

# ОТ ШЕФА

## CHEF'S SPECIALITY

РИГАТОНИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ RIGATONI WITH WILD MUSHROOMS AND PARMA HAM	790 ₽
МОЛОЧНАЯ ТЕЛЯТИНА С ДВУМЯ АРТИШОКАМИ MILK VEAL WITH TWO ARTICHOKE	1390 ₽
ПРОШУТТО КРУДО (ЦЕНА ЗА 100 Г) PROSCIUTTO CRUDOS (PRICE PER 100 G)	890 ₽
ТОМАТО-ВИШНЕВЫЙ ГАСПАЧО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КОНОПЛЯНЫМ МАСЛОМ TOMATO-CHERRY GAZPACHO WITH STRACCIATELLA AND HEMP SEED OIL	690 ₽
РАВИОЛИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ НА ПОДУШКЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ TIGER PRAWN RAVIOLI ON A BED OF SEASONAL VEGETABLES	990 ₽
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ SEAFOOD RISOTTO	1290 ₽
ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ С КРАБОМ И СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА BLACK SPAGHETTI WITH CRAB MEAT AND SWEET PEPPER SAUCE	930 ₽

## САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

---

## SALADS & STARTERS

ДЕРЕВЕНСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С ВОЗДУШНОЙ СМЕТАНОЙ RUSTIC VEGETABLE SALAD SERVED WITH WHIPPED SOUR CREAM	490 ₽
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ KAMCHATKA CRAB SALAD	1190 ₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ WARM SQUID SALAD	630 ₽
КРУДО ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГРЕБЕШКА С КИШМИШЕМ И ЯБЛОЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ FAR EAST SCALLOP CRUDO WITH SULTANA RAISINS AND APPLE DRESSING	830 ₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТАШКЕНТСКОЙ ЧЕРЕШНЕЙ WARM CHICKEN LIVER SALAD WITH TASHKENT SWEET CHERRY	590 ₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ КРЫЛЬЯМИ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ WARM SALAD WITH CHICKEN WINGS AND CAESAR SAUCE	690 ₽
БРУСКЕТТА С АВОКАДО И СЛАДКОЙ КРЕВЕТКОЙ BRUSCHETTA WITH AVOCADO AND SWEET SHRIMP	750 ₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТУНЦОМ И АВОКАДО WARM SALAD WITH TUNA AND AVOCADO	790 ₽
САЛАТ ИЗ АВОКАДО СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА AVOCADO SALAD WITH SPINACH AND STRACCIATELLA CHEESE	690 ₽
БУРРАТА СО СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ, САЦИВИ И КОНОПЛЯНЫМ МАСЛОМ BURRATA WITH SWEET TOMATOES, SATSIVI AND HEMP OIL	890 ₽

С 12:00 до 16:00 по будням на все меню 20% скидка  
уважаемые гости! если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, пожалуйста сообщить об этом вашему официанту.

## РЫБА & МЯСО

## FISH & MEAT

КАСПИЙСКАЯ СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ НА ЯБЛОЧНОЙ ЩЕПЕ (ЦЕНА ЗА 100 Г) CASPIAN STERLET BAKED ON APPLE CHIPS (PRICE PER 100 G)	690 ₽
МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА НА ПАРУ С РИЗОТТО ИЗ КИНОА И МОРЕПРОДУКТОВ STEAMED MURMANSK COD WITH QUINOA SEAFOOD RISOTTO	990 ₽
ТАЛЬЯТА ИЗ ТУНЦА С МОЛОДЫМ КАБАЧКОМ И СОУСОМ «ПЕПЕ ВЕРДЕ» TUNA TAGLIATA SERVED WITH YOUNG COURGETTE AND PEPE VERDE SAUCE	1170 ₽
ТОМЛЕННАЯ УТИНАЯ НОЖКА С ГРИБАМИ И НЕПРАВИЛЬНЫМ КАРТОФЕЛЕМ BRAISED DUCK LEG WITH FOREST MUSHROOMS AND JACKET POTATOES	990 ₽
ФИЛЕ ПОДКОПЧЕННОЙ АСТРАХАНСКОЙ СТЕРЛЯДИ С БУКЕТОМ ИЗ ГОРНЫХ ТРАВ И СОУСОМ «ПЕПЕ ВЕРДЕ» LIGHTLY SMOKED ASTRAKHAN STURGEON WITH MOUNTAIN HERBS BOUQUET AND PEPE VERDE SAUCE	1130 ₽
ОСЬМИНОГ С ХРУСТЯЩЕЙ ПОЛЕНТОЙ, ТАРТАРОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ OCTOPUS WITH CRISPY POLENTA, TOMATO TARTARE, AND TAGGIASCHE OLIVES	2150 ₽
ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ АСТРАХАНСКОГО СУДАКА С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖЕЙ OVEN BAKED ASTRAKHAN PIKE PERCH WITH BROCCOLI AND GREEN ASPARAGUS PUREE	970 ₽
МОЛОЧНЫЙ КОЗЛЕНOK С ЗАПЕЧЕННЫМ БОРОДИНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ MILK-FED GOATLING SERVED WITH ROASTED BORODINSKY POTATOES	990 ₽
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ С ЗАПЕЧЕННОЙ БРОККОЛИ SLOW COOKED POMEGRANATE BEEF CHEEKS WITH BAKED BROCCOLI	950 ₽
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ BEEF STROGANOFF SERVED WITH MASHED POTATOES	990 ₽

