

# Мансарда

видовой ресторан

## SPECIAL MENU

---

Печеная тыква со страчателлой  
*Baked pumpkin with stracciatella*

**890**

Крем-суп из тыквы  
*Cream of pumpkin soup*

**490**

Крем-суп из тыквы с креветками  
*Cream of pumpkin soup with shrimps*

**790**

Тыква с морепродуктами  
*Pumpkin with seafood*

**1990**

Голень ягненка с тыквой  
*Lamb shank with pumpkin*

**1990**

Сырный тарт с тыквой  
*Cheese tart with pumpkin*

**690**

---

Ризотто с креветками и боттаргой  
*Risotto with shrimp and bottarga*

**1590**

Спагетти с боттаргой  
*Spaghetti with bottarga*

**1390**

## APERITIVI

---

Овечий сыр с трюфелем  
Cacio al Tartufo  
*Sheep cheese with truffle Cacio al Tartufo*

**690**

Итальянский козий сыр  
Queso de Cabra  
*Italian goat cheese Queso de Cabra*

**650**

Салями «Тоскано»  
с трюфелем (40 г)  
*Salami Toscano with truffle (40 g)*

**590**

Чоризо (40 г)  
*Chorizo (40 g)*

**590**

Маринованные оливки (100 г)  
*Pickled olives (100 g)*

**490**

Маринованные  
пеперончини  
с сыром (100 г)  
*Pickled peperoncini  
with cheese (100 g)*

**490**

## ПАШТЕТЫ И МЕЗЕ *pates and meze*

---

Паштет из копченого сибаса  
со щуцье́й икрой  
*Smoked sea bass pâté  
with pike caviar*

**690**

Запеченный баклажан  
со сметаной и крабом  
*Roasted eggplant  
with sour cream and crab*

**690**

Хумус с гребешком  
*Hummus with scallop*

**690**

Паштет  
из печени кролика  
с брусникой  
*Rabbit liver pâté  
with lingonberry*

**690**

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

## RAW

Крудо из дорадо (lf) <i>Dorado crudo</i> <b>990</b>	Карпаччо из говядины с черным трюфелем <i>Beef carpaccio with black truffle</i> <b>1990</b>
Севиче из тунца (lf) <i>Tuna seviche</i> <b>1490</b>	Тартар из говядины с картофелем фри <i>Beef tartare with French fries</i> <b>1290</b>
Тартар из гребешка <i>Scallop tartare</i> <b>1800</b>	Еж морской, 1 шт. (lf) <i>Sea urchin, 1 pc</i> <b>690</b>
Тартар из лосося (lf) <i>Salmon tartare</i> <b>1690</b>	Устрица свежая, 1 шт. (lf) <i>Fresh oyster, 1 pc</i> <b>790</b>
Тартар из тунца <i>Tuna tartare</i> <b>1190</b>	Черная икра с оладьями <i>Black caviar with pancakes</i> 25 г <b>3490</b> / 50 г <b>6900</b>
Карпаччо из сибаса (lf) <i>Sea bass carpaccio</i> <b>1600</b>	Красная икра с оладьями <i>Red caviar with pancakes</i> 25 г <b>900</b> / 50 г <b>1800</b>
Карпаччо из тунца (lf) <i>Tuna carpaccio</i> <b>1690</b>	
Карпаччо из лосося (lf) <i>Salmon carpaccio</i> <b>1690</b>	

## РОЛЛЫ И СУШИ *rolls & sushi*

«Филадельфия» <i>Philadelphia roll</i> <b>1190</b>	<b>СУШИ <i>sushi</i></b> С лососем (lf) <i>Salmon sushi</i> <b>350</b>
Ролл с креветкой в темпуре <i>Shrimp tempura roll</i> <b>1690</b>	С креветкой (lf) <i>Shrimp sushi</i> <b>280</b>
«Калифорния» с угрем / с лососем / с крабом <i>California roll</i> <i>with eel / with salmon / with crab</i> <b>1950/1300/2250</b>	С угрем (lf) <i>Eel sushi</i> <b>550</b>
«Филадельфия» с угрем <i>Philadelphia roll with eel</i> <b>1800</b>	С тунцом (lf) <i>Tuna sushi</i> <b>370</b>
Ролл с острым тунцом <i>Spicy roll with tuna</i> <b>1100</b>	С гребешком (lf) <i>Scallop sushi</i> <b>550</b>
Запеченный острый ролл с осьминогом <i>Spicy baked roll with octopus</i> <b>1590</b>	С крабом (lf) <i>Crab sushi</i> <b>790</b>
Сливочный ролл с трюфельным соусом <i>Cream roll with truffle sauce</i> <b>1650</b>	

