

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА*

SEASONAL OFFER FROM THE CHEF*

Тартар из лосося с красной икрой и соусом из огурца и японской крапивы Salmon tartare with red caviar and cucumber and Japanese nettle sauce	1350 ₺
Севиче из тунца с томатами Tuna ceviche with tomatoes	1190 ₺
Эклеры "Калифорния" с лососем нашего копчения California eclairs with our smoked salmon	950 ₺
Салат с креветками, страчателлой и пюре из батата Salad with shrimp, strachatella and mashed potatoes	1100 ₺
Салат с теплой говядиной, печеным рамиро и кремом из баклажан Salad with warm beef, baked ramiro and eggplant cream	1250 ₺
Закуска из морепродуктов в сливочном биске с жареным хлебом Seafood appetizer in a creamy bowl with fried bread	1470 ₺
Равиоли с томленой говядиной и белыми грибами Ravioli with stewed beef and porcini mushrooms	1150 ₺
Деревенский суп из грибов с ньокки из печеного картофеля Rustic mushroom soup with baked potato gnocchi	690 ₺
Запеченный лосось с горчишно-медовым соусом и свекольной орзо Baked salmon with mustard honey sauce and beetroot orzo	1700 ₺
Томленая говядина с ризотто из пшеницы, белыми грибами и кремом из яблок Stewed beef with wheat risotto, porcini mushrooms and apple cream	1300 ₺
Утка с пюре из батата, острой капустой и демигласом из вишни Duck with sweet potato puree, spicy cabbage and cherry demiglas	1190 ₺
Шоколадный фондан с брусничным соусом и ванильным мороженым Chocolate fondue with lingonberry sauce and vanilla ice cream	690 ₺
Конфеты (на выбор): молочная с солью/ трюфельная/ фисташковая Candies (to choose from): milk with salt/ truffle/ pistachio	120 ₺ / шт.

НАША КОПТИЛЬНЯ (ЦЕНА ЗА 100 Г)

SMOKEHOUSE (PER 100 G)

Атлантический лосось холодного копчения* Cold smoked Atlantic salmon*	1250 ₺	Утиная ножка горячего копчения Smoke-cured duck leg	850 ₺
Копченый тунец Smoke-cured tuna	990 ₺	Пастроми из индейки Turkey pastrami	670 ₺
Палтус холодного копчения* Cold-smoked halibut*	990 ₺	Пастроми из говядины Beef pastrami	890 ₺

С 12:00 до 17:00 по будням на все меню 20% скидка.

Скидки не распространяются на блюда отмеченные *, алкоголь и на компании от семи гостей.

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.

RAW BAR*

Устрица Розовая Джоли (цена за 1 шт.) Pink Joli oyster (price for 1)	650 ₺	Устрица средиземноморская (цена за 1 шт.) Mediterranean sea oyster (price for 1)	650 ₺
Морские ежи (цена за 100 г) Sea urchin (price per 100 g)			400 ₺

ЗАКУСКИ / STARTERS

Тапас сет Tapas set	2190 ₺	Оливки (за 100 г) Olives (price per 100 g)	450 ₺
Прошутто крудо (цена за 60 г) Prosciutto crudo (price per 60 g)	850 ₺	Брускетта с томатами, страчателлой и таджасскими оливками Bruschetta with tomatoes, stracciatella and taggiasca olives	890 ₺
Блюдо сыров с трюфельным медом и мостардой Cheese plate with truffle honey and mostarda	1480 ₺	Брускетта с камчатским крабом, сладкими томатами и авокадо Bruschetta with Kamchatka crab, sweet tomatoes, and avocado	1190 ₺
Паштет из печени с фуа-гра и джемом из манго Liver pate with mango jam	830 ₺	Брускетта с ростбифом, печеными овощами и кунжутным соусом Bruschetta with roast beef, baked vegetables and sesame sauce	890 ₺
Тартар из мраморного бычка со «снегом» из пармезана Marble steer tartare with parmesan "snow"	1100 ₺		

САЛАТЫ / SALADS

Большой Греческий салат / Салат Греческий Large Greek salad / Greek salad	1490 ₺ /790 ₺
Салат из узбекских томатов с авокадо и паназиатским соусом Uzbek tomato salad with avocado and Panasian sauce	790 ₺
Салат из хрустящих баклажан с медово-горчичным соусом Crispy Eggplant salad with honey mustard sauce	790 ₺
Листья салата с камчатским крабом и апельсином Lettuce with kamchatka crab and orange	1350 ₺
Салат из авокадо с японским угрем и сливочным сыром Avocado salad with Japanese eel and cream cheese	1170 ₺
Большой зеленый салат Big green salad	750 ₺

ДИПЫ / MEZE

Хумус из печеного батата с греческим йогуртом Baked sweet potato hummus with Greek yogurt	400 ₺	Бабагануш с рассольным сыром и маслинами Babaganush with cheese and olives	540 ₺
Хумус с маринованным нутом Hummus with salty chickpeas	400 ₺	Дип маскарпоне с варньем из апельсинов и трюфеля Mascarpone with orange and truffle jam	590 ₺
Дзадзики / Tzatziki	360 ₺	Лепешка роти / Roti	240 ₺

A 20% discount is offered on the whole menu on workdays from 12:00 to 17:00.
Discounts do not apply to dishes marked with *, alcohol and companies from seven guests.
Dear customers! If you suffer from food allergies, please speak to your waiter.

