



АТРИУМ

РЕСТОРАН

МЕНЮ
menu



◆ ЗАКУСКИ ◆ APPETIZERS ◆

РЫБНОЕ ПЛАТО

Угорь копченый, масляная рыба, лосось слабосоленый, тунец
FISH PLATEAU 425 г/г **3500 ₺**
Smoked eel, butter fish, mild-cured salmon, tuna

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Ананас, виноград, мандарин, груша, яблоко, слива, киви, клубника
ASSORTED FRUIT 1000 г/г **3000 ₺**
Pineapple, grape, tangerine, pear, apple, plum, kiwi, strawberry

СЫРНОЕ ПЛАТО

Бри, грюйер, пармезан, рокфор
CHEESE PLATEAU 350 г/г **1800 ₺**
Brie, Gruyere, Parmesan, Roquefort

КАРПАЧЧО ИЗ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, КАПЕРСАМИ И УКРОПОМ

MILD-CURED SALMON CARPACCIO WITH CURD CHEESE, CAPERS AND DILL 200 г/г **1200 ₺**

ТАРТАР ИЗ СВЕЖЕГО ЛОСОСЯ

Подается с авокадо и хрустящими крутонами
FRESH SALMON TARTARE 185 г/г **1650 ₺**
Served with avocado and crunchy croutons

ТАРТАР ИЗ СЕЛЬДИ С АВОКАДО И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

HERRING TARTARE WITH AVOCADO AND CHILI 215 г/г **950 ₺**

СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

MILD-CURED HERRING WITH YOUNG POTATOES AND PICKLED ONIONS 150/225 г/г **750 ₺**

РУЛЕТИКИ ИЗ ЛОСОСЯ С КРАБОМ И АВОКАДО

Мини-роллы с слабосоленым лососем, камчатским крабом, сливочным сыром, муссом из авокадо и красной икрой
ROLLS OF SALMON WITH CRAB AND AVOCADO 185 г/г **3300 ₺**
Mini rolls with slightly salted salmon, Kamchatka crab, cream cheese, avocado mousse and red caviar

РУЛЕТИКИ ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА С УГРЕМ И СЫРНЫМ КРЕМОМ

Мини-роллы с угрем, сливочным сыром, слайсами свежего огурца, рукколой, щучьей икрой и соусом Табаско
ROLLS OF FRESH CUCUMBER WITH EEL AND CHEESE CREAM 190 г/г **1250 ₺**
Mini rolls with eel, cream cheese, fresh cucumber slices, rocket salad, pike caviar and Tabasco sauce

РУЛЕТИКИ С ПАРМОЙ, ГРУШЕЙ, СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ, РУККОЛОЙ И ОРЕХОМЫМ СОУСОМ

PARMA ROLLS WITH PEAR, GORGONZOLA CHEESE, PINE NUTS, ROCKET, PARMA HAM AND WALNUT SAUCE 115 г/г **1350 ₺**

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАРИНОВАННЫМ ДАЙКОНОМ, ПОДКОПЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И СОУСОМ АЙОЛИ

BEEF CARPACCIO WITH PICKLED DAIKON, SOFT SMOKED BEETROOTS, PARMESAN AND AILLOLI SAUCE 160 г/г **1050 ₺**

КАЗЫЛЫК С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И КЕДРОВЫМ ОРЕШКАМИ

