

Необыкновенный ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

COLD STARTERS & SALADS

Салат «Елизавета II»

Освежающий и утончённый салат, состоящий из руколы, пряной груши, грецких орехов и сыра Горганзола, под оригинальной медовой заправкой. Ккал 496 Б/Ж/У 6/44/17

Salad "Elizabeth II"

A refreshing and sophisticated salad consisting of arugula, spiced pear, walnuts and Gorgonzola cheese, with an original honey dressing. Kcal 496 P/F/C 6/44/17

Гр./gm	Р
160	680



Салат с куриным филе, манго и авокадо

Откройте для себя изумительное сочетание вкусов с этим ярким и свежим салатом, приготовленным из кусочков нежной курицы, сочных ломтиков манго и авокадо, а также хрустящих листьев салата. Ккал 382 Б/Ж/У 9/21/6

Salad with chicken fillet, mango and avocado

Discover a delicious combination of flavors with this bright and fresh salad made with tender chicken pieces, juicy mango and avocado slices, and crisp lettuce leaves. Kcal 382 P/F/C 9/21/6

190	650
-----	-----



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

170	670
-----	-----



Салат с пастроми

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

190	1150
-----	------



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

Салат с Бри, клубникой и Лолло Роса

Это изысканное сочетание вкусов и текстур. Нежный сыр бри с благородной плесенью, сладкая клубника и хрустящий салат лолло росса создают гармоничное трио. Ккал 359 Б/Ж/У 10/30/11

Salad with Brie, strawberries and Lollo Rosa

It's a delicious combination of flavors and textures. Delicate brie cheese with noble mold, sweet strawberries and crunchy lollo rossa lettuce create a harmonious trio. Kcal 359 P/F/C 10/30/11

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

Запечённые мидии с сыром

Мидии, запечённые под соусом с сыром пармезан —блюдо, которое может стать украшением любого стола. Горячая закуска из мидий подается с водорослями Чука. Ккал 480 Б/Ж/У 12/42/13

Baked mussels with cheese

Mussels baked with Parmesan cheese sauce is a dish that can decorate any table. Hot mussel appetizer served with Chuka seaweed. Kcal 480 P/F/C 12/42/13

Креветки поп-корн

Эти маленькие креветки, обжаренные в хрустящей панировке, словно танцуют на языке, раскрывая свой неповторимый вкус и аромат. 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. Kcal 533 P/F/C 31/24/48

Греческое Мезе

Набор средиземноморских закусок, включающих в себя разнообразные вкусные компоненты. В составе Мезе есть паста из вяленых томатов, паста из оливок Каламата и паста из шампиньонов с трюфельным маслом. Ккал 425 Б/Ж/У 27/25/24

155

730



280

1020



160

850



250

950



340

1350



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. Kcal 425 P/F/C 27/25/24

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

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

Овощная 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. Каждый сыр имеет свой уникальный вкус, текстуру и аромат, что создает разнообразие вкусовых ощущений. Ккал 1022 Б/Ж/У 30/63/52

Cheese Plateau

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

240

1200



235

1030



230

630



350

1600



Мясное ассорти

250

950

Куриный рулет, буженина, говяжий язык, горчица. Ккал 537 Б/Ж/У 40/37/8

Mixed meat platter

Chicken roll, boiled pork, beef tongue, mustard. Kcal 537 P/F/C 40/37/8



Рыбное ассорти

Лосось с/с, угорь и палтус х/к . Каждый вид рыбы имеет свой неповторимый вкус и текстуру. Ккал 432 Б/Ж/У 30/30/2

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 30/30/2

270

1550



Хрустящие белые грузди со сметаной

Аппетитная закуска, состоящая из соленых белых груздей, подаваемых со сметаной и бородинскими гренками. 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. Kcal 335 P/F/C 10/28/9

