Утверждаю Директор гостиничноадминистративного комплекса АО «Московский цирк Никулина на Цветном бульваре» А.С. Горбань

XOЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И CAЛAТЫ COLD STARTERS & SALADS

 Гр./gm
 Р

 Салат «Елизавета II»
 160
 680

Освежающий и утончённый салат, состоящий из руколы, пряной груши, грецких орехов и сыра Горганзола, под оригинальной медовой заправкой. Рукола придает салату свежесть и легкую горчинку, пряная груша добавляет сладость и сочность, а грецкие орехи придают блюду хрустящую текстуру и нотки орехового вкуса. Сыр Горганзола придает салату кремовость и нежность. Оригинальная медовая заправка придает салату сладко-пряный вкус и завершает его композицию. Ккал 496 Б/Ж/У 6/44/17



Salad ''Elizabeth II''

A refreshing and sophisticated salad consisting of arugula, spiced pear, walnuts and Gorganzola cheese, with an original honey dressing. Arugula adds freshness and a slight bitterness to the salad, spicy pear adds sweetness and juiciness, and walnuts give the dish a crunchy texture and hints of nutty flavor. Gorganzola cheese adds creaminess and tenderness to the salad. The original honey dressing gives the salad a sweet and spicy taste and completes its composition. Kcal 496 P/F/C 6/44/17

Салат с вяленой говядиной и инжиром

Незабываемое на вкус блюдо, состоящее из смеси разнообразных салатов, таких как Кейл, Радиккьо, Фризе и Руккола, под яркой винегретной заправкой с добавлением инжира, рваной моцареллы и сыро-вяленой говядины. Ккал 480 Б/Ж/У 12/42/13

Salad with dried beef and figs

An unforgettable dish consisting of a mixture of various salads such as kale, radicchio, frise and arugula, under a bright vinaigrette with the addition of figs, torn mozzarella and raw beef jerky. Kcal 480 P/F/C 12/42/13



650

670

170

Салат с уткой Магре

Изысканное блюдо, включающее вяленую утиную грудку, свежие сегменты апельсина, дольки красного яблока и ароматную цитрусовую заправку с бальзамическим уксусом. Вяленая утка Магре обладает нежным и сочным мясом, которое прекрасно сочетается с яркими и сочными фруктами. Ккал 90 Б/Ж/У 7/2/11

Salad with magre duck

A decadent dish featuring cured duck breast, fresh orange segments, red apple slices and a fragrant citrus balsamic vinaigrette. Dried Magre duck has tender and juicy meat that goes well with bright and juicy fruits. Kcal 90 P/F/C 7/2/11



Салат с пастрами

Сочетание свежих овощей, хрустящего Романо и ароматной пастрами создает гармоничное сочетание текстур и вкусовых нюансов. Салат с пастрами - это отличный выбор для любителей сочных и вкусных салатов с интересными добавками. Ккал 333 Б/Ж/У 19/26/5

Pastrami salad

The combination of fresh vegetables, crisp Romano and flavorful pastrami creates a harmonious combination of textures and flavor nuances. Pastrami salad is an excellent choice for lovers of juicy and tasty salads with interesting additions. Kcal 333 P/F/C 19/26/5

Γp./gm ₽ 190 1150



Салат с хурмой

Салат с хурмой, адыгейским сыром, болгарским перцем, салатными листьями, крем бальзамиком, оливковым маслом и винным уксусом - это настоящая праздничная симфония вкусов. Ккал 368 Б/Ж/У 12/34/6

Persimmon salad

Salad with persimmon, Adyghe cheese, bell pepper, lettuce, balsamic cream, olive oil and wine vinegar is a real festive symphony of flavors. Kcal 368 P/F/C 12/34/6



240

850

Салат с морепродуктами

Салат подается тёплым, что придает ему особый шарм. Морепродукты обладают нежным вкусом и сочной текстурой, а пряная рукола и сочные томаты черри добавляют свежести и яркости. Ккал – 372 Б/Ж/У 29/25/8

Seafood salad

The salad is served warm, which gives it a special charm. The seafood has a delicate flavor and juicy texture, while spicy arugula and juicy cherry tomatoes add freshness and brightness. Kcal - 372 P/F/C 29/25/8



Севиче из тунца

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

Tuna ceviche

It amazes with its sophistication and unique taste. 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. Kcal 227 P/F/C 29/11/2



Баклажаны Пармиджано

Изысканное итальянское блюдо, состоящее из тонких слайсов баклажана, запеченных с томатной пастой и сырами Пармиджано и Моцарелла. Блюдо подается на подушке из свежей руколы и сопровождается вялеными томатами. Ккал 143 Б/Ж/У 10/7/9

Eggplant Parmigiano

An exquisite Italian dish consisting of thin slices of eggplant baked with tomato paste and Parmigiano and Mozzarella cheeses. The dish is served on a bed of fresh arugula and accompanied by sun-dried tomatoes. Kcal 143 P/F/C 10/7/9



280

1020

200

1410

165

Греческое Мезе

Набор средиземноморских закусок, включающих в себя разнообразные вкусные компоненты. В составе Мезе есть паста из вяленных томатов, паста из оливок Каламата и паста из шампиньонов с трюфельным маслом. Эти пасты обладают интенсивными ароматами и уникальными вкусами. Ккал 425 Б/Ж/У 27/25/24

Greek Meze

A selection of Mediterranean appetizers featuring a variety of delicious ingredients. The Meze contains sun-dried tomato paste, Kalamata olive paste and champignon paste with truffle oil. These pastes have intense aromas and unique tastes. Kcal 425 P/F/C 27/25/24

Γp./gm P 340 1350



Тонкие блинчики с красной икрой

Сочетание тонких блинчиков с красной икрой создает гармоничный баланс между легкостью и изысканностью. Переносят в атмосферу праздника и радости. Ккал 483 Б/Ж/У 19/23/22