KAZYLYK WITH SUN-DRIED TOMATOES AND PINE NUTS 80/40 г/г **1150 ₺**

КОНСКИЙ ЗАГРИВОК С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ

HORSE FAT WITH BORODINO CROUTONS 100/35 г/г **880 ₺**

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТКИ С КЛУБНИКОЙ

JERKED DUCK CARPACCIO WITH STRAWBERRY 80/70 г/г **1350 ₺**



◆ ЗАКУСКИ ◆ APPETIZERS ◆

СЭНДВИЧ-КРУАССАН СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ТОМАТОМ, РУККОЛОЙ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ <i>MILD-CURED SALMON CROISSANT SANDWICH WITH AVOCADO, CHEESE CREAM, TOMATOES, ROCKET SALAD AND HONEY AND MUSTARD DRESSING</i>	190 г/г	950 ₺
СЭНДВИЧ-КРУАССАН С ТЕЛЯТИНОЙ, ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА <i>VEAL CROISSANT SANDWICH WITH TOMATOES, ROCKET SALAD AND TUNA SAUCE</i>	165 г/г	900 ₺
СЭНДВИЧ-КРУАССАН С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, САЛАТОМ РОМАНО, ТОМАТАМИ И СОУСОМ «ЦЕЗАРЬ» <i>CHICKEN BREAST CROISSANT SANDWICH WITH ROMAINE, PARMESAN, TOMATOES AND CAESAR SALAD DRESSING</i>	175 г/г	600 ₺
СЭНДВИЧ-РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ, РУККОЛОЙ, САЛАТОМ РОМАНО, ПАРМЕЗАНОМ, ТОМАТАМИ, ТАБАСКО, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ И СОУСОМ «ЦЕЗАРЬ» <i>SANDWICH ROLL WITH SHRIMPS, ROCKET SALAD, ROMAINE, PARMESAN, TOMATOES, TABASCO SAUCE, BALSAMIC CREAM AND CAESAR SALAD DRESSING</i>	270 г/г	1050 ₺
СЭНДВИЧ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, САЛАТОМ РОМАНО, ТОМАТАМИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН, ТАБАСКО И СОУСОМ «ЦЕЗАРЬ» <i>SANDWICH ROLL WITH CHICKEN BREAST, ROMAINE, TOMATOES, PARMESAN, TABASCO SAUCE AND CAESAR SALAD DRESSING</i>	370 г/г	950 ₺
ОВОЩНОЙ РОЛЛ С КИНОА И ТАЙСКИМ СОУСОМ <i>VEGETABLE SPRING ROLLS WITH QUINOA AND THAI SAUCE</i>	155 г/г	550 ₺

◆ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◆ HOT STARTERS

КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ <i>QISTYBI WITH POTATOES AND PORCINI MUSHROOM SAUCE</i>	140/50 г/г	650 ₺
ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С МУССОМ ИЗ ЯПОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ И СГУЩЕННОГО МОЛОКА <i>CRISP SHRIMPS WITH KARASHI AND CONDENSED MILK MOUSSE</i>	160 г/г	870 ₺
ДУЭТ ИЗ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ, СОУСОМ РЕДЖАНО, РУККОЛОЙ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ <i>ASPARAGUS AND SHRIMP DUO WITH REGGIANO SAUCE, ROCKET, SUN-DRIED TOMATOES AND TRUFFLE OIL</i>	310 г/г	2500 ₺
СОТЕ ИЗ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ И ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С ОВОЩАМИ В ЛИМОННОМ БУЛЬОНЕ <i>ATLANTIC COD AND TIGER SHRIMP SAUTE WITH VEGETABLES IN LEMON BULLION</i>	370 г/г	2000 ₺
ДОЛМА С КРЕВЕТКАМИ В СЛИВОЧНО-АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ <i>DOLMA WITH SHRIMPS IN CREAMY ORANGE SAUCE WITH SALMON ROE</i>	150 г/г	1550 ₺
ТУТЫРМА С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЧИКАМИ Национальная колбаса из конины, говяжьего сердца, легких, печени с отварным рисом в натуральной оболочке. Подается с зеленью, маринованными огурчиками, луком, сливочным хреном и зернистой горчицей <i>TUTYRMA WITH PICKLED ONIONS AND CUCUMBERS</i> <i>National sausage made of horse meat, beef heart, lungs, liver with boiled rice in natural casing. Served with greens, pickles, onions, creamy horseradish and grainy mustard</i>	200/90 г/г	800 ₺



