

Необыкновенный ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ COLD STARTERS & SALADS

Салат «Елизавета II»

Карамелизированная груша, пряная руккола, грецкие орехи и сыр Горганзола, под оригинальной медовой заправкой. Б/Ж/У 6/44/17 496 ккал

Caramelized pear, spicy arugula, walnuts and Gorgonzola cheese, under the original honey dressing. 6/44/11 496 kcal

Гр./gm
160

Руб./rub
680



Салат «Андалузский»

Тигровые креветки в сочетании со спелым авокадо, свежим огурцом, сладким перцем, листьями рукколы с оригинальной заправкой из оливкового масла холодного отжима. Б/Ж/У 21/71/25 836 ккал

"Andalusian" salad

Tiger prawns combined with ripe avocado, fresh cucumber, sweet pepper, arugula leaves with an original dressing of cold-pressed olive oil. 21/71/25 836 kcal

280

1020



Салат с уткой Магре

Нежное мясо утки, обжаренное до золотистой корочки, сочетается с сочными кусочками сладких апельсинов. Ароматный соус на основе оливкового масла и бальзамического уксуса придает салату нотки изысканности.

Б/Ж/У 7/2/11 Ккал 90

Salad with magre duck

Tender duck meat, fried to a golden crust, is combined with juicy pieces of sweet oranges, creating a unique flavor bouquet. A fragrant sauce based on olive oil and balsamic vinegar gives the salad a touch of sophistication. 7/2/11 Kcal 90

170

670



Салат с клубникой и сыром буратта

Сочная и ароматная клубника, сочетающаяся с нежной и кремовой бураттой, создает неповторимый вкусовой букет. Ароматный базилик и оливковое масло придают салату нотки свежести и легкости. Б/Ж/У 19/26/5 Ккал 333

Salad with strawberries and buratta cheese

Juicy and fragrant strawberries, combined with delicate and creamy pinocchio, creates a unique flavor bouquet. Fragrant basil and olive oil give the salad notes of freshness and lightness.

19/26/5 Kcal 333

190

1150



Баклажан с сыром

Нежные ломтики баклажана, обжаренные до золотистой корочки, сочетаются с ароматными вялеными томатами и сыром фета, который придает блюду неповторимый вкус и текстуру. Б/Ж/У 17/55/54 Ккал 781

Eggplant with cheese

Tender slices of eggplant, fried to a golden crust, are combined with fragrant dried tomatoes and feta cheese, which gives the dish a unique taste and texture. 17/55/54 Kcal 781

220

810



Севиче из тунца

Нежные кусочки свежего тунца, пропитанные лимонным соком и оливковым маслом, дополнены небольшими каперсами, которые придают блюду неповторимую пикантность и аромат. Б/Ж/У 29/11/2 Ккал 227

Tuna ceviche

Tender pieces of fresh tuna soaked in lemon juice and olive oil are complemented with small capers, which give the dish a unique piquancy and aroma. 29/11/2 Kcal 227

200

1410



Карпаччо из говядины

Тонкие ломтики сочной говядины, словно тают во рту, раскрывая неповторимый аромат и нежный вкус. Ароматные травы и специи, которыми щедро посыпано блюдо, придают ему изысканность и глубину вкуса. Б/Ж/У 23/42/9 Ккал 503

Beef carpaccio

Thin slices of juicy beef seem to melt in your mouth, revealing a unique aroma and delicate taste. Aromatic herbs and spices, which are generously sprinkled on the dish, give it sophistication and depth of taste. 23/42/9 Kcal 503

210

820



Тартинки с сельдью

Бородинский хлеб обжаренный, сыр «Креметта», сельдь, лук маринованный. Б/Ж/У 22/16/32 362 ккал

Tartines with herring

Borodino fried bread, Cremette cheese, herring, marinated onion. 23/16/32 362 Kcal

240

580



Овощная мозаика

Огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень

Б/Ж/У 2/4/5 73 ккал

Variety of vegetables

Cucumbers, tomatoes, paprika, radish and herbs

2/4/5 73 kcal

Гр./gm

230

Руб./rub

630



Сырное плато

Эмменталь, Бри, Горгонзола, Грюйер, Грана Подано, ягоды, мёд, конфитюр. Б/Ж/У 60/63/52 1022 Ккал

Cheese Plateau

Emmental, Brie, Gorgonzola, Gruyere, Grana Padano, berries, honey, confiture. 60/63/52 1022 Kcal

350

1600



Мясное ассорти

Куриный рулет, буженина, говяжий язык, горчица

Б/Ж/У 40/37/8 537 ккал

Mixed meat platter

Chicken roll, roasted ham, beef tongue and mustard

40/37/8 537 kcal

250

950



Рыбное ассорти

Лосось с/с, угорь, палтус х/к, огурец, лимон, лолло росса

Б/Ж/У 33/32/3 432 ккал

Mixed fish platter

Salmon, eel, halibut, cucumber, lemon, lollo rossa

33/32/3 432 kcal

270

1550



Хрустящие чёрные грузди со сметаной

Маринованные чёрные грузди с красным луком и зеленью.