Thin pancakes with red caviar

The combination of thin pancakes with red caviar creates a harmonious balance between lightness and sophistication. They bring you into an atmosphere of celebration and joy. Kcal 483 P/F/C 19/23/22

1200

1030

240

235

Порчини ала Пармиджано

Теплая закуска из белых грибов, приготовленных с нежным муссом из сыра Пармезан. Грибы обжариваются до золотистой корочки и затем подаются с муссом из сыра Пармезан, который придает блюду богатый и насыщенный вкус. Ккал — 663 Б/Ж/У 12/56/25

Porcini ala Parmigiano

Warm appetizer of porcini mushrooms cooked with delicate Parmesan cheese mousse. The mushrooms are fried until golden brown and then served with Parmesan cheese mousse, which gives the dish a rich and rich flavor. Kcal 663 P/F/C 12/56/25



Овошная мозаика

Свежий и яркий салат, состоящий из огурцов, томатов, перца болгарского и редиса. Овощная мозаика - отличный выбор для любителей свежих и здоровых блюд. Ккал 73 Б/Ж/У 3/5/5

Vegetable mosaic

Fresh and bright salad consisting of cucumbers, tomatoes, bell peppers and radishes. Vegetable mosaic is an excellent choice for lovers of fresh and healthy dishes. Kcal 73 P/F/C 3/5/5



Сырное плато

Изысканное блюдо, представляющее собой разнообразие сыров, таких как Эменталь, Бри, Горгонзола, Грюйер и Грана Падано. Каждый сыр имеет свой уникальный вкус, текстуру и аромат, что создает разнообразие вкусовых ощущений. Ккал 1022 Б/Ж/У 30/63/52



A gourmet dish featuring a variety of cheeses such as Emental, Brie, Gorgonzola, Gruyère and Grana Padano. Each cheese has its own unique taste, texture and aroma, creating a varied taste experience. Kcal 1022 P/F/C 30/63/52





Мясное ассорти

Куриный рулет, буженина, говяжий язык, горчица. Куриный рулет приготовлен из нежного филе курицы, запечённая свиная буженина, деликатесный отварной говяжий язык с нежным вкусом, а горчица служит отличным соусом для подачи с мясными блюдами, добавляя им пикантность и аромат. Ккал 537 Б/Ж/У 40/37/8

Mixed meat platter

Chicken roll, boiled pork, beef tongue, mustard. Chicken roll is made from tender chicken fillet, baked pork, delicious boiled beef tongue with a delicate taste, and mustard serves as an excellent sauce for serving with meat dishes, adding piquancy and aroma to them. Kcal 537 P/F/C 40/37/8



Рыбное ассорти

Лосось c/c, угорь и палтус x/к . Каждый вид рыбы имеет свой неповторимый вкус и текстуру. Ккал 432 Б/Ж/У 33/

Mixed fish platter

Cold-smoked salmon, eel and cold-smoked halibut. Each type of fish has its own unique taste and texture. Kcal 432 P/F/C F/U 33/



Хрустящие белые грузди со сметаной

Аппетитная закуска, состоящая из соленых белых груздей, подаваемых со сметаной и бородинскими гренками. Белые грузди обладают нежной текстурой и ароматом, сметана добавляет свежесть и кремовость к грибам, а бородинские гренки придают дополнительную текстуру и вкус. Ккал 335 Б/Ж/У 10/28/9

Crispy white milk mushrooms with sour cream

An appetizing appetizer consisting of salted white milk mushrooms served with sour cream and Borodino croutons. White milk mushrooms have a delicate texture and flavor, sour cream adds freshness and creaminess to the mushrooms, and Borodino croutons add extra texture and flavor. Kcal 335 P/F/C 10/28/9



850

750

290

390

Рулетики из сельди

Сельдь, аккуратно свернутая в рулетики, обволакивает сочные и ароматные вяленые томаты, на подушечке из отварного картофеля, создавая гармоничное сочетание вкусов. Ароматное масло подсолнечника придает блюду нежность и усиливает его вкусовые качества. Ккал 483 Б/Ж/У 35/22/37

Herring rolls

Herring, neatly rolled into rolls, envelops juicy and aromatic sun-dried tomatoes on a bed of boiled potatoes, creating a harmonious combination of flavors. Aromatic sunflower oil gives the dish tenderness and enhances its taste. Kcal 483 P/F/C 35/22/37



Эспума из скумбрии

Скумбрия, приготовленная в виде эспумы, обладает ярким и интенсивным вкусом, который пробуждает все чувства. Ее нежная консистенция позволяет каждому кусочку раствориться на языке, раскрывая богатство ароматов и морскую свежесть. Ккал 493 Б/Ж/У 24/33/23

Mackerel espuma

Mackerel prepared as espuma has a bright and intense flavor that awakens all the senses. Its delicate consistency allows each piece to dissolve on the tongue, revealing a richness of aromas and sea freshness. Kcal 493 P/F/C 24/33/23



Фруктовое наслаждение

Ассорти из разнообразных сезонных фруктов и ягод. Фруктовое наслаждение не только приятно для глаз, но и полезно для организма, так как фрукты богаты витаминами, минералами и антиоксидантами. Ккал 139 Б/Ж/У 2/1/31

Fruit Delight

Assorted variety of seasonal fruits and berries. Fruit delight is not only pleasing to the eyes but is also good for the body as fruits are rich in vitamins, minerals and antioxidants. Kcal 139 P/F/C 2/1/31

₽

930

750

Γp./gm

270

510

Соленья по- домашнему

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

Homemade pickles

Assorted homemade pickles and light salts. Sauerkraut, lightly salted cucumbers, tomatoes, cherry peppers, pickled apples. Kcal 170 P/F/C 6/7/20