СУПЫ / SOUPS

Куриный бульон с домашней лапшой и брокколи Chicken broth with homemade noodles and broccoli	450 ₽
Крем-суп из тыквы с копченой уткой, белыми грибами и "снегом" из брусники Pumpkin cream soup with smoked duck, porcini mushrooms and lingonberry "snow"	650 ₽
Том ям с морепродуктами и кокосовым «снегом» Tom yum with seafood and coconut "snow"	990 ₽
Борщ с пастроми из говядины, копченым салом и бородинским хлебом Borscht with beef pastrami, smoked salo and borodinsky bread	600 ₽

РИЗОТТО & ПАСТА / RISOTTO & PASTA

Сливочное ризотто с крабом и хрустящим кабачком Creamy risotto with crab and crispy zucchini	1100 ₽
Паста Арабьята с креветками Arabiata pasta with shrimp	1100 ₽
Паста Арабьята со сладкими томатами и страчателлой Arabiata pasta with sweet tomatoes and strachatella	990 ₽
Лингвини с морепродуктами (на выбор: в томатном соусе / в сливочном соусе) Linguini with seafood (on your choice: in tomato sauce / in creamy sauce)	1150 ₽
Ризотто с белыми грибами и соусом порто Risotto with porcini mushrooms and porto sauce	1100 ₽
Ризотто с морепродуктами и кремом из фенхеля Risotto with seafood and fennel cream	1350 ₽

РЫБА & МЯСО / FISH & MEAT

Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре и соусом из щуцьеи икры Kamchatka crab chops with mashed potatoes and pike caviar sauce	1250 ₽
Синекорый палтус со сливочным ризотто, кальмаром и соусом из зелени Blue halibut with creamy risotto, squid and green sauce	1350 ₽
Дорадо с печеным перцем и кремом из феты Dorado with baked pepper and feta cream	1270 ₽
Котлета из дикого оленя с брусникой и пюре из сельдерея Wild deer chop with lingonberries and celery puree	1200 ₽
Вырезка мраморного бычка с жареными грибами и соусом из камбоджийского перца Fillet of marbled bull with fried mushrooms and Cambodian pepper sauce	2150 ₽
Лопатка ягненка с пюре из сладкого картофеля, "кускусом" из полбы и соусом из козьего сыра Lamb shoulder with mashed sweet potatoes, spelt couscous and goat cheese sauce	1550 ₽

С 12:00 до 17:00 по будням на все меню 20% скидка.

Скидки не распространяются на блюда отмеченные *, алкоголь и на компании от семи гостей.

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.

НАШ ГРИЛЬ (ЦЕНА ЗА 100 Г) HOUSE GRILL (PER 100 G)

Нью-Йорк стейк из мраморной говядины* Marble veal New York steak*	1190 ₺	Тигровые креветки Tiger prawns	790 ₺
Филе миньон с соусом BBQ* Fillet mignon with BBQ sauce*	1250 ₺	Кальмар Grilled squid	690 ₺
Корейка ягненка с нашей аджикой Lamb loin with adjika	1350 ₺	Камчатский краб* Grilled Kamchatka crab*	1150 ₺
Стейк лосося* Grilled Salmon Steak*	1250 ₺	Осьминог* Grilled octopus*	1690 ₺
Филе Дорадо на гриле Grilled Dorado fillet	900 ₺	Дальневосточный гребешок* Grilled Russian far-east scallops*	1420 ₺

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Перец Рамиро с кремом из феты Ramiro pepper with feta cream	790 ₺
Печеный батат с греческим йогуртом Baked sweet potato with Greek yogurt	550 ₺
Овощи на гриле Grilled vegetables	690 ₺
Брокколи на гриле с пармезаном Grilled broccoli with parmesan	490 ₺
Салат из свежих овощей Fresh vegetables salad	690 ₺

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Фруктово-ягодная тарелка Fruit and berry plate	2900 ₺	Медовик с "цитрусовой" сметаной Honey cake with citrus sour cream	590 ₺
Чизкейк с земляникой Cheesecake with strawberries	590 ₺	Земляничный пирог Strawberry pie	690 ₺
Бейлис торт с соленой карамелью Coffee cake with salted caramel	640 ₺	Павлова с вишней Pavlova with cherry	520 ₺
Фисташковый рулет со свежей малиной Pistachio roll with fresh raspberries	630 ₺	Торт "Сникерс" с кремом из белых грибов Cake "Snickers" with cream of porcini mushrooms	590 ₺

A 20% discount is offered on the whole menu on workdays from 12:00 to 17:00.
Discounts do not apply to dishes marked with *, alcohol and companies from seven guests.
Dear customers! If you suffer from food allergies, please speak to your waiter.