Подаются с ароматным бородинским хлебом и сметаной

Б/Ж/У 10/28/9 335 ккал

Crispy black pears with sour

cream Pickled black pears with red onion and herbs. Served with fragrant Borodino bread and sour cream

10/28/9 335 kcal

290

850



Фруктовое наслаждение

Сезонные фрукты и ягоды

Б/Ж/У 2/1/31 139 ккал

Fruit Delight

Seasonal fruits and berries

2/1/31 139 kcal

270

930



Тонкие блинчики с красной икрой и кондimentsами

Б/Ж/У 19/23/22 483 ккал

Thin pancakes with salmon caviar and various condiments

19/23/22 483 kcal

Гр./gm

240

Руб./rub

1200



Паштет из куриной печени на гренках

Куриная печень, цуккини, клубника, кресс-салат, гренки, лук карамелизированный. Б/ЖУ 30/33/98 809 ккал

Chicken liver pate on toast

Chicken liver, zucchini, strawberries, watercress, croutons, caramelized onions. 30/33/98 809 kcal

270

900



Соленья по- домашнему

Ассорти домашних солений и малосолов. Капуста квашеная, малосольные огурчики, помидорчики, перцы черри, мочёные яблоки. Б/Ж/У 6/7/20 170 ккал

Homemade pickles

Assorted homemade pickles and malosolov. Sauerkraut, lightly salted cucumbers, tomatoes, cherry peppers, soaked apples. 6/7/20 170 kcal

510

750



Эспума из скумбрии

Эспума из скумбрии на брускетте из дарницкого хлеба 24/33/23 493 ккал

Mackerel espuma

Mackerel espuma on darnitsky bread bruschetta

24/33/23 493 kcal

220

750



СУПЫ
SOUPS

Гр./gm

Руб./rub

Борщ «Московский» со сметаной, ароматным бородинским хлебом, солёным салом и зелёным луком

Б/Ж/У 12/18/23 307 ккал

'Moscow Borsch' with a sour cream.

Served with a flavored Borodinsky bread, fat salted pork and spring onion.

12/18/23 307 kcal

310

580



Куриный суп с домашней лапшой

Аромат свежих трав и специй, сочетающийся с нежным вкусом куриного бульона и мягкой текстурой домашней лапши, создает неповторимое впечатление.

Б/Ж/У 32/26/13 Ккал 413

Chicken soup with a home-made pasta

32/26/13 334 kcal

330

580



Вишисуаз

Традиционный французский крем-суп из лука порей, с добавлением трюфельного масла. Подается с луком фри и чесночными гренками из багета.

Б/Ж/У 26/11/107 637 ккал

Vichysoise

Traditional French leek cream soup, with the addition of truffle oil. Served with onion fries and garlic baguette croutons.637

626/11/107 37 kcal

350

580



Солянка мясная

Густая наваристая мясная солянка из 4-х видов мяса. Подаётся с копчёной фермерской сметаной и лимоном.

Б/Ж/У 40/39/10 562 ккал

Meat solyanka

Thick rich meat hodgepodge of 4 types of meat. Served with smoked farm sour cream and lemon.

40/39/10 562 kcal

350

720



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Пельмени «Охотничьи» ручной лепки из говядины и свинины, подаются с наваристым куриным бульоном и сметаной. Б/Ж/У 39/59/37 843 ккал

'Hunter style' home-made dumplings with beef and pork.

Served with chicken broth and sour-cream. 39/ 59/37 843 kcal

350

670



Стейк «Рибай» из мраморной говядины зернового откорма с перечным соусом. Б/Ж/У 44/39/3 546 ккал

Rib Eye marbled beef steak with pepper sauce

Rib Eye steak and pepper sauce

44/39/3 546 kcal

385

3230



Турнедо Россини

Нежное и сочное мясо говядины, обжаренное до золотистой корочки, сочетается с нежным фуа-гра и ароматным соусом из тонко нарезанного лука шалот и крепкого марочного вина.

Б/Ж/У 53/59/10 Ккал 783

Rossini 's Tournedo

Tender and juicy beef meat, fried to a golden crust, is combined with delicate foie gras and a fragrant sauce of thinly sliced shallots and strong vintage wine. 53/59/10 Kcal 783

340

2520



Говяжьи щёчки

Говяжьи щёчки, томлёные в sous-vide, с пюре из сельдерея и батата. Подаются с маринованной свеклой и греческим соусом.

