



ПОКЕ
с киноа и бобами Эдамаме
280гр/240 р

Гостиное меню



РИЗОТТО ИЗ ЧЕРНОГО РИСА
на растительных сливках с грибами
и кедровыми орешками
290гр/280 р

ЖЕЛТОЕ КАРРИ
с овощами
и черным рисом
350гр/310 р



СЕМЕНА ЧИА
с клубникой
180гр/185 р



БАКЛАЖАНЫ
с хумусом
210гр/260 р



ХАЛВА
120гр/90 р



**САЛАТ
ИЗ ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛЫ**
с сыром Тофу
260гр/270 р



**САЛАТ ИЗ ТРЁХ
ВИДОВ ПОМИДОР**
с соусом Песто
190гр/230 р



**САЛАТ
С БУЛГУРОМ,
свежими овощами
и соусом Унаги**
280гр/210 р

Постное меню



ПОСТНЫЙ

Том ям

300/100гр/340 р



**ГРЕЧЕСКИЙ
САЛАТ**
с сыром Тофу
260гр/250 р



СУП ЧАУДЕР
с чечевицей
300гр/160 р



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,
обязательно предупредите об этом официанта.

Данное меню является рекламным.
Юридически оформленное меню с расчетом калорийности
и полным описанием состава блюд и напитков
можно посмотреть в «Уголке потребителя»
или обратиться к менеджеру зала.



Выбор шеф-повара



Хит продаж



Красивая подача

RAW

Карпаччо из говядины

цена, руб.

390

выход, г

120

Карпаччо из семги

540

160

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные деликатесы

Нарезка из бекона, пармского окорока, говяжьего языка, ростбифа из розовой телятины. Подаем с русской горчицей.

цена, руб.

590

выход, г

180

Овощное ассорти

Нарезка из свежих огурцов, помидор, болгарского перца, редиски, красного лука.

370

400

Рыбное ассорти

Нарезка из сома горячего и холодного копчения и слабосоленой семги на подушке из сырного крема с хрустящими хлебцами.

710

275

Сырное ассорти

Сочетание различных сортов сыра с медом, греческим орехом и сезонными ягодами.