## RAW BAR

КРЕВЕТКА СЕВЕРНАЯ (ЦЕНА ЗА 100 Г) BOILED NORTH SEA SHRIMP (PRICE PER 100 G)	370 ₽
УСТРИЦЫ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ (ЦЕНА ЗА 1 ШТ.) MEDITERRANEAN OYSTER (PRICE PER 1 PIECE)	490 ₽
КАМЧАТСКИЙ КРАБ НА ПАРУ (ЦЕНА ЗА 100 Г) STEAMED KAMCHATKA KING CRAB (PRICE PER 100 G)	690 ₽
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ВОДОРОСЛЯМИ ТАСАКА И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ГРЕБЕШКОМ TUNA TARTARE WITH TOHSAKA SEAWEED AND FAR EAST SCALLOP	850 ₽
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS BLACK ANGUS TARTAR	690 ₽

С 12:00 до 16:00 по будням на все меню 20% скидка

уважаемые гости! если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, пожалуйста, сообщить об этом вашему официанту.

## СУПЫ SOUPS

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МИНИ-ПЕЛЬМЕШКАМИ CHICKEN BROTH WITH MINI DUMPLINGS	490 ₽
СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ FOREST MUSHROOM SOUP	590 ₽
МОСКОВСКИЙ БОРЩ С КОПЧЁНЫМ САЛОМ MOSCOW-STYLE BORSCHT WITH SMOKED LARD	490 ₽

## НАШ ГРИЛЬ OUR GRILL

ЦЫПЛЕНOK ФЕРМЕРСКИЙ FREE RANGE CHICKEN	890 ₽
САНТА МАРИЯ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS BLACK ANGUS BEEF SANTA MARIA STEAK	1250 ₽
КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЁНКА RACK OF BABY LAMB	1390 ₽
СТЕЙК МАЧЕТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС BLACK ANGUS BEEF MACHETE STEAK	1090 ₽
НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS NEW YORK STEAK	1990 ₽
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ (ЦЕНА ЗА 100 Г) TIGER PRAWNS (PER 100 G)	890 ₽
КАМЧАТСКИЙ КРАБ НА ГРИЛЕ (ЦЕНА ЗА 100 Г) GRILLED KAMCHATKA KING CRAB (PER 100 G)	890 ₽
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (ЦЕНА ЗА 100 Г) GRILLED OCTOPUS (PRICE PER 100 G)	1390 ₽
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ (ЦЕНА ЗА 100 Г) GRILLED RUSSIAN FAR-EAST SCALLOPS (PRICE PER 100 G)	990 ₽

С 12:00 до 16:00 по будням на все меню 20% скидка  
уважаемые гости! если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, пожалуйста, сообщить об этом вашему официанту.

# НАША КОПТИЛЬНЯ

## SMOKEHOUSE

ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ (ЦЕНА ЗА 100 Г)	590 ₽
TURKEY PASTRAMI (PRICE PER 100 G)	
УТИНАЯ НОЖКА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ (ЦЕНА ЗА 1 ШТ.)	790 ₽
SMOKE-CURED DUCK LEG (PRICE PER 1 PIECE)	
СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ (ЦЕНА ЗА 100 Г)	710 ₽
HOT SMOKED STERLET (PRICE PER 100 G)	
КОПЧЕНЫЙ ТУНЕЦ (ЦЕНА ЗА 100 Г)	790 ₽
SMOKE-CURED TUNA (PRICE PER 100 G)	
АТЛАНТИЧЕСКИЙ ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ (ЦЕНА ЗА 100 Г)	770 ₽
COLD-SMOKED ATLANTIC SALMON	

## ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

ТОРТ «НАПОЛЕОН»	570 ₽
MILLE-FEUILLE (NAPOLEON)	
ЧЕРНЫЙ ЛЕС – МЯГКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МУССОМ	530 ₽
BLACK FOREST – SOFT CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA MOUSSE	
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ПИРОГ С СОРБЕТОМ ИЗ ЛАЙМА	570 ₽
FOREST STRAWBERRY PIE SERVED WITH LIME SORBET	
ТОРТ «МАНГО-МАРАКУЙЯ»	570 ₽
MANGO AND PASSION FRUIT CAKE	
КЛУБНИЧНО-БАЗИЛИКОВЫЙ ТИРАМИСУ С ХРУСТАЩИМ КРАМБЛОМ	530 ₽
STRAWBERRY-BASIL TIRAMISU WITH CRUNCHY CRUMBLE	
ПЕСОЧНЫЙ ТАРТ С ПЕРСИКОМ И МАНГОВЫМ СОРБЕТОМ	500 ₽
SHORTBREAD TART WITH PEACH-MANGO SORBET	
ПАВЛОВА С ЗЕМЛЯНИКОЙ И ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ	590 ₽
PAVLOVA WITH STRAWBERRIES AND HOMEMADE ICE-CREAM	
ЗАПЕЧЕННАЯ МАРАКУЙЯ / КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ	470 ₽
BAKED PASSION FRUIT / RASPBERRY CARAMEL CREME BRULEE	
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ И МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ	590 ₽
PISTACHIO ROLL AND RASPBERRY SORBET	
ЙОГУРТОВАЯ ПАННА КОТТА С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФЕЙХОА И ВАРЕНЬЕМ ИЗ МОРОШКИ	570 ₽
YOGHURT PANA COTTA WITH FEIJOA ICE CREAM AND CLOUDBERRY JAM	



+7 495 280-04-28



ОВЧИННИКОВСКАЯ НАБ., Д. 20, СТР. 1



FACEBOOK.COM/KARLSON.REST



KARLSONREST

С 12:00 до 16:00 по будням на все меню 20% скидка

уважаемые гости если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту. данный образец является рекламным. контрольное меню находится у администрации.