

СТАРТЫ

/ STARTERS / 点餐

БРУСКЕТТЫ

Bruschetta in assortment

布鲁斯凯塔

С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ

/ 800

With salmon, avocado and poached egg

带有三文鱼

С РОСТБИФОМ И ЛУКОВЫМ СОУСОМ

/ 550

With roast beef and onion sauce

带有烤牛肉和洋葱酱

С ТУНЦОМ И СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ

/ 600

With tuna and sweet chili sauce

带金枪鱼和甜辣酱沙拉

СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДО

/ 800

с дайконом, свежим огурцом и кунжутом

*Dorado ceviche with daikon,
cucumber and sesame*

多拉多酸橘汁腌鱼
四季萝卜、新鲜黄瓜、芝麻

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

/ 1400

с красной смородиной и соусом чили-лимон

Tuna tartar with red currant and chili-lemon sauce

金枪鱼红醋栗和柠檬汁

ТАР-ТАР ИЗ СИБАСА

/ 800

с крошкой из Бородинского хлеба,
лаймом и горчичным кремом

*Sea bass tartar with rye bread crumbs,
lime and mustard cream*

煎鲈鱼团子: 波罗底诺面包屑
酸橙和芥末奶油

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

/ 1200

с битым авокадо и гренками

*Salmon tartar with mashed avocado
and wheat toasts*

金枪鱼红醋栗和柠檬汁

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

/ 1500

с авокадо и маслом на основе рукколы

*Salmon carpaccio with avocado
and arugula oil*

三文鱼白汁红肉搭
配牛油果和芝麻菜油

СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ

/ 950

с сыром филадельфия и ржаными тостами

*Lightly salted salmon with Philadelphia
cheese and rye toasts*

带新鲜菠菜和甜瓜
云的帕尔马火腿

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

/ 1100

с бородинскими тостами и зернистой горчицей

*Beef tartar with rye toasts
and grainy mustard*

牛肉团子: 黑面包和多粒芥末

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

/ 1100

с томатными гренками и пармезаном

*Beef carpaccio with tomato croutons
and parmesan*

金枪鱼酱小牛肉

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

/ 1200

с плодами каперсов и пармезаном

Vitello Tonato with capers and parmesan

金枪鱼酱小牛肉

УТИНЫЙ ПАШТЕТ

/ 550

с конфитюром из инжира и тостами из зернового хлеба

Duck pate with fig confiture and grain bread

彩色糖衣鸭脖加小甜面包

КРАСНАЯ ИКРА

/ 950

с пшеничными тостами

Red caviar with wheat toasts

红色或黑色鱼子酱配空气油小麦吐司

БУРРАТА

/ 1200

в сопровождении сочных томатов и листьев шпината

*Burrata with juicy tomatoes
and spinach leaves*莫扎里特 布拉达
多汁番茄、菠菜叶**ВИННЫЙ СЕТ**

/ 1300

Домашние вяленые томаты, гриссини, оливки,
артишоки, томатный дип и сыр эменталь*Wine set. Homemade sun-dried tomatoes,
grissini, olives, artichokes,
tomato dip and emmental cheese*酒盘 自制西红柿干
干面包条、橄榄、香肠
比萨、番茄酱和奶酪块、朝鲜蓟**ЖЮЛЬЕН ИЗ РАПАНОВ**

/ 750

Rapana julienne

红皱岩螺的菜丝汤

АВОКАДО- ГРИЛЬ

/ 700

с сыром рикотта, медом и трюфельным маслом

*Grilled avocado with ricotta cheese
honey and truffle oil*

烤牛油果和意大利乳清干酪, 蜂蜜和松露油

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ
FRESH OYSTER
新鲜的蚌肉

УСТРИЦЫ В АССОРТИМЕНТЕ

/ 450

уточняйте у официанта. все устрицы подаются с тостами из ржаного хлеба и сливочным маслом.