◆ САЛАТЫ ◆ SALADS ◆

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ Салат из свежих овощей с ореховой заправкой и базиликом <i>GEORGIAN SALAD</i> <i>Fresh vegetable salad with walnut dressing and basil</i>	270 г/г	800 ₺
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ Салат из свежих овощей с нежным сыром фета и соусом песто <i>GREEK SALAD</i> <i>Fresh vegetable salad with delicate feta cheese and pesto sauce</i>	265 г/г	1050 ₺
САЛАТ «НИСУАЗ» С ТУНЦОМ Салат с обжаренным беби картофелем, перепелиным яйцом, болгарским перцем, стручковой фасолью, помидорами черри, листьями салата, красным луком, анчоусами и медово-горчичным соусом <i>SALAD NIÇOISE WITH TUNA FISH</i> <i>Salad of roasted baby potatoes, quail eggs, peppers, green beans, cherry tomatoes, lettuce leaves, red onions, anchovies and honey mustard dressing</i>	270 г/г	1350 ₺
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ Нежные кальмары, креветки, мидии в сочетании со свежим болгарским перцем, шампиньонами и красным луком, листьями салата под утонченным острым соусом Том ям и соусом Цитронет <i>WARM SALAD WITH SEAFOOD</i> <i>Salad of tender squid, prawns, mussels with fresh peppers, mushrooms and red onions, lettuce leaves with spicy Tom Yam sauce and Citron sauce</i>	200 г/г	1300 ₺
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ Салат со сладкими бакинскими томатами, кинзой, зернами граната и соусом Табаджан <i>SALAD WITH CRISPY AUBERGINES</i> <i>Salad with sweet Baku tomatoes, coriander, pomegranate grains and Tabajan sauce</i>	190 г/г	650 ₺
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ Хрустящие листья Романо с соусом Цезарь, сыром пармезан, хрустящими крутонами и нежными креветками <i>SALAD CAESAR WITH SHRIMPS</i> <i>Crispy Romano leaves with Caesar sauce, Parmesan cheese, crunchy croutons and tender prawns</i>	230 г/г	1250 ₺
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ Хрустящие листья Романо с соусом Цезарь, сыром пармезан, хрустящими крутонами и филе куриной грудки на гриле <i>SALAD CAESAR WITH CHICKEN BREAST</i> <i>Crispy Romano leaves with Caesar sauce, Parmesan cheese, crunchy croutons and grilled chicken breast fillet</i>	230 г/г	990 ₺
БЛИННЫЙ РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ С МИКСОМ САЛАТА, СЕГМЕНТАМИ АПЕЛЬСИНА И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ТАЙСКОГО МАНГО <i>SALMON ROULADE PANCAKES WITH MIXED SALAD, ORANGE CHOPS AND THAI MANGO DRESSING</i>	280 г/г	1450 ₺
САЛАТ С МИНИ-ОСЬМИНОГАМИ, ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ <i>MINI OCTOPUS SALAD WITH TAGGIASCA OLIVES, CHERRY TOMATOES AND CITRUS DRESSING</i>	270 г/г	1450 ₺
САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ Индейка на гриле с листьями салата, шампиньонами, помидорами черри под соусом Табаджан <i>SALAD WITH TURKEY</i> <i>Grilled turkey with lettuce leaves, champignons, cherry tomatoes and Tabajan sauce</i>	290 г/г	950 ₺



◆ САЛАТЫ ◆ SALADS ◆

САЛАТ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ, СОЛЕННЫМИ ГРУЗДЯМИ, КЛЮКВОЙ, БОРОДИНСКОЙ КРОШКОЙ, АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 260 г/г **990 ₺**
 YOUNG POTATOES SALAD WITH PICKLED MILK CAPS, CRANBERRY, CRUMBS OF BORODINSKY BREAD, FLAVOURED OIL AND SMOKED SOUR CREAM

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 245 г/г **1150 ₺**
 Обжаренный на гриле говяжий язык с листьями салата, овощами, шампиньонами и дрессингом
 BEEF TONGUE SALAD
 Grilled beef tongue with lettuce leaves, vegetables, champignons and dressing

◆ СУПЫ ◆ SOUPS ◆

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ 350/50/95 г/г **790 ₺**
 Наваристый борщ с телятиной, сметаной, бородинскими тостами и конским салом
 BORSCH WITH VEAL
 Thick borsch with veal, sour cream, toasted Borodinsky bread and horse fat

САХАЛИНСКИЙ СУП 450 г/г **1950 ₺**
 Суп с морепродуктами, лемонграссом, имбирем, лаймом и вешенками
 SAKHALIN SOUP
 Soup with seafood, lemongrass, ginger, lime and oyster mushrooms

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И БОРОДИНСКОЙ КРОШКОЙ 255 г/г **750 ₺**
 MUSHROOM CREAM SOUP WITH PINE NUTS AND CRUMBS OF BORODINSKY BREAD

МИНЕСТРОНЕ С КИНОА 315/10 г/г **450 ₺**
 Овощной суп с цветной капустой, брокколи, цукини, киноа, соусом песто. Подается с брускеттой из чабатты с пармезаном
 MINISTRONE WITH QUINOA
 Vegetable soup on vegetable broth with cauliflower, broccoli, zucchini, quinoa, pesto sauce. Served with Parmesan ciabatta bruschetta

ПЕЛЬМЕНИ С ГУСЕМ И ГОВЯДИНОЙ 200/150/2/50 г/г **750 ₺**
 Пельмени с гусем и говядиной с бульоном, зеленью и сметаной
 PELMENI (DUMPLINGS) WITH GOOSE AND BEEF
 Dumplings with goose and beef with broth, herbs and sour cream