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *cold starters*

Буррата с томатами  
и свежим трюфелем

*Burrata with tomatoes  
and fresh truffle*

**2490**

Битые огурцы  
с кальмарами и эдамаме

*Smashed cucumbers  
with squid and edamame*

**590**

Лосось слабой соли  
с авокадо  
и томатной сальсой (If)

*Light-salted salmon  
with avocado and tomato salsa*

**1790**

Оладушки из кабачков  
со слабосоленым лососем

*Zucchini pancakes  
with light-salted salmon*

**1390**

Салат ромейн  
с черноморскими анчоусами

*Romaine salad  
with Black Sea anchovies*

**590**

Креветка в темпуре  
с соусом васаби

*Shrimp tempura  
with wasabi sauce*

**890**

Карпаччо из цукини  
с трюфелем

*Zucchini carpaccio with truffle*

**790**

Овощное севиче том ям

*Tom Yum vegetable seviche*

**790**

Вителло тоннато

*Vitello tonnato*

**1290**

Сырная тарелка

*Cheese platter*

**1990**

Мясное ассорти

*Meat platter*

**3190**

## TO SHARE

Ассорти  
из морепродуктов  
на гриле

*Grilled seafood platter*

**25 500**

Гранд-соте  
с морепродуктами  
(на две персоны)

*Grand saute  
with seafood for two*

**6550**

Сет из целого краба\* (100 г)

*Crab set\* (100 g)*

**1100**

Каталана  
с лобстером

*Catalana lobster salad*

**19 990**

Фритто мисто

*Fritto misto*

**1990**

Греческий салат  
с домашней фетой

*Greek salad  
with homemade feta cheese*

**1590**

Плато морепродуктов (raw)

скампи, красная  
сицилийская креветка (2 шт.),  
фиолетовая креветка (2 шт.),  
тунец Шри-Ланка,  
гребешок дальневосточный,  
устрицы (4 шт.), хамачи, креветка эби

*Seafood platter  
scampi, Sicilian red prawns (2 pcs),  
violet prawns (2 pcs),  
Sri Lankan tuna,  
Far East scallop, oysters (4 pcs),  
hamachi, ebi prawns*

**14 990**

\* Стоимость сета зависит от веса выбранного вами краба – официант уточнит ее после взвешивания.  
\* The cost of the set depends on the weight of the crab you choose – the waiter will specify it after weighing.

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

## САЛАТЫ *salads*

Овощной салат с помидорами (lf, v)  
*Vegetable salad with tomatoes*

**890**

Зеленый салат с брокколи,  
авокадо и цветной капустой (lf)  
*Green salad with broccoli,  
avocado and cauliflower*

**990**

Баклажаны, томаты с моцареллой  
*Eggplant, tomatoes and mozzarella*

**990**

Салат с персиком, клубникой  
и мягким козьим сыром  
*Salad with peach, strawberry  
and soft goat cheese*

**1190**

Салат с кальмаром и креветкой (lf)  
*Salad with squid and shrimp*

**1190**

Азиатский салат  
с морепродуктами (lf)  
*Asian style salad with seafood*

**1190**

Салат с тунцом и яйцом пашот (lf)  
*Salad with tuna and poached egg*

**1790**

Салат с крабом  
*Crab salad*

**2490**

Салат из карибского лангуста  
*Caribbean langouste salad*

**4990**

Салат с осьминогом  
*Octopus salad*

**2490**

Цезарь с креветками  
*Caesar salad with shrimps*

**1290**

Цезарь с цыпленком  
*Caesar salad with chicken*

**990**

Салат с говядиной (lf)  
*Beef salad*

**1150**

Свекла с вишней  
и козьим сыром  
*Beetroot with cherry  
and goat cheese*

**790**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *hot starters*

Димсам с уткой (lf)  
*Dim sum with duck*

**890**

Димсам с морепродуктами (lf)  
*Dim sum with seafood*

**890**

Пармиджано из баклажанов  
*Eggplant parmigiana*

**1290**

Спринг-роллы с креветкой (lf)  
*Spring rolls with shrimp*

**890**

Жюльен из морепродуктов  
*Seafood julienne*

**1990**

Тигровая креветка сальса верде  
*Salsa verde tiger shrimp*

**2490**

Брокколи на гриле  
с томатной сальсой  
*Grilled broccoli  
with tomato salsa*

**890**

Гребешок  
с цветной капустой  
и щучьей икрой  
*Scallop with cauliflower  
and caviar*