СУПЫ SOUPS

Борщ «Московский»

Насыщенный и ароматный суп, приготовленный на трех видах мяса. В этом блюде сочетаются говядина, свинина и утка, создавая богатый вкусовой профиль. Борщ подается с добавлением сметаны, которая придает ему нежность и мягкость. Ккал 307 Б/Ж/У 12/18/23

'Moscow Borsch' with a sour cream

Rich and flavorful soup prepared with three types of meat. This dish combines beef, pork and duck to create a rich flavor profile. Borscht is served with the addition of sour cream, which gives it tenderness and softness. Kcal 307 P/F/C 12/18/23

₽

580

Γp./gm

310

Куриный суп с домашней лапшой

Свежая и ароматная рубленая лапша, приготовленная в курином бульоне. Благодаря своему домашнему приготовлению, она имеет особый вкус. Лапша подается с отварным яйцом, которое добавляет блюду нежность и белковую насыщенность. Ккал 413 Б/Ж/У 32/26/13

Chicken soup with a home-made pasta

Fresh and flavorful chopped noodles cooked in chicken broth. Thanks to its home preparation, it has a special taste. The noodles are served with a boiled egg, which adds tenderness and protein richness to the dish. Kcal 413 P/F/C 32/26/13



Солянка мясная

Густой и насыщенный суп, приготовленный из четырех видов мяса. Солянка подается с добавлением копченой фермерской сметаны, которая придает супу нежность и мягкость. Лимон добавляется для придания свежести и яркости. Ккал 562 Б/Ж/У 40/39/10

Meat solyanka

Thick and rich soup made from four types of meat. Solyanka is served with the addition of smoked farm sour cream, which gives the soup tenderness and softness. Lemon is added to add freshness and brightness. Kcal 562 P/F/C 40/39/10



Паприкаш из говяжьей рульки

Густое и ароматное жаркое, приготовленное из картофеля, болгарского перца, говядины и ароматных специй. В этом блюде сочетаются нежное мясо говядины, мягкий картофель и сочный перец, создавая богатый вкусовой профиль. Ароматные специи добавляют пикантность и особый аромат. Ккал 453 Б/Ж/У 19/23/40

Beef shank paprikash

Thick and flavorful stir-fry made with potatoes, bell peppers, beef and aromatic spices. This dish combines tender beef, soft potatoes and juicy peppers to create a rich flavor profile. Aromatic spices add piquancy and special aroma. Kcal 453 P/F/C 19/23/40



400

650

330

OCHOBHЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Пельмени «Охотничьи»

Пельмени ручной лепки, приготовленные из мраморной говядины. Это особый вид пельменей, который отличается сочным и нежным мясом. Пельмени подаются с бульоном, который придает им дополнительную ароматность и сочность. Также к пельменям добавляется сметана, которая придает блюду нежность и мягкость. Ккал 843 Б/Ж/У 39/59/37

'Hunter style' home-made dumplings with beef

Handmade dumplings made from marbled beef. This is a special type of dumplings, which is distinguished by juicy and tender meat. Dumplings are served with broth, which gives them additional flavor and juiciness. Sour cream is also added to the dumplings, which gives the dish tenderness and softness. Kcal 843 P/F/C 39/59/37

Стейк «Рибай» 3230

Высококачественный стейк из категории Prime, откормленный на зерне в течение 200 дней. Этот стейк имеет отличное мраморирование и нежную текстуру мяса. Он подается с перечным соусом, который добавляет пикантность и усиливает аромат мяса. Стейк Рибай - это изысканное блюдо для ценителей сочных и нежных мясных гастрономических удовольствий. Ккал 546 Б/Ж/У 44/39/3

Rib Eye marble beef steak with pepper sauce

High quality Prime steak, grain fed for 200 days. This steak has excellent marbling and a tender meat texture. It is served with pepper sauce, which adds piquancy and enhances the flavor of the meat. Ribeye steak is an exquisite dish for connoisseurs of juicy and tender meat gastronomic pleasures. Kcal 546 P/F/C 44/39/3

Шатобриан с овощным соте

Роскошное блюдо, в котором сочетаются нежное мясо и ароматные овощи. Комбинация шатобриана и овощного соте создает гармоничный вкусовой букет, который порадует ценителей изысканной французской кухни. Ккал 412 Б/Ж/У 32/26/11

Chateaubriand with vegetable sauté

A luxurious dish that combines tender meat and aromatic vegetables. The combination of chateaubriand and vegetable sauté creates a harmonious flavor bouquet that will delight connoisseurs of fine French cuisine. Kcal 412 P/F/C 32/26/11

Говяжьи щёчки 380 880

Нежное и сочное мясо, томленное до идеальной мягкости. Щечки говядины приготовлены таким образом, чтобы они таяли во рту. Блюдо подается с пюре из сельдерея и батата, которое добавляет нежности и аромата. Ккал 410 Б/Ж/У 33/21/20

Beef cheeks

Tender and juicy meat, simmered to perfect softness. The beef cheeks are cooked in such a way that they melt in your mouth. The dish is served with celery and sweet potato puree, which adds tenderness and flavor. Kcal 410 P/F/C 33/21/20



Γp./gm

350

₽

670





2370



Бифштекс из мраморной говядины с трюфельным соусом

Сочный и ароматный рубленый бифштекс, приготовленный из говядины высокого качества, откормленной на зерне. Блюдо подается с трюфельным соусом, который придает ему изысканный и утонченный вкус. Томатный чатни и маринованный лук добавляют свежести и яркости к этому блюду. Ккал 953 Б/Ж/У 47/72/27

1270

1300

Γp./gm

330

300

Marbled beef steak with truffle sauce

Juicy and flavorful ground steak made from high quality grain fed beef. The dish is served with truffle sauce, which gives it a refined and sophisticated taste. Tomato chutney and pickled onions add freshness and brightness to this dish. Kcal 953 P/F/C 47/72/27