СУП-ЛАПША С ДЕРЕВЕНСКОЙ КУРИЦЕЙ 40/300/30 г/г **450 ₺**
 Наваристый куриный бульон с домашней лапшой, зеленью и сметаной
 COUNTRY CHICKEN NOODLE SOUP
 Thick chicken broth with homemade noodles, herbs and sour cream

МУСС ИЗ ТЫКВЫ С МЯКОТЬЮ КОКОСА 310 г/г **700 ₺**
 Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с обжаренными креветками, цукини, кедровыми орешками и кинзой
 PUMPKIN MOUSSE WITH COCONUT PULP
 Pumpkin cream soup on coconut milk with roasted prawns, zucchini, pine nuts and coriander

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ОГУРЧИКАМИ 215/15/30 г/г **650 ₺**
 Чечевичная похлебка на курином бульоне со сливочным маслом, слайсами копченой утиной грудки, слабосоленными огурчиками и зеленью
 LENTIL SOUP WITH SMOKED DUCK AND PICKLES
 Lentil soup on chicken stock with butter, slices of smoked duck breast, lightly salted cucumbers and herbs



◆ ПАСТА И РИЗОТТО ◆ PASTA AND RISOTTO

ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ С КАЛЬМАРАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ 375 г/г **1400 ₺**
 ASIAN STYLE BLACK SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMPS AND CONCASSE TOMATOES

СПАГЕТТИ «ПУТТАНЕСКА» С АНЧОУСАМИ, КАПЕРСАМИ И ОЛИВКАМИ 300 г/г **890 ₺**
 SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA WITH ANCHOVIES, CAPERS AND OLIVES

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ СПАГЕТТИ С БЕБИ КАЛЬМАРАМИ И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ 215 г/г **1250 ₺**
 GLUTEN-FREE SPAGHETTI WITH BABY SQUID AND GREEN ASPARAGUS

ОТКРЫТЫЕ РАВИОЛИ С ЛОБСТЕРОМ В ЛИМОННО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 280 г/г **3500 ₺**
 OPEN RAVIOLI WITH LOBSTAH IN LEMON CREAMY SAUCE

РАВИОЛИ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ, ШПИНАТОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 280 г/г **1350 ₺**
 RAVIOLI WITH SMOKED SALMON AND SPINACH IN CREAM SAUCE

ШАФРАНОВОЕ РИЗОТТО С САХАЛИНСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ 330 г/г **2850 ₺**
 SAFFRON RISOTTO WITH SAKHALIN SCALLOPS

ТРИУФЕЛЬНОЕ РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ЧИПСАМИ ИЗ ПАРМЕЗАНА 250 г/г **1150 ₺**
 TRUFFLE RISOTTO WITH TIGER SHRIMPS, AVOCADO AND PARMESAN CHIPS

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ВЕШЕНКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БОТТАРГОЙ 300 г/г **1500 ₺**
 TAGLIATELLE WITH OYSTERS IN CREAMY SAUCE WITH BOTTARGA

СПАГЕТТИ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ И КРЕМОМ РЕДЖАНО 290 г/г **850 ₺**
 SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE AND REGGIANO CREAM

ПЕННЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 330 г/г **950 ₺**
 PENNE WITH GRILLED CHICKEN BREAST AND CREAM SAUCE

ГРЕЧНЕВЫЕ СПАГЕТТИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ОВОЩАМИ 260 г/г **650 ₺**
 BUCKWHEAT SPAGHETTI WITH CHICKEN BREAST AND VEGETABLES

РАВИОЛИ 4 СЫРА 255 г/г **1200 ₺**
 Равиоли с начинкой из четырех сыров: пармезан, грюйер, горгонзола и сливочный сыр
 RAVIOLI 4 CHEESE
 Ravioli filled with four cheeses: Parmesan, Gruyere, Gorgonzola and cream cheese