290

850



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

390

800



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

220

750



Фруктовое наслаждение

270

930

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



Соления по- домашнему

510

750

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

Гр./gm

Р

310

580



Куриный суп с домашней лапшой

Свежая и ароматная рубленая лапша, приготовленная в курином бульоне. 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. 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

330

580



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

350

720



Грибной суп-капучино

Изысканное и необычное блюдо, которое сочетает в себе нежность грибного супа и воздушность капучино. При подаче сервируется гренкой из злакового хлеба с шампиньонами и творожным сыром. Ккал 525 Б/Ж/У 24/24/54

Mushroom cappuccino soup

An exquisite and unusual dish that combines the tenderness of mushroom soup and the airiness of cappuccino. When serving, serve with toasted cereal bread with champignons and curd cheese. Kcal 525 P/F/C 24/24/54

370

530



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Гр./gm

Р

Пельмени «Охотничьи»

350

850

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 and pork.

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»

385

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. 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. Kcal 546 P/F/C 44/39/3

Шатобриан с овощным соте

270

2370

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



Бифштекс из мраморной говядины с трюфельным соусом

330

1450

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

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

300

1300

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

Медальоны из телятины с печеным картофелем

450

2420

Нежное сочное мясо телятины, обрамленное хрустящим беконом, подаётся с запеченным картофелем с ароматными грибами. Свежая руккола и сладкие помидоры черри придают блюду яркие краски. Завершающий штрих - изящные чипсы из пармезана и пряный бальзамический крем, добавляющие изысканности и гармонирующие вкусы. Ккал 833 Б/Ж/У 62/53/26



Veal medallions with baked potatoes

Tender juicy veal meat, framed by crispy bacon, served with baked potatoes with aromatic mushrooms. Fresh arugula and sweet cherry tomatoes add bright colors to the dish. The finishing touch is elegant parmesan chips and spicy balsamic cream, adding sophistication and harmonizing flavors. Kcal 833 P/F/C 62/53/26

Филей ягненка с ризотто

450

1970

Нежное мясо барашка с трюфельным ризотто, подается с освежающей сальсой из свежих овощей. Сверху поливается пикантным соусом из черного перца и украшается хрустящими слоеными чипсами, создавая гастрономический шедевр, который порадует как взгляд, так и вкус. Ккал 942 Б/Ж/У 53/55/57



Lamb fillet with risotto

Tender lamb meat with truffle risotto, served with a refreshing salsa of fresh vegetables. Top with a piquant black pepper sauce and garnish with crispy puff chips, creating a gastronomic masterpiece that will delight both the eye and the palate. Kcal 942 P/F/C 53/55/57

Ножки перепела с грибным жульеном

320

1080

Ножки перепела с грибным жульеном и печеным картофелем - это блюдо, которое порадует даже самых искушенных гурманов. Нежное мясо перепелов, запеченное до хрустящей корочки, подается с ароматным грибным жульеном, а печеный картофель дополняет эту кулинарную композицию. Ккал 520 Б/Ж/У 4/14/22

Quail legs with mushroom julienne

Quail legs with mushroom julienne and baked potatoes is a dish that will delight even the most sophisticated gourmets. Tender quail meat, baked until crispy, served with aromatic mushroom julienne, and baked potatoes complete this culinary composition. Kcal 520 P/F/C 4/14/22



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

310

740

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. 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. Kcal 820 P/F/C 33/30/102



Гребешки с чатни манго-маракуйя

160

1250

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. 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. Kcal 113 P/F/C 17/2/6



Кольбер из лосося

270

1750

Лосось с икрой палтуса под соусом Бер Блан - это восхитительное блюдо, которое обязательно удивит. Лосось, с икрой палтуса, имеет нежный вкус и изысканный аромат. Соус Бер Блан идеально дополняет вкус лосося, придавая ему легкую кислинку. Ккал 743 Б/Ж/У 41/63/2

Salmon colbert

Salmon with halibut caviar and Beurre Blanc sauce is a delicious dish that is sure to surprise. Salmon with halibut caviar has a delicate taste and exquisite aroma. Beurre Blanc sauce perfectly complements the taste of salmon, giving it a slight sourness.