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

Богатое вкусом блюдо, состоящее из нежной мраморной говядины, обжаренной с белыми грибами в сливочном соусе. Блюдо подается с аппетитным картофельным пюре, которое идеально сочетается с мясом и соусом. Маринованные огурчики добавляют свежести и яркости к этому сочному и ароматному блюду. Ккал 961 Б/Ж/У 27/83/28



Marbled beef Stroganoff with mashed potatoes

A dish rich in flavor, consisting of tender marbled beef, fried with porcini mushrooms in a creamy sauce. The dish is served with delicious mashed potatoes, which goes perfectly with the meat and sauce. Pickled cucumbers add freshness and brightness to this juicy and flavorful dish. Kcal 961 P/F/C 27/83/28

Охотничий ужин 380 1260

Вкусное и сытное блюдо, состоящее из жареного картофеля, грибов и говяжьей вырезки. Картофель поджаривается до золотистой корочки, а грибы и говядина обжариваются вместе, создавая сочное и ароматное сочетание. Этот ужин напоминает домашнюю кухню и радует своей простотой и насыщенным вкусом. Ккал 567 Б/Ж/У 26/37/32



Hunting dinner

A tasty and filling dish consisting of fried potatoes, mushrooms and beef tenderloin. The potatoes are fried until golden brown, and the mushrooms and beef are sautéed together, creating a juicy and flavorful combination. This dinner is reminiscent of home cooking and delights with its simplicity and rich taste. Kcal 567 P/F/C 26/37/32

Вырезка ягненка со спаржей

Лакомство, состоящее из нежного филе молодого ягненка, обжаренного вместе со стеблями спаржи и молодой кукурузой. Мясо ягненка приготовлено до идеальной сочности, а спаржа и кукуруза добавляют свежести и хрустящей текстуры. Ккал 360 Б/Ж/У 24/24/8

Lamb tenderloin with asparagus

A delicacy consisting of tender fillet of young lamb, fried along with asparagus stalks and young corn. The lamb is cooked to perfect juiciness, while the asparagus and corn add a fresh, crunchy texture. Kcal 360 P/F/C 24/24/8



2150



Утиная ножка конфи с картофелем Сарладез

Завораживающее блюдо, приготовленное из томленой утиной ножки с добавлением французских трав и апельсина. Мясо утки томится до мягкости и нежности, а ароматные травы и апельсин придают ему особый вкус и аромат. Блюдо подается с картофелем по рецепту Сарладез. Ккал 918 Б/Ж/У 17/2/6

160 1200

₽

Γp./gm

Duck leg confit with Sarladaise potatoes

Завораживающее блюдо, приготовленное из томленой утиной ножки с добавлением французских трав и апельсина. Мясо утки томится до мягкости и нежности, а ароматные травы и апельсин придают ему особый вкус и аромат. Блюдо подается с картофелем по рецепту Сарладез. Ккал 918 Б/Ж/У 17/2/6

Пикатта Бьянка 320 750

Блюдо, состоящее из нежного филе куриной грудки, обжаренного до золотистой корочки и подается в соусе Дор Блю. Соус Дор Блю придает блюду насыщенный и сливочный вкус с нотками сыра. Ккал 414 Б/Ж/У 39/26/6

Picatta Bianca

A dish consisting of tender chicken breast fillet, fried until golden brown and served in Dor Blue sauce. Dor Blue sauce gives the dish a rich and creamy taste with hints of cheese. Kcal 414 P/F/C 39/26/6



Пенне дель Фатторе

Классическая сицилийская паста, приготовленная с куриным филе, двумя видами томатов, черными оливками и сыром Грана Падана. Блюдо подается с соусом на основе сливок и розовым песто. Это сочетание создает богатый и насыщенный вкус, где сочное куриное филе, ароматные томаты и оливки сочетаются с сыром и нежным сливочным соусом. Ккал 820 Б/Ж/У 33/30/102



Penne del Fattore

Classic Sicilian pasta prepared with chicken fillet, two types of tomatoes, black olives and Grana Padana cheese. The dish is served with a cream-based sauce and pink pesto. This combination creates a rich and intense taste, where juicy chicken fillet, aromatic tomatoes and olives are combined with cheese and a delicate creamy sauce. Kcal 820 P/F/C 33/30/102

Гребешки с чатни манго-маракуйя

Сочное блюдо, состоящее из нежного филе гребешка, подается с аппетитным соусом чатни, приготовленным из манго и маракуйи. Гребешки обладают нежным вкусом и мягкой текстурой, а соус чатни добавляет им яркости и сладко-кислого оттенка. Это блюдо идеально подходит для ценителей морепродуктов и тех, кто хочет насладиться утонченным сочетанием вкусов. Ккал 113 Б/Ж/У 17/2/6



Scallops with mango-passion fruit chutney

A succulent dish of tender scallop fillets served with a delicious chutney made from mango and passion fruit. The scallops have a delicate flavor and soft texture, and the chutney sauce adds brightness and a hint of sweet and sour flavor. This dish is ideal for seafood lovers and those who want to enjoy a sophisticated combination of flavors. Kcal 113 P/F/C 17/2/6

Креветки поп-корн

Эти маленькие креветки, обжаренные в хрустящей панировке, словно танцуют на языке, раскрывая свой неповторимый вкус и аромат. Их нежная мякоть и сочность просто тают во рту, оставляя приятное послевкусие и желание попробовать еще. Креветка поп-корн - это настоящее удовольствие для гурманов. Ккал 533 Б/Ж/У 31/24/48

