Шифры

РЕСТОРАН • БАР

ЗАКУСКИ

Греческие оливки, маслины с сушеными томатами 950

Брускетта с припущенной семгой и микрозеленью 980

Брускетта с томатами и сыром фета 750

Бородинские гренки с пармезаном и чесночным соусом 880

Ассорти фермерских сыров 1450

Карпаччо из брянской вырезки с рукколой и маринованным перцем 850

Мясные деликатесы с бородинским хлебом, горчицей и хреном 1150

Копченый лосось с лимоном и каперсами 1750

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салат овощной 450

Суп куриный с лапшой 450

Мини сосиски с картофельным пюре 650

Куриные наггетсы с картофелем фри 700

Спагетти (сыр/томат) 450

СУПЫ

Борщ с говядиной, бородинскими гренками, крученным салом и сметаной 850

Грибной крем суп с жареными грибами, овощами и трюфельным маслом 850

Карельский рыбный суп со сливками 850

Куриное консоме с овощами и орзо пастой 650

САЛАТЫ

Салат из запеченной свеклы с козьим сыром и вялеными томатами 700

Оливье с курицей и тигровыми креветками 950

Страчателла с томатами и гренками 1250

Греческий с оливками Каламата 700

Цезарь с курицей 990

Цезарь с тигровыми креветками 1250

Листовой салат с копченой утиной грудкой, голубикой и ягодным соусом 990

Нисуаз с обоженным тунцом 950

Салат с хрустящими баклажанами 950

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рибай стейк с перечным соусом 3700

Бифштекс из мраморной говяжьей вырезки с картофелем фри 1350

Говяжья вырезка брянского производства с картофелем батат, кенийской фасолью и соусом из красного вина 1950

Филе лосося с сезонными овощами и шафрановым соусом 1850

Томленые говяжьи щёчки с белой фасолью и трюфельным соусом 1250

Утиная ножка с красной капустой и яблоком, клюквенным соусом 1250

Дорадо с томатами, оливками, маслинами и соусом Верде 1650

Бефстроганов с грибами и запеченным картофелем 1250

Куриное филе с картофельным пюре и грибным соусом 890

Сибирские пельмени с олениной и соусом из сморчков 800

Говяжий бургер BBQ с сыром Чеддер и картофелем фри 1350

Клубный сэндвич с картофелем фри 1100

Тушеная ножка кролика с чесноком, брюссельской капустой с беконом и мини картофелем 1350

Треска и кальмары в панировке с фри и сладким чили соусом 950

СОУСЫ

Красное вино соус 150

Белое вино соус 150

Перечный соус 160

Барбекю соус 150

Аджика соус 150

Тартар соус 150

Сладкий чили соус 150

ПАСТА

Спагетти карбонара 950

Спагетти с лососем, вялеными томатами и базиликом 1250

Спагетти с тигровыми креветками в сливочном соусе 1250

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле 350

Овощи на пару 250

Гречневая каша с грибами 250

Ароматный рис 250

Картофельное пюре 250

Картофель фри 350

Жареный картофель с грибами 350

ДЕСЕРТЫ

Дубайский шоколад 950

Эклер «Черный трюфель» с заварным кремом из молочного шоколада 850

Тирамису 850

Сметанный мусс с черникой и шоколадным брауни 850

Чизкей Нью-Йорк 900

Яблочный штрудель 750

Сырники с ягодным соусом и сметаной 850

Мороженое или сорбет 250

Фруктовая нарезка 1750

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РОССИЙСКИХ РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС 22%. ИНФОРМАЦИЮ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, СОСТАВЕ И ВЕСЕ ГОТОВЫХ БЛЮД ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ У СОТРУДНИКОВ РЕСТОРАНА. ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ, НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ ИЛИ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ, ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНИТЕ У ОФИЦИАНТОВ ИНГРЕДИЕНТЫ БЛЮД, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ

ШИФРЪ

РЕСТОРАН • БАР

STARTERS

Greek olives and Kalamata olives with sun-dried tomatoes 950

Bruschetta with cured salmon and micro greens 980

Bruschetta with tomatoes and feta cheese 750

Borodino croutons with Parmesan and garlic sauce 880

Assorted farm cheeses 1450

Beef carpaccio with arugula and pickled peppers 850

Meat delicacies with Borodino bread, mustard and horseradish 1150

Smoked salmon with lemon and capers 1750

KIDS MENU

Vegetable salad 450

Chicken noodle soup 450

Mini sausages with mashed potatoes 650

Chicken nuggets with french fries 700

Spaghetti (cheese/tomato) 450

SOUPS

Borscht with beef, Borodino croutons, pork fat and sour cream 850

Mushroom cream soup with fried mushrooms, vegetables and truffle oil 850

Karelian fish soup with cream 850

Chicken consomme with vegetables and orzo 650

SALADS

Baked beetroot salad with goat cheese and dried tomatoes 700

Olivier salad with chicken and tiger prawns 950

Strachatella with tomatoes and croutons 1250

Greek salad with Kalamata olives 700

Caesar salad with chicken 990

Caesar salad with tiger prawns 1250

Mixed leaf salad with smoked duck breast, blueberries and berry sauce 990

Nicoise salad with seared tuna 950

Salad with crispy eggplant and strachatella 950

MAIN DISHES

Rib Eye steak with pepper sauce 3700

Marbled beef fillet steak with french fries 1350

Bryansk-style beef tenderloin with sweet potatoes, Kenyan beans and red wine sauce 1950

Salmon fillet with seasonal vegetables and saffron sauce 1850

Braised beef cheeks with white beans and truffle sauce 1250

Duck leg with red cabbage and apple, cranberry sauce 1250

Dorado with tomatoes, olives, olives and Verde sauce 1650

Beef Stroganoff with mushrooms and baked potatoes 1250

Chicken breast with mashed potatoes and mushroom sauce 890

Dumplings with venison and morel sauce 800

BBQ Beef Burger with Cheddar cheese and french fries 1350

Club sandwich with french fries 1100

Braised rabbit leg with garlic, Brussels sprouts with bacon and mini potatoes 1350

Breaded cod and squid with french fries and sweet chili sauce 950

SAUCES

Red wine sauce 150

White wine sauce 150

Pepper sauce 160

BBQ sauce 150

Adjika sauce 150

Tartar sauce 150

Sweet chili sauce 150

PASTA

Spaghetti carbonara 950

Spaghetti with salmon, dried tomatoes and basil 1250

Spaghetti with tiger prawns in cream sauce 1250

SIDE DISHES

Grilled vegetables 350

Steamed vegetables 250

Buckwheat with mushrooms 250

Fragrant rice 250

Mashed potatoes 250

French fries 350

Fried potatoes with mushrooms 350

DESSERTS

Dubai Chocolate 950

Eclair "Black truffle" with milk chocolate custard 850

Тирамису 850

Sour cream mousse with blueberries and chocolate brownie 850

Cheesecake New York 900

Apple strudel with a scoop of ice cream 750

Cottage cheese syrniki with berry sauce and sour cream 850

Ice cream / Sorbet 250

Fresh fruit platter 1750

ALL PRICES ARE IN RUSSIAN RUBLES, INCLUDING 22% VAT. YOU CAN FIND OUT INFORMATION ABOUT THE NUTRITIONAL VALUE, COMPOSITION AND WEIGHT OF READY MEALS FROM THE RESTAURANT STAFF. IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, INTOLERANCES, OR SENSITIVITIES, PLEASE ASK THE WAITERS FOR THE INGREDIENTS OF THE DISHES BEFORE ORDERING.