◆ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ◆ MAIN MEALS

ГЛАЗИРОВАННАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ФАСОЛИ, ШПИНАТА И ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ С СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕННЫХ ПЕРЦЕВ <i>GLAZED BLACK COD ON BEANS, SPINACH AND SUN-DRIED TOMATOES BED WITH BAKED PEPPERS SAUCE</i>	120/180 г/г	1800 ₺
ФИЛЕ ДОРАДО С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМИ И ТОМАТАМИ <i>DORADO FILLET WITH BAKED POTATO AND TOMATOES</i>	140/190 г/г	1700 ₺
ФИЛЕ ПАЛТУСА В СОУСЕ ТАБАДЖАН С КОКОСОВОЙ ПОЛБОЙ И БОТТАРГОЙ <i>HALIBUT FILLET IN TABAJAN SAUCE WITH COCONUT SPELT AND BOTTARGA</i>	100/155 г/г	2250 ₺
ФИЛЕ СУДАКА В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СОУСЕ Филе судака, запеченного в бульоне с овощами, таджасскими оливками, тархуном и кориандром <i>PIKEPERCH FILLET IN MEDITERRANEAN SAUCE</i> <i>Pikeperch fillet baked in broth with vegetables, Taggiasca olives, tarragon and coriander</i>	100/200 г/г	1250 ₺
ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С ИКОРНЫМ СОУСОМ, ШПИНАТОМ И СОУСОМ ШАМПАНЬ <i>CHILEAN SEA BASS WITH CAVIAR SAUCE, SPINACH AND CHAMPAGNE SAUCE</i>	110/50/30 г/г	3950 ₺
ЛОСОСЬ С ФИСТАШКОВЫМ ГУАКАМОЛЕ, ЦИТРУСОВЫМ ДИКИМ РИСОМ И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ <i>SALMON WITH PISTACHIO GUACAMOLE, CITRUS WILD RICE AND CONCASSE TOMATOES</i>	180/110 г/г	1850 ₺
СТЕЙК ЛОСОСЯ ПОД ИКРОЙ ИЗ СЕМЯН ЧИА СО СВЕКОЛЬНЫМИ РАВИОЛИ И МУССОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО ХРЕНА <i>SALMON STEAK UNDER CHIA SEED SPREAD WITH BEET RAVIOLI AND CREAMY HORSERADISH MOUSSE</i>	110/110 г/г	1800 ₺
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ПАЛТУСОМ НА МОЛОДОЙ СПАРЖЕ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ <i>FISH CUTLETS OF GARFISH AND HALIBUT ON BABY ASPARAGUS, SUN-DRIED TOMATOES AND COD LIVER SAUCE</i>	160/140 г/г	1750 ₺
КАРЕ ЯГНЕНКА Маринованное каре ягненка с соте из овощей с томатной сальсой <i>RACK OF LAMB</i> <i>Marinated rack of lamb with sautéed vegetables and tomato salsa</i>	180/200 г/г	2250 ₺
ФИЛЕ МИНЬОН С ОВОЩАМИ И БЕБИ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС <i>FILET MIGNON WITH VEGETABLES AND BABY POTATOES WITH DEMI-GLACE SAUCE</i>	140/170 г/г	1750 ₺
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОТЕ ИЗ ГРИБОВ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ <i>BEEF MEDALLIONS WITH SAUTÉED MUSHROOMS IN CREAM SAUCE</i>	140/225 г/г	1950 ₺
КОНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ НА РЕБРЕ Подается с хрустящими листьями салата, горчицей и сливочным хреном <i>RIB-ROAST HORSE MEAT</i> <i>Served with crispy lettuce leaves, mustard and creamy horseradish sauce</i>	200/20/20 г/г	1500 ₺
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ Подается с белыми грибами, картофельным муссом и пикантными солеными огурчиками <i>BEEF STROGANOFF</i> <i>Served with porcini mushrooms, potato mousse and pickled cucumbers</i>	155/100 г/г	1350 ₺



◆ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ◆ MAIN MEALS

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ТОМАТАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ, ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ ПОД СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ <i>BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES, TOMATOES, MOZZARELLA, WILTED SPINACH UNDER CREAMY PEPPER SAUCE</i>	300 г/г	1400 ₺
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА НА ГРИЛЕ Подается с картофельным муссом, луком и перечным соусом <i>GRILLED BEEF TONGUE MEDALLIONS</i> <i>Served with potato mousse and pepper sauce</i>	160/170 г/г	1950 ₺
ПЕЧЕНЬ С ЛУКОМ ШАЛОТ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ МУССОМ <i>LIVER WITH SHALLOTS IN CREAM SAUCE WITH POTATO MOUSSE</i>	160/150 г/г	950 ₺
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ГРУШЕЙ В ВИНЕ, СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ПОРТО <i>DUCK LEG CONFIT WITH PEAR IN WINE, ASPARAGUS AND PORTO SAUCE</i>	340 г/г	1950 ₺
ЭСКАЛОП ИЗ ИНДЕЙКИ С САЛАТОМ «ЦЕЗАРЬ», ПАРМЕЗАНОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ <i>TURKEY CUTLETS WITH CAESAR SALAD, PARMESAN AND CHEESE SAUCE</i>	270/100 г/г	850 ₺
ЦЫПЛЕНОК С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Запеченный цыпленок с картофельным пюре и трюфельным маслом. Подается с обжаренными белыми грибами, лепестками лука шалот и чесночным соусом <i>CHICKEN WITH GARLIC SAUCE AND TRUFFLE PUREE</i> <i>Baked chicken with mashed potatoes and truffle oil. Served with roasted porcini mushrooms, shallot petals and garlic sauce</i>	210/120/60 г/г	1450 ₺