550

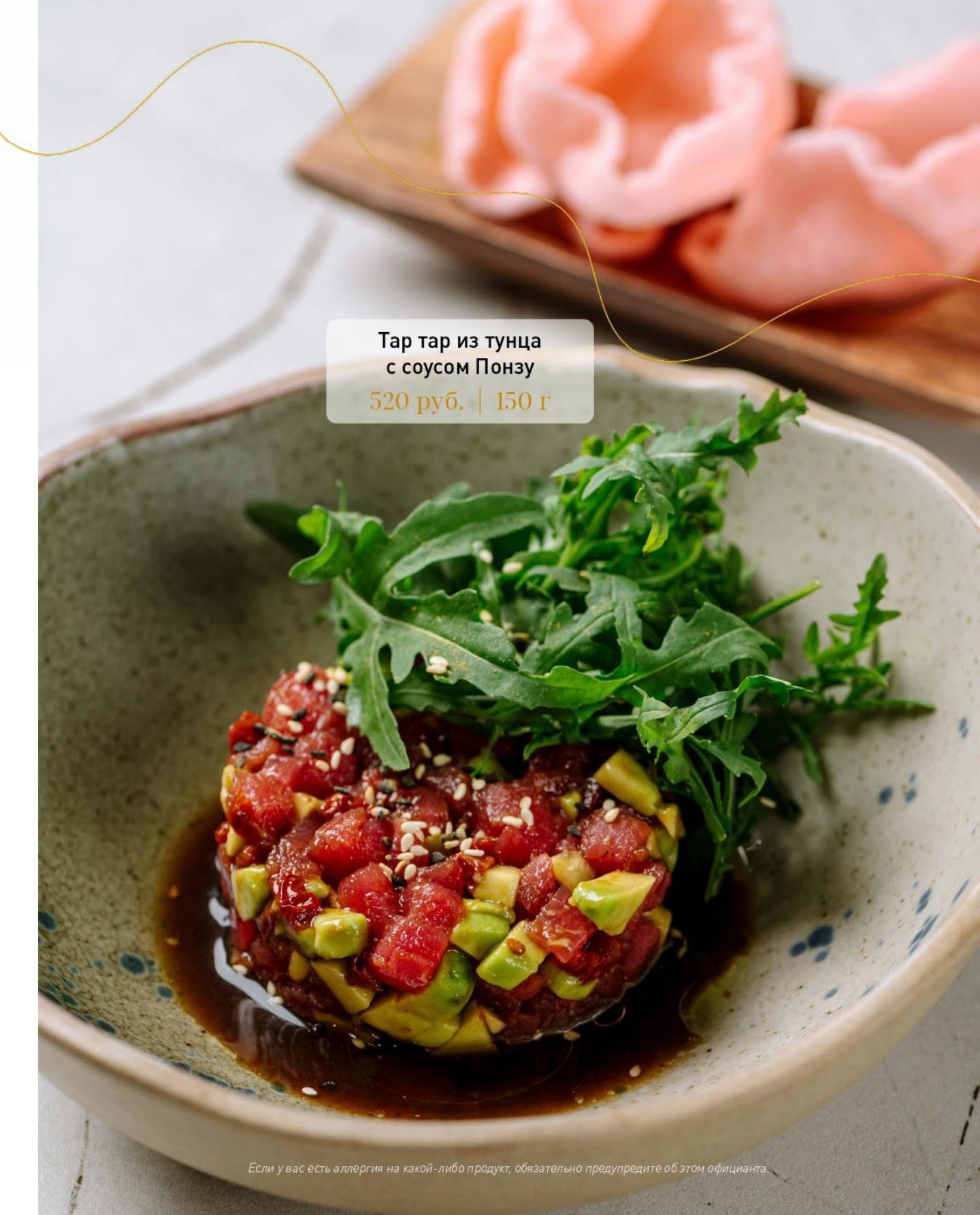
220

Поке с тигровыми креветками

Подаем с обжаренными тигровыми креветками, водорослями Чука, консервированной кукурузой, свежими огурцами, помидорами Черри и ростками Сои.

490

340



Тар тар из тунца
с соусом Понзу

520 руб. | 150 г

САЛАТЫ

Греческий салат
с землей из маслин

цена, руб. выход, г

390 350

Цезарь со свежеобжаренным
куриным филе

440 250

Цезарь
с тигровыми креветками

560 220

С баклажанами, томатами
и ореховым соусом

390 310

Салат из обжаренных баклажан, свежих томатов,
печеного перца. Салат подаем в ореховом соусе.

Со страчателлой, манго
и бузиновым соусом ❤

540 330

Сливочный сыр страчателла подается со спелым манго,
свежими томатами, рукколой в бузиновом соусе.

С жареным лососем

под пикантным соусом **HIT!**

610 290

Обжаренное филе лосося с картофелем, со свежими овощами,
заправленный пикантным соусом.

С астраханским сомом
собственного копчения

410 290

Сом горячего копчения, подаем с обжаренным картофелем,
маслинами и свежими овощами. Заправляем легким итальянским соусом.



САЛАТЫ

С кальмаром-гриль и разнотравьем

Кальмар обжаренный на гриле, с миксом салата, свежими овощами под «вьетнамским» соусом.

С морепродуктами и устричным соусом

Обжаренные морепродукты с миксом салата, свежими томатами, огурцами, маринованной редью, сельдереем и устричным соусом.

Индонезийский салат с розовой телятиной

Ростбиф из розовой телятины с миксом салата, морковью, томатами, болгарским перцем, красным луком под соусом Лемонграсс

С языком, грибами и мини-перцами с сырным кремом

Обжаренный отварной говяжий язык с грибами, миксом салата, свежими томатами, редисом, маринованным болгарским перцем с начинкой из сырного крема

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с ростбифом и рукколой

Хрустящий мультизлаковый хлеб с ростбифом, помидорами Черри с легким соусом на основе кунжутного масла с добавлением бальзамического уксуса, соевого соуса и смеси 5 перцев.

Брускетта с лососем, чукой и сырным кремом

Хрустящий мультизлаковый хлеб со слабосоленой семгой, Чукой, помидорами Черри, сырным кремом, украшается кинзой.