**2100**

Фаланги  
дальневосточного краба, 2 шт.  
*King crab phalanges 2 pcs*

**6990**

Соте из вонголе  
в белом вине  
*Vongole saute in white wine*

**2490**

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

## СУПЫ *soups*

Минестроне <i>Minestrone</i> <b>590</b>	Крем-суп из тыквы с креветками <i>Pumpkin cream soup with shrimps</i> <b>790</b>
Бульон из цыпленка (lf) <i>Chicken broth</i> <b>500</b>	Том кха с креветками (lf) <i>Tom kha with shrimps</i> <b>1000</b>
Сливочный суп с лососем <i>Cream soup with salmon</i> <b>790</b>	Сахалинский суп с морепродуктами <i>Sakhalin seafood soup</i> <b>1280</b>
Крем-суп из тыквы <i>Pumpkin cream soup</i> <b>490</b>	

## ХЛЕБ *bread*

Фокачча <i>Focaccia</i> <b>390</b>	Хлебная корзина <i>Bread basket</i> <b>450</b>
Фокачча со страчателлой и томатами <i>Focaccia with stracciatella and tomatoes</i> <b>1300</b>	Брускетта с томатами и базиликом (v, lf) <i>Bruschetta with tomatoes and basil</i> <b>750</b>
Фокачча со страчателлой и черным трюфелем <i>Focaccia with stracciatella and black truffle</i> <b>1990</b>	Брускетта с тунцом <i>Bruschetta with tuna</i> <b>750</b>
	Брускетта с крабом <i>Bruschetta with crab</i> <b>3100</b>

## ПАСТА И РИЗОТТО *pasta & risotto*

Спагетти с томатами черри и базиликом <i>Spaghetti with cherry tomatoes and basil</i> <b>1100</b>	Лингвини с крабом <i>Linguine with crab</i> <b>4390</b>
Казаречче с грибами <i>Casarecce with mushrooms</i> <b>1950</b>	Спагетти с мидиями и вонголе (на 4 персоны) <i>Spaghetti with mussels and clams (for 4 people)</i> <b>3990</b>
Тальолини с черным трюфелем <i>Tagliolini with black truffle</i> <b>1790</b>	Ризотто с томатами и страчателлой <i>Tomato risotto with stracciatella</i> <b>990</b>
Тальолини с черной икрой <i>Tagliolini with black caviar</i> <b>3990</b>	Ризотто с грибами и черным трюфелем <i>Risotto with mushrooms and black truffle</i> <b>2590</b>
Равиоли с креветкой <i>Shrimp ravioli</i> <b>890</b>	Ризотто с морепродуктами <i>Seafood risotto</i> <b>1990</b>
Спагетти с вонголе (lf) <i>Spaghetti with vongole</i> <b>1690</b>	Ризотто с тартаром из говядины <i>Risotto with beef tartare</i> <b>1990</b>
Спагетти с морепродуктами <i>Seafood spaghetti</i> <b>2690</b>	

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *main course*

Сибас в соли (100 г) <i>Salt-crusted sea bass (100 g)</i>	Палтус с белыми грибами и хумусом <i>Halibut with white mushrooms and hummus</i>
<b>790</b>	<b>2300</b>
Сибас по-сицилийски (100 г) <i>Sicilian sea bass (100 g)</i>	Палтус мисо <i>Miso halibut</i>
<b>990</b>	<b>1590</b>
Креветки с картофельным пюре и томатами <i>Shrimps with mashed potatoes and tomatoes</i>	Крабкейк с пюре <i>Crab cake with mashed potatoes</i>
<b>990</b>	<b>1590</b>
Стейк из тунца со свеклой и брусникой (lf) <i>Tuna steak with beetroot and cowberry</i>	Утиная грудка с кускусом и кремом из сельдерея <i>Duck breast with couscous and celery cream</i>
<b>1890</b>	<b>2190</b>
Осьминог на гриле с картофельным пюре <i>Grilled octopus with mashed potatoes</i>	Каре ягненка с печеными овощами <i>Rack of lamb with baked vegetables</i>
<b>3390</b>	<b>2690</b>
Треска с цуккини и голландским соусом <i>Cod with zucchini and Hollandaise sauce</i>	Лосось с цуккини и огурцом <i>Salmon with zucchini and cucumber</i>
<b>1390</b>	<b>1990</b>
Дорадо с базиликом и брокколи <i>Dorado with basil and broccoli</i>	Сибас с цветной капустой, творогом и сырным соусом <i>Sea bass with cauliflower, cottage cheese and cheese sauce</i>
<b>1990</b>	<b>1490</b>