Kcal 743 P/F/C 41/63/2



Филе черной трески

330

1250

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



Филе палтуса со спаржей и лимонно-имбирным соусом

250

1380

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



Конкильони с рикоттой и шпинатом

370

680

Сочные конкильони, нежно начиненные пикантной начинкой, окутаны насыщенным томатным соусом. Роскошный пармезан гармонично дополняет блюдо, придавая ему богатый вкус, а свежий базилик с его соблазнительным ароматом создает манящий финальный штрих. Ккал 798 Б/Ж/У 26/27/111

Conchiglioni with ricotta and spinach

Juicy conchiglioni are delicately stuffed with savory filling and coated in a rich tomato sauce. Luxurious parmesan harmoniously complements the dish, giving it a rich taste, while fresh basil with its seductive aroma creates an inviting final touch. Kcal 798 P/F/C 26/27/111



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

	Гр./gm	Р
Картофельное пюре Б/Ж/У 3/9/34 184 ккал <i>Mashed potatoes</i>	190	320
Картофель, обжаренный с прованскими травами Б/Ж/У 4/13/34 281 ккал <i>Fried potatoes with herbs of Provence</i>	190	340
Овощи гриль Б/Ж/У 8/4/27 176 ккал <i>Grilled vegetables</i>	210	590

ЗАКУСКИ

SNACKS

Орехи жареные Б/Ж/У 20/50/7 558 ккал <i>Cocktail nuts mix</i>	150	360
Чесночные гренки из бородинского хлеба с соусом блю чиз Б/Ж/У 11/24/65 492 ккал <i>Garlic croutons from Borodino bread with blue cheese sauce</i>	180	420
Сырные палочки из моцареллы с клюквенным соусом Б/Ж/У 24/32/14 441 ккал <i>Mozzarella cheese sticks with cranberry sauce</i>	140	470
Сырные шарики из моцареллы и сыром кремента с халапеньо Б/Ж/У 15/31/14 402 ккал <i>Mozzarella cheese balls and cremetta cheese with jalapeno</i>	140	470

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

CHILDREN MENU

	Гр./gm	Р
Салат из свежих овощей	220	420

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

Детский суп с азбукой из макароншек	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.

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».

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 Sauce/ jams/ honey	0,04	150
---	-------------	------------

ДЕСЕРТЫ

DESERTS

Пина Колада

Сбалансированное сочетание нежного кокосового мороженого, освежающего сорбета "Пина Колада" и ароматного компоте из свежего ананаса. Украшенный изысканным шоколадным декором в виде половинки ананаса и свежей мятой, этот десерт погружает вас в тропическую атмосферу, напоминая о ласковом бризе на пляже. Ккал 786 Б/Ж/У 1/68/43

Pina colada

A balanced combination of delicate coconut ice cream, refreshing Pina Colada sorbet and aromatic fresh pineapple compote. Decorated with an exquisite chocolate halved pineapple and fresh mint, this dessert immerses you in a tropical atmosphere, reminiscent of a gentle breeze on the beach. Kcal 786 P/F/C 1/68/43

Гр./gm

200

Р

850



Грушево-миндальный соблазн

Истинное удовольствие для всех чувств! Нежный бисквит с ароматным миндальным пралине, встречается с сочной грушей, создавая идеальное сочетание текстур и вкусов. Ароматное компоте из груши и ванили добавляет сладкую свежесть, а легкий мусс из пралине и миндаля придает десерту неповторимую нежность. Завершает это шедевр шоколадный декор, придающий изысканный вид и завершающий аккорд сладкого соблазна. Ккал 235 Б/Ж/У 3/16/18