Б/Ж/У 33/21/20 410 ккал

Beef cheeks

Beef cheeks stewed in sous-vide, with celery and sweet potato puree. Served with pickled beetroot and Greek sauce.

33/21/20 410 kcal

380

880



Стейк из свинины

Сочный и ароматный кусок мяса, обжаренный до золотистой корочки, с нежным розовым сердцем. Хрустящая корочка и мягкий, почти кремообразный центр картофельного блина - это настоящее наслаждение для гурманов. Б/Ж/У 51/109/21 Ккал 1269

Pork steak

A juicy and fragrant piece of meat, fried to a golden crust, with a delicate pink heart, just melts in your mouth. And next to it is a potato pancake, which seems to be created to emphasize the taste of steak. 51/109/21 Kcal 1269

430

1130



Лосось на пюре из брокколи

Филе лосося, маринованное в свекольном соке, приготовленное по технологии су-вид. Подаётся на пюре из брокколи и пряными листьями рукколы. Б/Ж/У 42/29/11 471 ккал

Salmon on mashed broccoli

Salmon fillet marinated in beet juice, cooked according to the sous-vide technology. Served on mashed broccoli and spicy arugula leaves. 42/29/11 471 kcal

300

1450



Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

Мраморная говядина, картофельное пюре, белые грибы, сливки, корнитоны, масло сливочное. 27/83/27 961 ккал

Marbled beef Stroganoff with mashed potatoes

Marbled beef, mashed potatoes, porcini mushrooms, cream, gherkins, butter. 27/83/27 961 kcal

300

1300



Охотничий ужин

Жареный картофель с грибами по-домашнему, вырезкой из говядины, с обжаренным маслом и луком. Фламбируется при подаче. 26/37/32 567 ккал

Hunting dinner

Fried potatoes with mushrooms at home, with fried butter and onions. It is flamed when serving. 26/37/32 567 kcal

380

1260



Пикатта Бьянка

Филе куриной грудки под соусом Дор-блю с овощами на гриле. Б/Ж/У 39/26/6 414 ккал

Picatta Bianca

Chicken breast fillet with Dor blue sauce with grilled vegetables. 39/26/6 414 kcal

320

750



Пенне дель Фатторе

Классическая сицилийская паста с куриным филе, двумя видами томатов (вялеными и черри), чёрными оливками, сыром Грана Падана и нежным сливочным соусом с добавлением розового соуса песто. Б/Ж/У 33/30/102 820 ккал

Penne del Fattore

Classic Sicilian pasta with chicken fillet, two types of tomatoes (dried and cherry), black olives, Grana Padana cheese and a delicate cream sauce with pink pesto sauce. 33/30/102 820 kcal

310

740



Фрукти ди Маре

Сочетание спелых помидоров, гребешков, лосося, кальмара, креветок, ароматных трав и нежного сыра создает неповторимый букет вкусов, который раскрывается на языке и оставляет незабываемые ощущения. Б/Ж/У 35/7/54 Ккал 422

Frutti di Mare

The combination of ripe tomatoes, scallops, salmon, squid, shrimp, aromatic herbs and tender cheese creates a unique bouquet of flavors that opens on the tongue and leaves an unforgettable feeling. 35/7/54 Kcal 422

300

1100



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофельное пюре

Б/Ж/У 3/9/34 184 ккал

Mashed potatoes

3/9/34 184 kcal

190

320



Картофель, обжаренный с прованскими травами

Б/Ж/У 4/13/34 281 ккал

Fried potatoes with herbs of Provence

4/13/34 281 kcal

190

340



Овощи гриль

Перец болгарский, цуккини, баклажаны, томаты, красный лук

Б/Ж/У 8/4/27 176 ккал

Grilled vegetables

Paprika, zucchini, aubergine, tomatoes and red onion

8/4/27 176 kcal

210

590



ДЕТСКОЕ МЕНЮ
CHILDREN MENU

Салат из свежих овощей

Свежий огурец, сладкий томат, болгарский перец, микс салатов, оливковое масло. Б/Ж/У 2/23/5 241 ккал