цена, руб. выход, г

510 290

610 320

460 240

490 300

цена, руб. выход, г

410 180

440 210

РЕКА, МОРЕ, ОКЕАН 

1200 руб. | 350 г

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

С креветками и базиликовым соусом

560 руб. | 280 г



Брускетта с подкопченным сомом и щучьей икрой **(HIT!)**

410 руб. | 170 г



С утиной грудкой, сыром дор блю и вялеными томатами

540 руб. | 305 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	цена, руб.	выход, г
Тигровые креветки с соусом сладкий чили	460	140
Мидии в сливочно-икорном соусе	610	170
Мидии бушо в сливочно-луковом соусе	610	360
Мидии бушо в винном соусе	610	360
Сет из морепродуктов	2220	800

Кальмар гриль с соусом терияки, лангустины в тайском стиле, жареные тигровые креветки с чесноком, мидии гигант с вьетнамским соусом. Подается с лимоном и соусом сладкий чили.
 *Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

СУПЫ

	цена, руб.	выход, г
Воскресный Суп бабушки Ивон	390	300
Суп на рыбном бульоне с кусочками семги и судака, помидорами, картофелем, луком-пореем и зеленью		
Суп-крем грибной	340	300
Подается с трюфельным маслом		
Суп куриный с лапшой	310	300
Том Ям с креветочными чипсами (HIT!)	470	300
Тайский кисло-острый суп с тигровыми креветками, мидиями, куриной грудкой. Подается с черным рисом.		
Том Ям на кокосовом молоке с креветочными чипсами (HIT!)	540	300
Вьетнамский пряный суп с лапшой, говядиной и овощами	420	300

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



ПАСТЫ

Паста карбонара с беконом и грибами

Паста с обжаренным беконом, шампиньонами и соусом на основе желтка яйца, сливок и сыра пармезан.

Паста с куриной грудкой, перцем и грибами

Паста с обжаренными куриной грудкой, луком порей, грибами, болгарским перцем в сливочном соусе.

Паста с лососем-гриль и овощами **Н!Т!**

Паста с обжаренными филе лосося, кабачками, болгарским перцем, луком Порей, помидорами Черри в сливочном соусе

Паста с кальмаром, бобами Эдамаме

и вялеными томатами

Паста с обжаренным кальмаром, грибами, бобами Эдамаме и вяленых томатов, в сливочном соусе. Украшаем щучьей икрой.

Паста с креветками и соусом сливочный песто

Паста с обжаренными тигровыми креветками, кабачками, луком порей, помидорами Черри, в сливочным соусе с добавлением Песто.

цена, руб. выход, г

460 260

450 270

640 300

580 460

590 290

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Свинина с картофелем беби, грибами и соусом Деми Глас

Обжаренная на гриле свинина с гарниром из обжаренного молодого картофеля и соусом на основе сливок, грибов и соуса «Демиглас».

Говядина Вок с овощами и орехами кешью

Обжаренная вырезка говядины с цукини, болгарским перцем, луком порей и бобами Эдамаме, в тайском соусе.

Медальоны из языка теленка с картофелем и овощами

Обжаренные медальоны из отварного говяжьего языка с гарниром из обжаренных овощей. Подается с соусом Амца.

Утиная грудка с черным рисом и тайским соусом

Утиная грудка, прожарки «медиум», с ризотто из черного риса с обжаренными грибами и луком, сливками под соусом Пад Тай с карамелизированной грушей.

Куриная грудка по домашнему

Свежеобжаренная куриная грудка с картофельным пюре, чесноком и зеленью, под сливочно-грибным соусом.

цена, руб. выход, г

610 360

640 360

780 430

690 340

470 340

Паста с морепродуктами

в сливочном соусе

625 руб. | 290 г



Телятина с грибами
и картофелем
890 руб. | 450 г



Утиная грудка с манго
и баклажанами **♥**
710 руб. | 340 г



Баранина с печеным
баклажаном
690 руб. | 340 г



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорада, маринованная в итальянских травах, с домашним капрезе

(на выбор: жареная или на пару)

Кальмар-гриль с соусом из печеных перцев

Обжаренный на гриле кальмар, с добавлением кабачков. Подаем на подушке из соуса на основе печеных томатов и болгарского перца.

Стейк из семги в сливочно-икорном соусе* (HIT!)

Стейк прожарки medium с гарниром из обжаренного картофеля и грибов

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Фишстроганов из осетрины*

Обжаренная осетрина с грибами и луком пореем, притушенная в сливках, с гарниром из молодого картофеля.

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Котлеты из судака и щучьей икрой ❤️

Обжаренные котлеты из судака, подаем со сливочным соусом с добавлением щучьей икры, с гарниром из картофельного пюре.

Судак с грибным фрикасе

Подается с гарниром из обжаренного картофеля с грибами.