Pear-almond temptation

A true pleasure for all the senses! Delicate sponge cake with aromatic almond praline meets juicy pear, creating the perfect combination of textures and flavors. A fragrant compote of pear and vanilla adds sweet freshness, and a light mousse of praline and almonds gives the dessert a unique delicacy. This masterpiece is completed with chocolate decoration, giving a sophisticated look and a final chord of sweet temptation. Kcal 235 P/F/C 3/16/18

130

750



Мильфей ягодный

Искусное сочетание нежного слоеного бездрожжевого теста, нежного клубничного конфи, который просто тает во рту, ягодного крема и ванильного крема шанtilly, которые добавляют нотку изысканности. Украшенный свежими ягодами, этот десерт приносит яркий взрыв вкусов на ваш язык. Шоколадный декор завершает эту симфонию вкусов, делая его не только восхитительным для глаз, но и для ваших чувств. Ккал 516 Б/Ж/У 4/33/50

Millefeuille berry

A skillful combination of delicate puff pastry without yeast, delicate strawberry confit that simply melts in your mouth, berry cream and vanilla Chantilly cream that add a touch of sophistication. Garnished with fresh berries, this dessert brings a vibrant burst of flavors to your tongue. The chocolate decoration completes this symphony of flavors, making it not only delightful to the eyes, but also to your senses. Kcal 516 P/F/C4/33/50

150

600



Saint-honore caramel

180

650

Произведение высокой кондитерской живописи. При первом укусе вы ощутите сладкую карамель, которая тает на языке, придавая десерту глубокий и насыщенный вкус. Ванильный супрем добавляет изысканности и нежности, создавая гармонию. Заварное тесто придает десерту легкость и воздушность, делая его по-настоящему неповторимым. Шоколадный декор добавляет утонченности этому великолепному творению. Ккал 192 Б/Ж/У 3/9/23

Saint-honore caramel

A work of high confectionery painting. At the first bite, you will feel the sweet caramel that melts on your tongue, giving the dessert a deep and rich taste. Vanilla Supreme adds sophistication and tenderness, creating harmony. Choux pastry gives the dessert lightness and airiness, making it truly unique. Chocolate decor adds sophistication to this magnificent creation. Kcal 192 P/F/C 3/9/23



Суп Герцога

125

750

Изысканное сочетание нежного сырного крема, ноток темного шоколада и ароматной кофейной пропитки, украшенное шоколадным декором. На каждом кусочке этого десерта раскрывается гармония вкусов и текстур, а бисквит Савойарди добавляет легкости и воздушности. Погружаясь в этот десерт, вы путешествуете сквозь слои наслаждения, ощущая восхитительное послевкусие. Ккал 193 Б/Ж/У 4/13/14

Duke's soup

An exquisite combination of delicate cheese cream, notes of dark chocolate and aromatic coffee soaking, decorated with chocolate decor. Each bite of this dessert reveals a harmony of flavors and textures, and the Savoyardi sponge cake adds lightness and airiness. As you dive into this dessert, you travel through layers of pleasure, experiencing a delicious aftertaste. Kcal 193 P/F/C 4/13/14



Десерт «Павлова»

150

700

Нежнейшее облако из воздушной меренги, украшенное конфи из спелого манго, ароматной маракуйи и ванильным кремом. Этот десерт окутан ароматом свежих ягод и украшен шоколадными декорациями, создавая идеальное сочетание сладости, кислинки и нежности в каждом кусочке. Ккал 433 Б/Ж/У 5/16/68

Pavlova dessert

The most delicate cloud of airy meringue, decorated with confit of ripe mango, aromatic passion fruit and vanilla cream. This dessert is enveloped in the aroma of fresh berries and decorated with chocolate decorations, creating the perfect combination of sweetness, sourness and tenderness in every bite. Kcal 433 P/F/C 5/16/68



Ресторан "Необыкновенный"/ "Unique" restaurant

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

<https://unique-restaurant.ru>