Salad of fresh vegetables

Fresh cucumber, sweet tomato, bell pepper, salad mix, olive oil
2/23/5 241 kcal

220 420



Детский суп с азбукой из макаронек

Куриный бульон, макаронки, куриное филе
Б/Ж/У 27/14/22 334 ккал

Children's vegetable cream soup

Chicken broth, Romesco sauce, chicken fillet
27/14/22 516 kcal

280 450



Котлеты «Совушка» с картофельным пюре

Картофельное пюре, котлеты из куриного филе, огурец, томат, листья салата

Б/Ж/У 27/26/20 428 ккал

Cutlets «Owl» with mashed potatoes

Mashed potatoes, chicken cutlets, cucumber, tomato, lettuce
27/26/20 428 kcal

250 550



Наггетсы с картофелем фри

Куриные наггетсы, картофель фри, кетчуп
Б/Ж/У 42/30/84 788 ккал

Nuggets with French fries

Chicken nuggets, French fries, ketchup
42/30/84 788 kcal

240 560



Паста с сыром

Паста «ассорти», сыр Креметте», сыр «Пармезан»
Б/Ж/У 22/48/62 763 ккал

Pasta with cheese

Pasta "assorted", Kremette cheese", cheese "Parmesan»
22/48/62 763kcal

270 450



ЗАКУСКИ
SNACKS

Орехи жареные

Арахис, фундук, миндаль, кешью, специи

Б/Ж/У 20/50/7 558 ккал

Cocktail nuts mix

Peanuts, hazelnuts, almonds, cashews, spices

20/50/7 558 kcal

150

360



Чесночные гренки из бородинского хлеба с соусом блю чиз

Б/Ж/У 11/24/65 492 ккал

Garlic croutons from Borodino bread with blue cheese sauce

11/24/65 492 kcal

180

420



Сырные палочки из моцареллы с клюквенным соусом

Б/Ж/У 24/32/14 441 ккал

Mozzarella cheese sticks with cranberry sauce

24/32/14 441 kcal

140

470



Сырные шарики из моцареллы и сыром кремента с халапеньо

Б/Ж/У 15/31/14 402 ккал

Mozzarella cheese balls and cremetta cheese with jalapeno

15/31/14 402 kcal

140

470



СОУС/ SAUCE

Соуса/ джемы/ мёд

ДЕСЕРТЫ DESERTS

Цитрусовая мозаика

Миндальное песочное тесто, цукаты, бисквит Трокадеро с цукатами, кремё юзу- мандарин, конфи юзу-мандарин, мусс Баваруаз опалис. Б/Ж/У 10/27/40 450 Ккал

Citrus Mosaic

Almond shortbread dough, candied fruits, Trocadero sponge cake with candied fruits, yuzu-mandarin cream, yuzu-mandarin confit, Bavaria opalis mousse. 10/27/40 450 Kcal

200

550



Арабика

Кофейны йбисквит, мусс кофейный с макрпоне, кофейный гляссаж. Б/Ж/У 3/18/11 220 Ккал

Arabica

Coffee sponge cake, coffee mousse with mascarpone, coffee glaze. 3/18/11 220 Kcal

130

500



Клубника- бергамот

Бисквит Джаконд с чаем матча, креме бергамот, компоте клубничное, пунш с бергамотом, Шантлильи маскарпоне-клубника, гляссаж клубничный. Б/Ж/У 4/15/32 285 Ккал

Strawberry- bergamot

Jakond sponge cake with matcha tea, bergamot cream, strawberry compote, bergamot punch, Chantilly mascarpone- strawberry, strawberry glassage. 4/15/32 285 Kcal

150

550



Йогуртовый торт с черникой и мятой

Венский бисквит, хрустящий слой, мятное крем-брюле, компоте черника-яблоко, мусс йогуртовый с черникой, гляссаж ивуар. Б/Ж/У 6/23/36 384 Ккал

Yogurt cake with blueberries and mint

Viennese sponge cake, crispy layer, mint creme brulee, blueberry-apple compote, yogurt mousse with blueberries, ivory coast. 6/23/36 384 kcal

250

700



Штрудель с вишней и фисташками

Бездрожжевое тесто, вишнёвая начинка с фисташками, мороженое Фисташковое. Б/Ж/У 4/121/38 275 Ккал

Strudel with cherries and pistachios

Yeast-free dough, cherry filling with pistachios, Pistachio ice cream. 4/121/38 275 Kcal

150/50

500



Медовик

Медовые коржи, карамельно-сметанный крем, крем сливочно-пломбирный, шоколадный декор, кармельный декор с мёдом.
Б/Ж/У 6/30/53 503 Ккал

Medovik

Honey cakes, caramel cream, cream cream, chocolate decor, caramel decor with honey. 6/30/53 503 Kcal

150

870



Пассионата

Банановый бисквит, креме маракуйя, компоте экзотическое, лёгкий мусс Пабана, гляссаж маракуйя. Б/Ж/У 6/17/35 315 Ккал

Passionata

Banana sponge cake, passion fruit cream, exotic compote, light Pub mousse on, passion fruit glaze. 6/17/35 315 Kcal

150/50

750