СОУСЫ К УСТРИЦАМ

/ 100

Миньонет / Зеленый чили

*An assortment of oysters. Ask your waiter.
Oysters are served with rye toasts,
butter and a sauce of your choice:
green chili or mignonette.*

生蚝什锦: 请咨询服务员
所有牡蛎都配有烤黑麦面包,
黄油和酱汁可供选择:
紫苏/青辣椒/小米。

САЛАТЫ
SALADS 沙拉

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ

/ 750

козьим сыром, миксом салата и яблочным пюре

*Salad with beetroot, goat cheese,
salad mix and applesauce*

甜菜山羊奶酪
色拉拌和苹果酱沙拉

ОВОЩНОЙ САЛАТ

/ 600

с тыквенными семечками. Заправляется сметаной или виноградным маслом на Ваш выбор

*Green salad with pumpkin seeds.
Served with either sour cream or grape oil*

蔬菜沙拉和南瓜子。
选用酸奶油或葡萄油

САЛАТ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

/ 700

авокадо, киноа и сочными томатами

*Salad with straciattella, avocado,
quinoa and juicy tomatoes*

斯特拉恰特拉奶酪
牛油果藜麦多汁番茄沙拉

САЛАТ С РОСТБИФОМ

/ 850

тыквой, помидорами черри и тыквенными семечками

*Salad with roast beef, pumpkin,
cherry tomatoes and pumpkin seeds*

沙拉配烤牛肉
南瓜, 樱桃番茄和南瓜籽

САЛАТ С ПРЯНОЙ ГОВЯДИНОЙ

/ 950

свежими овощами и соусом «зелёный чили»

*Salad with spicy beef,
fresh vegetables and green chili sauce*

干碗, 黄瓜和黄瓜蔬菜沙拉

САЛАТ С ТУНЦОМ

/ 1500

зеленой фасолью и итальянской заправкой

Salad with warm tuna, green beans and Italian dressing

金枪鱼沙拉 四季豆和意大利酱

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

/ 1500

молодым картофелем, печеными овощами
и острой лимонной заправкой

*Octopus salad with young potatoes, roasted vegetables
and spicy lemon dressing*

沙拉配章鱼, 年轻土豆,
烤蔬菜和辣柠檬酱

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

/ 1200

авокадо и каперсами

Shrimp salad with avocado and capers

沙拉配虾, 鳄梨和罗勒

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

/ 2100

розовыми томатами и соусом «Чимичурри»

*Salad with king crab, pink tomatoes
and chimichuri sauce*

帝王蟹粉红番茄沙
拉搭配阿根廷青酱

СУПЫ

SOUPS

汤

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

/ 550

с лапшой

Chicken broth with noodles and greenery

鸡肉配饺子和香草

УХА

/ 850

с лососем и судаком

Ukha with salmon and pike perch

鲑鱼和鲈鱼耳

ТОМ ЯМ

/ 980

с древесными грибами, тигровыми креветками и гребешком

*Tom yam with ligneous mushrooms,
prawns and scallops*

汤配蘑菇, 虎虾和扇贝

ОСТРЫЙ МАРОККАНСКИЙ СУП

/ 800

с бараниной и тостами из чабатты

*Spicy Moroccan soup with lamb
and wheat toasts*

摩洛哥辣汤
配羊肉和恰巴塔烤面包

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

ПАСТА И РИЗОТТО
PASTA & RISOTTO
意大利焗饭

ШПИНАТНАЯ ПАСТА / 650

с моцареллой в томатном соусе

Spinach pasta with mozzarella and tomato sauce 马苏里拉奶酪番茄酱菠菜意面

РАВИОЛИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ / 800

и сыром страчателла

Ravioli with black truffle and straciatella chesse 黑松露馅意大利饺

ПАПАРДЕЛЛЕ С РОСТБИФОМ / 800

белыми грибами в сливочном соусе

Pappardelle with roast beef, porcini and creamy sauce 奶油酱烤牛肉牛肝菌意面

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ / 850

Spaghetti with vongole in spicy oil sauce

奶油酱意面

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ / 950

Homemade pasta with black truffle

黑松露家常意面

РИЗОТТО С МАКРЕЛЬЮ / 750

Risotto with Macrell

烩饭和麦克雷尔

РИЗОТТО С ТАР-ТАРОМ ИЗ ТУНЦА / 950

Risotto with tuna tartar

金枪鱼炖饭

ПЕННЕ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ / 900

и вялеными томатами, вешенками в сливочном соусе

Penne with kobe beef, sun-dried tomatoes, oyster mushrooms and cream sauce

奶油酱番茄干牛肉直通粉

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.
Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