Филе лосося с ризotto из черного риса и сыром страчателла

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Филе лосося с овощами и соусом Терияки*

Филе лосося, жареное на гриле, прожарки медиум, с гарниром из обжаренных овощей и соусом Терияки с кунжутом.

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

цена, руб. выход, г

860 190/1 шт.

570 280

1250 340

730 370

590 380

590 320

740 350

760 280



**Морской окунь
с креветками и мидиями**
680 руб. | 320 г

ГАРНИРЫ

Брокколи в сливочном соусе и сыром пармезан

цена, руб. выход, г

240 160

Картофель фри

170 100

Пюре с сыром пармезан

150 160

Шампиньоны жареные

210 120

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



**Осетрина с овощами
и сырным кремом**
840 руб. | 360 г

*Скидки и бонусы на данное блюдо
не распространяются

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

СТЕЙКИ

Рибай

Говядина зерного откорма градации мраморности чойс.
Рекомендуемая прожарка — Medium.

цена, руб. выход, г

1800 210

Фланк

Сочный и плотный стейк с насыщенным ярким вкусом
из покромчатой части.

900 220

Миньон

Стейк прожарки Medium, нежная и постная вырезка говядины

1050 160

Мачете

Стейк из внешней части диафрагмы с высокой мраморностью.
Является особенно мягким, нежным и при этом очень ароматным.

850 210

ВЫБЕРИТЕ ВАШ СОУС:

Томатный с аджикой Амца

выход, г

50

Дижонская горчица

40

Испанская сальса

50

ВЫБЕРИТЕ ВАШ ГАРНИР:

Жареные овощи с зернистой горчицей

выход, г

150

Зеленый салат

140

Картофель Айдахо

150

Картофель фри

100

*На данную страницу скидки и бонусы не распространяются

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Стейк из розовой
телятины

1100 руб. | 300 г



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

РОЛЛЫ

Норимаки

	цена, руб.	выход, г
С лососем	240	100
С огурцом	140	100
С тунцом	240	100
С угрем	240	100

Суши

С семгой	210	50
С угрем	210	50

Урамаки

Калифорния со снежным крабом	390	180
Калифорния с креветкой темпурой	410	240
Филадельфия	525	200
Канада	520	220
Угорь, семга, сыр Буко, огурец, соус терияки, кунжут		
С лососем и Эби темпурा	510	310
Лосось, креветка темпурара, огурец, сыр Буко.		
С лососем и чукой	610	300
Чиз угорь	490	260

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Филадельфия «Магуру»

550 руб. | 290 г

Чука, креветка

410 руб. | 270 г

Идзууми

470 руб. | 250 г

Койсен

490 руб. | 250 г

Ши

540 руб. | 260 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

РОЛЛЫ

Запеченный Огори

Угорь, огурец, сыр буко, снежный краб со спайси соусом, соус терияки, кунжут

С запеченной семгой и соусом терияки

Семга, сыр буко, огурец, соус терияки, кунжут.

Юки Но Хана

Тигровая креветка, сыр буко, снежный краб, огурец, соус спайси, сыр пармезан, икра тобико.

ТЕМПУРА

Фирменный ролл ❤

Тунец, семга, тигровые креветки, сыр буко, соус терияки, кунжут.

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Куренай

Семга, угорь, сыр буко, огурец.

Темпурा Майами

Лосось, угорь, тигровые креветки, сыр буко, огурец, икра тобико

Токанаме

Семга, снежный краб со спайси соусом, сыр буко.

цена, руб. выход, г

450 320

535 200

470 270

цена, руб. выход, г

890 200

490 240

540 260

590 190

СЕТЫ

Сет «Нагоми»

1680 руб. | 930 г

Чука креветка, с лососем и эби темпура, идзуими, суши с угрем и семгой



Сет «Теплый»

1420 руб. | 770 г

Запеченный огори, темпурा майями, токанаме



Сет «Филадельфия»

1510 руб. | 690 г

Филадельфия, филадельфия Магуру, с запеченной семгой и соусом терияки



ДЕСЕРТЫ

	цена, руб.	выход, г
Яблочный штрудель	310	150
Шоколадное суфле с брауни	290	180
Семифредо	260	160
Тирамису	270	160
Трюфельные конфеты	220	4 шт.
Семена Чая с манго	240	180
Чизкейк с топленым молоком и орехами	290	200
Фруктово-ягодная тарелка	600	500

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.