Shrimp popcorn

These small shrimps, fried in a crispy breading, seem to dance on the tongue, revealing their unique taste and aroma. Their tender flesh and juiciness simply melt in your mouth, leaving a pleasant aftertaste and a desire to try more. Popcorn Shrimp is a true gourmet treat. Kcal 533 P/F/C 31/24/48

Γp./gm ₽ 250 950



Филе черной трески

Экзотическое блюдо, приготовленное из деликатесной угольной рыбы. Филе трески сочетается с ароматной брюссельской капустой, сладкими золотыми томатами и нежным карри. Рыба имеет нежную и сочную текстуру, а сочетание капусты, томатов и карри добавляет блюду насыщенности и глубины вкуса. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Black cod fillet

An exotic dish made from delicious sable fish. Cod fillet is combined with aromatic Brussels sprouts, sweet golden tomatoes and delicate curry. The fish has a tender and juicy texture, and the combination of cabbage, tomatoes and curry adds richness and depth of flavor to the dish. Kcal 269 P/F/C 40/2/22

330

250

Филе палтуса со спаржей и лимонно-имбирным соусом

Утончённое блюдо, в котором сочное и нежное филе палтуса сочетается с ароматной спаржей и свежим лимонно-имбирным соусом. Филе палтуса имеет мягкую текстуру и нежный вкус, который прекрасно дополняется свежестью и кислинкой лимона и имбиря. Спаржа добавляет к блюду хрустящую и слегка сладковатую нотку. Ккал 533 Б/Ж/У 31/24/48



Halibut fillet with asparagus and lemon-ginger sauce

A sophisticated dish in which juicy and tender halibut fillet is combined with aromatic asparagus and a fresh lemon-ginger sauce. Halibut fillet has a soft texture and delicate taste, which is perfectly complemented by the freshness and sourness of lemon and ginger. Asparagus adds a crunchy and slightly sweet note to the dish. Kcal 533 P/F/C 31/24/48

Филе лосося 200 1450

Нежнейшая часть свежего лосося, которая готовится до идеальной сочности. Подается с аппетитным креветочным соусом, который придает блюду богатый вкус и аромат. Нежные стебли спаржи добавляют свежесть. Ккал 220 Б/Ж/У 31/9/2

Salmon fillets

The most tender part of fresh salmon, cooked to perfect juiciness. Served with a delicious shrimp sauce that gives the dish a rich taste and aroma. Tender asparagus spears add freshness. Kcal 220 P/F/C 31/9/2



1250

Спагетти с лангустинами

Гастрономическое удовольствие, состоящее из свежих и сочных Аргентинских лангустинов, приготовленных вместе со спагетти. Блюдо дополняется нежным сливочным соусом, который придает ему богатый и кремовый вкус. Добавление свежего шпината придает блюду свежесть и аромат. Ккал 544 Б/Ж/У 30/23/52

Γp./gm

270

₽

1160

Spaghetti with langoustines

15/31/14 402 kcal

A gastronomic pleasure consisting of fresh and juicy Argentine langoustines cooked together with spaghetti. The dish is complemented by a smooth creamy sauce that gives it a rich and creamy taste. Adding fresh spinach adds freshness and flavor to the dish. Kcal 544 P/F/C 30/23/52

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофельное пюре	190	320
Б/Ж/У 3/9/34 184 ккал Mashed potatoes		
3/9/34 184 kcal		
Картофель, обжаренный с прованскими травами	190	340
Б/Ж/У 4/13/34 281 ккал		
Fried potatoes with herbs of Provence		
4/13/34281 kcal		
Овощи гриль	210	590
Б/Ж/У 8/4/27 176 ккал		
Grilled vegetables		
8/4/27 176 kcal		
ЗАКУСКИ		
SNACKS		
Орехи жареные	150	360
Б/Ж/У 20/50/7 558 ккал Cocktail nuts mix		
20/50/7 558 kcal		
Чесночные гренки из бородинского хлеба с соусом блю чиз	180	420
Б/Ж/У 11/24/65 492 ккал Garlic croutons from Borodino bread with blue cheese sauce		
11/24/65 492 kcal		
12/2 // OC 1/2 NOW		
Сырные палочки из моцареллы с клюквенным соусом	140	470
Б/Ж/У 24/32/14 441 ккал Mozzarella cheese sticks with cranberry sauce		
24/32/14 441 kcal		
# 1/0#/11 111 NOW		
Сырные шарики из моцареллы и сыром кремета с халапеньо Б/Ж/У 15/31/14 402 ккал	140	470
Mozzarella cheese balls and cremetta cheese with jalapeno		
v 1		

ДЕТСКОЕ МЕНЮ	T /	n
CHILDREN MENU Салат из свежих овощей	Гр./gm 220	₽ 420
Свежий огурец, сладкий томат, болгарский перец, микс салатов, оливковое масло. Salad of fresh vegetables	220	420
Fresh cucumber, sweet tomato, bell pepper, salad mix, olive oil		
2/23/5 241 kcal		
Детский суп с азбукой из макарошек	280	450
Куриный бульон, макароны, 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		
Котлеты «Совушка» с картофельным пюре	250	550
Картофельное пюре, котлеты из куриного филе, огурец, томат, листья салата	200	220
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		
Наггетсы с картофелем фри	240	560
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		
Паста с сыром	270	450
Паста «ассорти», сыр Креметте», сыр «Пармезан»	270	450
Б/Ж/У 22/48/62 763 ккал		
Pasta with cheese		
Pasta "assorted", Kremette cheese", cheese "Parmesan» 22/48/62 763kcal		
СОУС		
SAUCE		
Соуса/ джемы/ мёд	0,04	150