MAIN DISHES OF MEAT AND POULTRY

主要的肉类和菜类

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ / 700

с глазированной грушей и пюре из цветной капусты

Grilled chicken breast with glazed pear and cauliflower puree 鸡胸肉烤釉梨和菜花泥

БИФШТЕКС С ОВОЩНЫМ РАГУ / 1350

Beefsteak with vegetable stew

煎大理石纹牛 排搭配炖蔬菜

УТИНАЯ ГРУДКА / 1000

с запечённым фенхелем, яблочным пюре и вишневым соусом

*Duck breast with roasted fennel,
apple puree and cherry sauce*

鸭胸配烤茴香, 苹果泥和樱桃酱

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА / 1300

с овощами в пряном соусе

Stewed beef breast with vegetables in spicy sauce

辣酱炖牛肉

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК / 2800

с острым соусом

New York steak with spicy sauce

纽约牛排和辣酱

ФИЛЕ-МИНЬОН ** / 4000

С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

и соусом из фуа-гра

Filet mignon with black truffle and foie gras sauce

免翁牛柳搭配黑 松露和鹅肝酱

СТЕЙК РИБАЙ *** / 4500

с соусом сальса

Rib eye steak with salsa sauce

酱汁牛排小腿

СТЕЙК МЯСНИКА / 1600

Butcher's steak

由卖肉者做的肉排

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

МЯСО НА ВЕС цена за 100 г
MEAT TO WEIGHT price per 100 gr
肉重/100g价格

СТРИПЛОЙН НА КОСТИ / **850**
Club steak 纽约客牛排

СТЕЙК ТИ-БОУН / **900**
T-bone steak 小排

СТЕЙК ПОРТЕР ХАУС** / **950**
Porterhouse steak 牛排馆

СТЕЙК ШАТОБРИАН / **1280**
Chateaubriand steak 夏多布里昂牛排

СОУСЫ К МЯСУ / **150/180/200/200**
Нью-йорк / Сальса / Перечный / Грибной

Sauces for meat 加入肉类
New York / salsa / pepper / mushroom 纽约/辣椒/蘑菇/莎莎/ 60克

** Стейк Портерхаус из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. Мираторг.

Говядина Black Angus от Мираторг-это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус, прошедших 200 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную структуру и яркий мясной вкус.

Мраморность-вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом. Prime-самая высокая категория мраморности по системе USDA. Стейки Prime лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины. Вызревание говядины-предварительное хранение мяса в отрубках для размягчения волокон и усиления вкуса и аромата. При влажном вызревании мясо до 28 дней хранится в вакуумном пакете, а при сухом-не менее 28 дней в специальной камере со строгим контролем температуры и влажности.

** Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. Мираторг

Black Angus marble beef filet mignon, 200 days grain fed, 14 wet aging days, Prime. Miratorg

** Black Angus Porterhouse marble beef, 200 days grain fed, 14 days wet aging, Prime. Miratorg

Miratorg Black Angus beef is a marble meat of young bulls of a special meat breed Aberdeen-Angus, grain-fed for 200 days. Due to the unique genetics and fattening system, Black Angus beef has a high marbling, delicate structure and rich meat taste.

Marbling - inclusion of intramuscular fat to the meat, common to beef from bull meat breeds that have gone through a special fattening. During cooking the intramuscular fat melts and fills the meat with juiciness and unique taste. Prime steaks reveal the rich taste and aroma of marbled beef in the best way.

Beef maturation - pre-storage of meat in cuts in order to soften fibers and enhance the taste and aroma. For wet ripening, the meat is stored in a vacuum bag for up to 28 days, and for at least 28 days in a dry chamber a special chamber with strict control of temperature and humidity.

*** Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime. Мираторг

Black Angus Ribeye marble beef steak, 200 days of grain-fed, 21 days of wet aging, Prime. Miratorg

ОСНОВНЫЕ
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ
MAIN DISHES
OF FISH AND SEAFOOD
海鲜主菜