◆ ГАРНИРЫ ◆ SIDE DISHES ◆

БУЛГУР С ОВОЩАМИ <i>BULGUR WITH VEGETABLES</i>	150 г/г	300 ₺
ГРЕЧОТТО С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН <i>GRECOTTO WITH VEGETABLES AND PARMESAN CHEESE</i>	150 г/г	450 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <i>POTATO MASH</i>	150 г/г	350 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С БОТТАРГОЙ <i>POTATO MASH WITH BOTTARGA</i>	155 г/г	850 ₺
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ (МИНИ) С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ <i>YOUNG POTATOES (MINI) WITH GARLIC AND HERBS</i>	180 г/г	350 ₺
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ <i>GRILLED VEGETABLES</i>	190 г/г	650 ₺
РИС С ОВОЩАМИ <i>RICE WITH VEGETABLES</i>	150 г/г	350 ₺
СПАРЖА НА ГРИЛЕ <i>GRILLED ASPARAGUS</i>	50 г/г	850 ₺
ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ИЗЮМОМ <i>SPINACH WITH PINE NUTS AND RAISIN</i>	130 г/г	750 ₺
СЛИВОЧНЫЙ МУСС ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ <i>CELERIAC CREAMY MOUSSE</i>	150 г/г	400 ₺



◆ ДЕСЕРТЫ ◆ DESSERTS ◆

ДЕСЕРТ «АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ» ORANGE-FRESH DESSERT	100 г/g	550 ₺
ДЕСЕРТ «ПЕКАН» PECAN DESSERT	95 г/g	450 ₺
ДЕСЕРТ «МАЛИНОВЫЙ» RASPBERRY DESSERT	120 г/g	500 ₺
МЕДОВИК ТРАДИЦИОННЫЙ TRADITIONAL HONEY CAKE (MEDOVIK)	105 г/g	420 ₺
ТАРТ МАРАКУЙЯ PASSIONFRUIT TART	105 г/g	430 ₺
ТОРТ «ВЕНСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ» VIENNESE CHOCOLATE ICE-CREAM CAKE	115 г/g	450 ₺
ТОРТ МОРКОВНЫЙ CARROT CAKE	145 г/g	450 ₺
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ CHOCOLATE CAKE	160 г/g	550 ₺
ТОРТ «НАПОЛЕОН ШОКОЛАДНЫЙ» CHOCOLATE NAPOLEON CAKE	120 г/g	360 ₺
ЩЕРБЕТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ WALNUT SHERBET	100 г/g	350 ₺
ЩЕРБЕТ С ФИСТАШКАМИ PISTACHIO SHERBET	100 г/g	390 ₺
МОРОЖЕНОЕ «ВАНИЛЬНОЕ» VANILLA ICE CREAM	1 шарик 80 г/g	250 ₺
МОРОЖЕНОЕ «КЛУБНИЧНОЕ» STRAWBERRY ICE CREAM	1 шарик 80 г/g	250 ₺
МОРОЖЕНОЕ «СОВЕТСКОЕ» SOVIET ICE CREAM	1 шарик 80 г/g	250 ₺
МОРОЖЕНОЕ «ШОКОЛАДНОЕ» CHOCOLATE ICE CREAM	1 шарик 80 г/g	250 ₺
СОРБЕ КОКОС COCONUT SORBET	1 шарик 80 г/g	250 ₺
СОРБЕ ЛИМОННОЕ LEMON SORBET	1 шарик 80 г/g	250 ₺
СОРБЕ МАЛИНА RASPBERRY SORBET	1 шарик 80 г/g	250 ₺
СОРБЕ МАНГО MANGO SORBET	1 шарик 80 г/g	250 ₺