ДЕСЕРТЫ DESERTS

Бомбалейла от Санты 100/150 1100

Внутри шоколадного шара скрывается десерт из нежного сметанного мусса, с двойной ягодной начинкой из кремё малина-земляника и ягодного конфи, добавляя ярких и сочных ноток. Ягодный дакуаз добавляет лёгкой хрустящей текстуры и приятной сладости. Каждая ложка этого десерта - это настоящее путешествие по вкусам и эмоциям. Ккал 354 Б/Ж/У 4/11/45

Bombaleila from Santa

Inside the chocolate ball lies a dessert of delicate sour cream mousse, with a double berry filling of raspberry-strawberry cream and berry confit, adding bright and juicy notes. Berry dacquoise adds a light crunchy texture and a pleasant sweetness. Every spoonful of this dessert is a real journey of tastes and emotions. Kcal 354 P/F/C 4/11/45



₽

Γp./gm

Рождественский каприз

Нежная и шелковистая начинка с хрустящей текстурой из красного апельсина и цитрусовых создает яркий и освежающий аккорд. Намелака с пряным перцем Тимун придает десерту утонченный и немного пикантный оттенок. Позвольте себе насладиться его волшебством. Ккал 144 Б/Ж/У 3/8/15

Christmas whim

The filling is silky smooth with a crunchy texture of blood orange and citrus for a bright and refreshing accord. Namelaka with spicy Timun pepper gives the dessert a sophisticated and slightly piquant touch. Let yourself enjoy its magic. Kcal 144 P/F/C 3/8/15



Медово-персиковый Рай

Истинное воплощение нежности и изысканности, которое переносит в мир вкусового наслаждения. Бисквит с медом и персиком раскрывает свой сладкий и ароматный вкус, миндальное сабле с тимьяном добавляет хрустящую текстуру и нежные нотки трав, подчеркивая богатство вкуса, компоте из спелых персиков придает десерту свежесть и фруктовую сладость, медовое кремё добавляет нежность и мягкость, сырный мусс завершает десерт глубоким и насыщенным вкусом. Ккал 299 Б/Ж/У 6/19/26

Honey-Peach Paradise

A true embodiment of tenderness and sophistication, which transports you into a world of gustatory pleasure. Honey and peach sponge cake reveals its sweet and aromatic flavor, almond sablé with thyme adds a crunchy texture and delicate notes of herbs, emphasizing the richness of taste, ripe peach compote gives the dessert freshness and fruity sweetness, honey cream adds tenderness and softness, cheese mousse completes the dessert deep and rich taste. Kcal 299 P/F/C 6/19/26



Шкатулка Дракона

Сырный крем создает нежную и кремовую текстуру, которая тает на языке, темный шоколад добавляет глубину и интенсивность вкуса, кофейная пропитка проникает в каждый слой десерта, придавая ему аромат и насыщенность, шоколадный декор украшает эту шкатулку и придает ей элегантность и загадочность. Бисквит Савойарди, пропитанный кофе, добавляет хрустящую текстуру и сладость, подчеркивая богатство вкуса. Ккал 276 Б/Ж/У 5/19/20

Dragon Box

Cheese cream creates a delicate and creamy texture that melts on the tongue, dark chocolate adds depth and intensity of taste, coffee impregnation penetrates into every layer of the dessert, giving it aroma and richness, chocolate decor decorates this box and gives it elegance and mystery. Savoyardi sponge soaked in coffee adds crunchy texture and sweetness, highlighting the richness of the flavor. Kcal 276 P/F/C 5/19/20

Γp./gm P 100/200 850



Рождественский Штоллен

Итальянские сухофрукты, нежно пропитанные ароматным ромом, что придает им особую сочность и глубину вкуса; марципан добавляет этому десерту изысканность и роскошь. Он плавно сливается с тестом для штоллена, создавая гармоничное сочетание мягкости и сладости. Тесто для штоллена обладает неповторимым ароматом и нежной структурой. Это не только десерт, но и символ праздника. Он уносит в мир тепла и счастья, наполняя душу радостью и вкусом. Ккал 770 Б/Ж/У 15/31/108



Christmas Stollen

Italian dried fruits, gently soaked in aromatic rum, which gives them special juiciness and depth of taste; marzipan adds sophistication and luxury to this dessert. It blends smoothly with the stollen dough, creating a harmonious combination of softness and sweetness. Stollen dough has a unique aroma and delicate structure. This is not only a dessert, but also a symbol of the holiday. It takes you into a world of warmth and happiness, filling your soul with joy and taste. Kcal 770 P/F/C 15/31/108

Розовый фламинго

В каждом кусочке этого десерта вы найдете нежную и воздушную меренгу, которая тает на языке. Клубничное кремё придает ему яркость и свежесть, ягодное компоте добавляет десерту сочность и интенсивный фруктовый вкус, сырный крем с белым шоколадом придаёт этому десерту роскошь и изысканность. Шоколадный декор, украшающий этот десерт, придает ему элегантность и завершает его впечатляющий облик. Ккал 355 Б/Ж/У 5/12/56



In every bite of this dessert you will find a tender and airy meringue that melts on your tongue. Strawberry cream gives it brightness and freshness, berry compote adds juiciness and intense fruity taste to the dessert, cheese cream with white chocolate gives this dessert luxury and sophistication. The chocolate decor that adorns this dessert gives it elegance and completes its impressive appearance. Kcal 355 P/F/C 5/12/56