- КАЛЬМАР ГРИЛЬ** / 850
Grilled squid 茴香烤鱿鱼
- ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА** / 900
с миксом салата и кунжутом
Squid tentacles with salad mix and sesame 鱿鱼触角搭配沙拉和芝麻
- ГЛАЗИРОВАННАЯ СЕМГА** / 1450
с пюре из зеленого горошка и цветной капусты
Glazed salmon with green pea and cauliflower puree 糖果釉绿豆豌豆泥和菜花
- ДОРАДО** / 1400
с томатами черри
Roasted dorado with lemon grass and cherry tomatoes 烤柠檬高粱和樱桃番茄麒麟
- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ** / 1600
жареные в чесноке и остром перце
Prawns roasted with garlic and hot pepper 大蒜和辣椒炒
- ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ** / 2900
с печеным перцем и картофелем
Galician style octopus with roasted pepper and potatoes 加利西亚章鱼与烤胡椒和土豆
- ТУНЕЦ** / 1900
с гуакамоле
Tuna with guacamole 鳄梨酱金枪鱼
- ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ С КРАСНОЙ ИКРОЙ** / 1800
и соусом из белого вина
Grilled scallops with red caviar and white wine sauce 烧烤炉配白葡萄酒酱和红鱼子酱扇贝
- ПАНАШЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ** / 7000
Осьминог, гребешок, тигровая креветка, кальмар, фаланга краба
Seafood panache / Octopus / scallop / prawn / squid / crab phalanx 虎虾, 鱿鱼, 螃蟹指骨
海鲜 章鱼, 扇贝,

**Р Ы Б А
И М О Р Е П Р О Д У К Т Ы
Н А В Е С** цена за 100 г

**F I S H A N D S E A F O O D
T O W E I G H T** price per 100 gr

鱼和海产品 100g/价格

ГОЛУБЫЕ МИДИИ / 450 / 380

Готовятся в соусе на ваш выбор: соус с голубым сыром / с томатами в белом вине

*Blue mussels. Cooked in a sauce of your choice:
with blue cheese/ with tomatoes in white wine*

贻贝

ВОНГОЛЕ / 450 / 380

Готовятся в соусе на ваш выбор: соус с голубым сыром / с томатами в белом вине

*Vongole. Cooked in a sauce of your choice:
with blue cheese/ with tomatoes in white wine*

西红柿在白葡萄酒

ДИКАЯ ДОРАДО / 500

Wild dorado

野生麒麟

ДИКИЙ ЛАВРАК / 500

Wild sea bass

海鱼

СОУСЫ К РЫБЕ / 150

Капоната / гуакамоле / голландез / белое вино

*Sauces for fish caponata /
guacamole / hollandaise / white wine 60 gr*

酱汁鱼/60g 酱/鳄梨酱/霍兰德

*По Вашему желанию мы можем приготовить рыбу в соли,
на гриле, на пару или запеченную под овощами. /*

*We can cook fish grilled, steamed, roasted
with vegetables or under sea salt at your request.*

通过你请求我们就可以用盐煮鱼, 在水煮或烘烤蔬菜。

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET / 面包篮子

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ

Bread basket with homemade butter

/ 400

自制油

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

配菜

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

/ 300

土豆泥

РИС БАСМАТИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Basmati rice with greenery

/ 300

带绿色的米饭

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с травами и красным луком

Young potatoes with herbs and red onion

/ 300

年轻的土豆用草药和洋葱

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Кабачок, баклажан, фенхель, перец, томаты

Grilled vegetables: Zucchini, eggplant, fennel, pepper, tomatoes

/ 650

蔬菜烤架西葫芦, 茄子, 茴香, 胡椒, 西红柿

ЖАРЕНАЯ СПАРЖА

Fried asparagus

/ 750

烧烤

СОТТЕ ИЗ ШПИНАТА

Spinach saute

/ 780

菠菜炒菜

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

甜点

| | |
|---|---------------------|
| МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ в ассортименте, уточняйте у официанта <i>Homemade ice cream & sorbets in assortment.</i> | / 180 各种各样的自制冰淇淋 |
| ТОРТ КИЕВСКИЙ <i>Kiev cake</i> | / 400 基辅蛋糕 |
| НАПОЛЕОН <i>Napoleon cake</i> | / 450 拿破仑 |
| ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ с кремом из сирени <i>Bird Cherry Cake with Lilac Cream</i> | / 450 樱桃叶蛋糕丁香奶油 |
| ЧИЗКЕЙК с ягодным соусом <i>Cheesecake with berry sauce</i> | / 580 芝士蛋糕莓酱 |
| МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ <i>Mango and passion fruit mousse</i> | / 500 热情果芒果慕斯 |
| ПРОФИТРОЛИ с заварным кремом <i>Profiteroles with custard</i> | / 550 泡芙蛋羹 |
| МИЛЬФЕЙ со свежими ягодами <i>Millefeuille with fresh berries</i> | / 950 草莓馅饼 |

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.
Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.