## ГРИЛЬ *grill*

Кальмар <i>Squid</i>	Стейк из мраморной вырезки (lf) <i>Marbled tenderloin steak</i>
<b>990</b>	<b>5890</b>
Филе лосося <i>Salmon fillet</i>	Стейк рибай (lf) <i>Ribeye steak</i>
<b>1900</b>	<b>5290</b>
Сибас <i>Sea bass</i>	Стейк портерхаус (на 2 персоны) <i>Porterhouse steak (recommended for two)</i>
<b>2100</b>	<b>7600</b>
Аргентинские креветки на гриле (lf) <i>Grilled Argentine shrimps</i>	Цыпленок на гриле <i>Grilled chicken</i>
<b>1800</b>	<b>1590</b>
Стейк из говядины (lf) <i>Beef steak</i>	
<b>2490</b>	
<b>МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ <i>dry aged meat</i></b>	
Рибай на кости (100 г) (lf) <i>Ribeye on the bone (100 g)</i>	Тибон (100 г) (lf) <i>T-bone (100 g)</i>
<b>1200</b>	<b>1390</b>

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания  
*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*  
v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free

## ГАРНИРЫ *side dish*

Картофель фри (lf, v) <i>French fries</i>	Овощи гриль (lf, v) <i>Grilled vegetables</i>
<b>390</b>	<b>790</b>
Запеченный картофель (lf, v) <i>Baked potatoes</i>	Спаржа на гриле (lf, v) <i>Grilled asparagus</i>
<b>390</b>	<b>1000</b>
Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	Жареные кабачки <i>Fried zucchini</i>
<b>390</b>	<b>690</b>
Картофельное пюре с черным трюфелем <i>Mashed potatoes with black truffle</i>	Шпинат (lf, v) <i>Spinach</i>
<b>990</b>	<b>690</b>

## RUSSIAN STYLE

Борщ с говядиной <i>Borsch with beef</i>	Бефстроганов с картофельным пюре <i>Beef Stroganoff with mashed potatoes</i>
<b>690</b>	<b>1590</b>
Кислые щи с говядиной <i>Sour cabbage soup with beef</i>	Говяжьи щеки с ленивым картофельным gratenом <i>Beef cheeks with lazy potato gratin</i>
<b>790</b>	<b>2350</b>
Оливье с langoustинами и перепелкой <i>Olivier Russian salad with langoustines and quail</i>	Котлеты из индейки с картофельным пюре и грибным соусом <i>Turkey cutlets with mashed potatoes and mushroom sauce</i>
<b>990</b>	<b>990</b>

## ДЕСЕРТЫ *desserts*

Панна котта с маракуйей и ягодами <i>Panna cotta with passion fruit and berries</i>	Клубничный тарт <i>Strawberry tarte</i>
<b>890</b>	<b>590</b>
Наполеон <i>Napoleon cake</i>	Земляника Pineau des Charentes <i>Pineau des Charentes wild strawberry</i>
<b>590</b>	<b>750</b>
Вишня и шоколад <i>Cherry and chocolate</i>	Павлова с черноплодной рябиной <i>Pavlova with chokeberry</i>
<b>790</b>	<b>690</b>
Банановый медовик <i>Banana honey cake</i>	Ассорти из ягод (lf, v) <i>Assorted berries</i>
<b>690</b>	<b>7890</b>
Воздушный чизкейк с ягодами <i>Mousse cheesecake with berries</i>	Мороженое (1 шарик) ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, йогуртовое <i>Ice cream (1 scoop) vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, yogurt</i>
<b>690</b>	<b>290</b>
Миндальный торт с манго <i>Almond cake with mango</i>	Сорбет (1 шарик) лимон, манго, малина <i>Sorbet (1 scoop) lemon, mango, raspberry</i>
<b>890</b>	<b>290</b>
Тирамису <i>Tiramisu</i>	
<b>700</b>	

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания

*Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products*

v – вегетарианское/vegetarian, lf – без лактозы/lactose-free





В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможно содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем.

Данное издание является рекламным материалом.

Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.

*The cooking process of dishes and culinary products is accomplished without any nutritional supplements, dietary supplements and other ingredients produced with gene-engineered or modified organisms.*

*Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, there may be deviations in food and energy value.*

*Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, the product may contain traces of gluten-containing cereals and lactose received into products in an artificial way.*

*This brochure is an advertising material. Price list with output weight and energy value is on the consumer information board. Available upon the first request.*