БАРНАЯ КАРТА/ BAR MENU КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ/ NON-ALCOHOLIC COCTAILS

KOKTENJIN BESAJIKOI OJIBHBIE/ NON-ALCOHOLIC COCTAILS	Мл/ml	Руб/rub
Мохито	300	490
(лайм, мята, содовая, сироп, лёд)		-50
Mojito		
(lime, mint, club-soda, syrup, ice)		
For angulary water to	300	520
Бордрящий цитрус (Апельсиновый сок с/в, грейпфрутовый сок с/в, лимонный сок с/в, содовая вода, сироп,	300	520
Invigorating Citrus		
(Orange juice, grapefruit juice, lemon juice, club-soda, syrup, orange)		
Сангрита	300	520
(Томатный сок, апельсиновый сок с/в, специи, сельдерей, табаско, лайм)		
Sangrita		
(Tomato juice, orange juice, spices, celery, tabasco, lime)		
Пина Колада	300	550
(Ананас, ананасовый сок, кокосовое молоко, кокосовый сироп, молоко)	200	220
Pina Colada		
(Pineapple, pineapple juice, coconut milk, coconut syrup, milk)		
Ванильный молочный коктейль	300	350
(молоко, морженое)		
Vanilla milkshake (Milk, ice cream)		
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ		
FRESH JUICE		
Грейпфрутовый/ Grapefruit	200	390
Морковный/ Carrot	200	350
Яблочный/ Apple	200	350
Апельсиновый/ Orange Сельдереевый/ Celery	200 200	390 400
Яблочно-Сельдереевый/ Apple-Celery	200	385
Яблочно-Морковный/ Apple-Carrot	200	350
$KO\Phi E$		
COFFE		
Эспрессо/ Espresso	30	170
Двойной эспрессо/ Double espresso	80	220
Капучино/ Cappuccino	150	250
Латте/ Latte	200 150	280 190
Американо/ Americano <i>ЧАЙ ЧЁРНЫЙ</i>	150	190
BLACK TEA		
Ассам Меленг/ Assam Meleng	425/850	250/460
Голден Ассам Санкар/ Golden Assam Sankar	425/850	320/560
Пу Эр Ан Бао/ Pu Er An- Bao	425/850	250/460
Эрл Грей Суприм/ Earl Grey Supreme	425/850	270/480
Эрл Грей Золотая карамель/ Earl Grey Golden caramel	425/850	370/570
Горные травы/ Mountain Herbs	425/850	250/460

ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ	Мл/ml	Руб/rub
GREEN TEA		
Молочный Улун/ Milk Oolong	425/850	420/780
Роял Жасмин Чунг Хао/ Royal Jasmine Chung Hao	425/850	345/650
ЧАЙ ТРАВЯНОЙ		
HERBAL TEA		
Ромашковый Луг/ Chamomile Meadow	425/850	250/420
Иван-Чай/ Ivan-Tea	425/850	270/460
<i>ВОДА</i>		
WATER		
San Pellegrino	250/750	380/750
San Bernardo	750	750
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		
SOFT DRINKS		
Морс домашний/ Soft drink from berries	250	200
Кока-кола/ Coca- cola	330	270
Кока-кола ЗЕРО/ Coca- cola ZERO	330	270
Швепс Тоник/ Schweppes Tonic	250	270
Эвервесс «Джинджер Эль»/ Ginger Ale	250	270
Ред Булл/ Red Bull	250	320
Фанта/ Fanta	330	270
ПИВО		
BEER		
BAVARIA non-alcoholic	450	200
HOEGAARDEN WHITE	440	300
SPATEN MUNCHEN	500	460
ZHIGULI	500	200
GUINNESS DRAUGHT	440	460

ВИННАЯ КАРТА/ WINE LIST	Mл/ml	Py6/rub
Италия/ <i>Italy</i>		•
Белое/ <i>White</i>		
Pinot Grigio, cyxoe	750	1700
Fantini Trebbiano d'Abruzzo, cyxoe	750	2100
Fontanafredda Gavi di Gavi , cyxoe	750	4300
Красное/Red		
La Commenda Chianti , cyxoe	750	2700
Brezza Umbria Rosso, полусухое	750	3700
Rosso di Montepulciano, Toscana, 2019, cyxoe	750	4500
Франция/ France		
Белое/ White		
Laroche Pays d'OC Chardonnay, cyxoe	750	2100
Красное/Red		
Laroche Pays d'OC Pinot Noir, cyxoe	750	3250
Chateau Potensac Medoc, cyxoe	750	7000
Posoboe/Rose		
Guilbaud Freres Cabernet D'Anjou , полусладкое	750	3370
Испания/ Spain		
Белое/ White		
Anadas de Oro Airen Dry , cyxoe	750	1700
Anadas de Oro Airen Semisweet , полусладкое	750	1700
Protos Verdejo, cyxoe	750	3250
Rolland Galarreta Rueda, cyxoe	750	4800
Красное/Red		
Anadas De Oro Tempranillo Dry	750	1700
Anadas de Oro Tempranillo Semisweet	750	1700
Lar de Paula Tempranillo Reserva	750	4600
Игристые вина/ Sparkling wine		
Martini Prosecco	750	3400
Martini Brut	750	3700
Martini Asti	750	3700
Fiorino d'Oro Moscato Rose	750	2100
Шампанское/ Champagne		
Moet & Chandon Brut Imperial Rose	750	15000
Moet & Chandon Brut Imperial	750	13000
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	750	12000
Новая Зеландия/ New Zealand		
Ned Sauvignon Blanc	750	370
Германия/ Germany		
Peter Martens, Riesling, Reinhessen	750	2300
Anepumuвы/ Aperitif		
Апероль/ $Aperol$	50	330
Абсент/Absenta	50	540
Кампари/ <i>Campari Bitter</i>	50	330
Мартини Бьянко/ <i>Martini Bianco</i>	100	380
Мартини Экстра Драй/ <i>Martini Extra Dry</i>	100	440
Мартини Россо/Martini Rosso	100	440
Мартини Розато/ <i>Martini Rosato</i>	100	440
Ягермейстер/ <i>Jägermeister</i>	50	400

Bucкu/ Whiskey	Mл/ml	Руб/rub
<u>Шотландия.</u> Односолодовый/ Scottish. Single malt		
Гленфиддик/Glenfiddich 12	50	900
Макаллан/ Macallan 12	50	1020
БенРиах 12 Шерри Вуд/Benriach Sherry Wood 12	50	700
Шотландия. Купажированный/ Scottish. Blended	5 0	650
Чивас Ригал/Chivas Regal 12	50 50	650
Баллантайнс/ Ballantine`s	50 50	450
Дьюapc/Dewar`s	50 50	390
Джемесон/ <i>Jameson</i>	50 50	450 450
Джек Дэниалс/Jack Daniel's	50	470
<u>Бурбон/ Bourbon</u>	50	450
Джим Бим/ Jim Beam	50 50	470
Джим Бим Ред Стаг/ <i>Jim Beam Red Stag</i>	50	450
Bodκa/Vodka	50	405
Белуга Нобл/Beluga Noble	50 50	495
Русский стандарт/ Russian standard	50 50	240
Русский стандарт Голд/Платинум/ <i>Russian standard Gold</i>	50	320
Гордонс Драй/Gordons Dry	50	500
Бомбей Сапфир/ <i>Bombay Sapphire</i>	50	830
Коньяк/ Cognac		
Курвуазье/Courvouisier VS	50	760
Мартель/ <i>Martell VSOP</i>	50	750
Ликёр/ Liqueur		
Бэйлис Ориджинал/Baileys Original	50	390
Куантро/ <i>Cointreau</i>	50	350
Крем де Кассис/Crem de Cassis	50	330
Блю Курасао/ <i>Curacao Bleu</i>	50	330
Калуа/ <i>Kahlua</i>	50	440
Малибу/ <i>Malibu</i>	50	350
Самбука/ <i>Sambuca</i>	50	400
Pom/Rum		
Бакарди Супериор/ <i>Bacardi Superior</i>	50	350
Ботукал Мантуано/Botucal (Diplomatico) Mantuano	50	600
Ботукал Резерва Эксклюзив/ Botucal Reserva Exclusiva	50	670
Капитан Морган Пряный/ <i>Capitan Morgan Spiced Gold Текила/ Tequila</i>	50	380
Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер/Jose Cuervo Especial Silver	50	410
Хосе Куэрво Эспесиаль Репосадо/Jose Cuervo Especial Reposado	50	460

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА/ СОСКТАІL MENU

Дайкири/ Daiquiri	150	520
Светлый ром, сок лайма, сахарный сироп/ Light rum, lime juice, sugar syrup		
Сухой мартини/ Dry martini	150	630
Джин, Вермут сухой/ Gin, dry vermouth		
<u>Манхэттен</u> / <i>Manhattan</i>	150	580
Виски, Красный вермут, биттер Ангостура/ Whiskey, Red Vermouth, Angostura bitter		
Негрони/ Negroni	150	700
Джин, Кампари, Сладкий красный Вермут/ Whiskey, Red Vermouth, Angostura bitter		
Олд фэшн/ Old fashioned	100	850
Виски, 1 сахарный кубик, биттер Ангостура, содовая/ Whiskey, 1 sugar cube, bitter		
Беллини/ Bellini	150	480
Вино игристое, персиковое пюре/ Sparkling wine, peach puree		
Черный Русский/ Black Russian	120	460
Водка, Кофейный Ликер/ Vodka, Coffee Liqueur		
Космополитен/ Cosmopolitan	150	430
Водка, ликер Куантро, сок лайма, клюквенный сок/ Vodka, Cointreau liqueur, lime		
Ирландский кофе/ Irish coffee	250	570
Ирландские виски, американо, взбитые сливки, тёмный сахар/ Irish whiskey,		
<u>Кир Рояль/ Kir Royal</u>	100	400
Сухое игристое вино, ликер Creme de Cassis/ Dry sparkling wine, Creme de Cassis		
Лонг Айленд/ Long island iced tea	330	770
Водка, джин, текила серебряная, светлый ром, ликер Куантро, лимонный сок,		
Май-Тай/ <i>Mai-Тai</i>	250	750
Белый ром, тёмный ром, сироп красный апельсин, миндальный сироп, сок лайма/ White		
Маргарита/ Margarita	150	530
Текила серебряная, ликер Куантро, сок лимона/ Silver tequila, Cointreau liqueur, lemon		
Moxитo/ Mojito	330	550
Ром светлый, мята, сок лайма, сахарный сироп, содовая/ <i>Light rum, mint, lime juice</i> ,		
Пина колада/ Pina colada	300	450
Светлый ром, кокосовое молоко, ананасовый сок/ Light rum, coconut milk, pineapple		
Секс на пляже/ Sex on the beach	250	480
Водка, персиковый ликер, апельсиновый сок, клюквенный сок/ Vodka, peach liqueur,		
Восходящее солнце/ Tequila sunrise	250	480
Текила серебряная, апельсиновый сок, гренадин/ Silver tequila, orange juice, grenadine		
Б-52/ В -52	60	500
Кофейный ликер, ликер Бэйлис, ликер Куантро/ Coffee liqueur, Baileys liqueur,		
Апероль Спритц/ Aperol Spritz	350	630
Вино игристое сухое, биттер Апероль, содовая/ Dry sparkling wine, bitter Aperol, soda		
Белый русский/ White Russian	150	460
Водка, сливки, кофейный ликер/ Vodka, cream, coffee liqueur		
Голубые Гавайи/ <i>Blue Hawaii</i>	250	630
Белый ром, ликер Malibu, ликер Blue Curacao, кокосовое молоко, ананасовый сок/ White		
Глинтвейн/ <i>Gluhwein</i>	250	520
Красное или белое вино (на выбор), яблоко, апельсин, лимон, мёд, пряные специи/ <i>Red</i>		
1 ,		

Тел.: +7(499) 678-05-82; 214 / Call: +7(499) 678-05-82; 2114 https://unique-restaurant.ru