

*Zakuski  
Appetizers*

---

*Моцарелла с вялеными помидорами и соусом песто*

*Mozzarella with dried tomatoes and pesto sauce*

*3 500*

*Малосоленный лосось с козьим сыром и чипсами гиабата*

*Soft-salted salmon with goat cheese and ciabatta chips*

*3 600*

*Ростбиф с апельсинами и рукколой*

*Roast beef with orange and rucicola*

*3 800*

*Сырная тарелка*

*пекарينو романо, проволоне, бри, горгонзола, пармеджано*

*Cheese plate*

*pecorino romano, provolone, brie, gorgonzola, parmigiano*

*7 500*



---

*service 10%*

*Салаты*  
*Salads*

---

*Греческий салат с сыром Фета*  
*Greek salad with feta cheese*  
2 500

*Цезарь с куриным филе/тигровыми креветками*  
*Ceasar salad with chicken fillet / Tiger shrimps*  
3 500

*Теплый салат с кониной, рукколой и виноградом*  
*Warm salad with horsemeat, arugula and grapes*  
3 400

*Руккола с креветками, помидорами черри и бальзамическим дрессингом*  
*Arugula with prawns, cherry tomatoes and balsamic dressing*  
3 600

*Супы*  
*Soups*

---

*Куриный суп с фрикадельками и шпинатом*  
*Chicken soup with meatballs and spinach*  
1 800

*Черевиный суп с сыром филадельфия*  
*Lentil soup with philadelphia cheese*  
1 800

*Том Ям с креветками, лососем и шпинатом*  
*Tom Yum Soup with shrimps, salmon and spinach*  
3 300



*сервис 10%*

*Горячие блюда  
Main hot dishes*

---

*Куриное филе с жареным шпинатом и сливочным соусом  
Chicken fillet with fried spinach and cream sause  
3 200*

*Хрустящая запеченная утка с медовым соусом  
Baked crusted duck with honey sauce  
4 800*

*Медальоны из телятины с овощами гриль  
Veal medallions with grilled vegetables  
4 800*

*Стейк из конины с перёнными томатами и медовым деглилас  
Horsemeat steak with roasted tomatoes and honey demi Glace  
4 800*

*Каре ягненка на гриле с картофелем и соусом чатни  
Grilled rack of lamb with potatoes and chutney sauce  
5 200*

*Лосось на пару с чечевицей, шпинатом и вялеными томатами  
Steamed salmon with lentils, spinach and dried tomatoes  
6 000*

*Сибас на спарже с рукколой и грейпфрутом  
Sea Bass with asparagus, rocket salad, and grapefruit  
6 500*

*Спагетти Болонезе  
Spaghetti Bolognese  
3 400*



*service 10%*

*Десерты*  
*Desserts*

---

*Мороженое в ассортименге*

*Ice-cream by assortment*

*800 per one*

*Чизкейк Нью-Йорк*

*New York cheese cake*

*2 200*

*Брауни с ванильным мороженым*

*Brownies with vanilla ice-cream*

*2 200*

*Яблочный домашний пирог*

*Homemade apple pie*

*2 200*

*Сухофрукты, орешки*

*Dried fruit, nuts*

*3 500*



---

*сервис 10%*

## *Tea by pot*

---

<b>Чёрный чай</b> <i>Black tea</i>	1 500
<b>Эрл Грей</b> <i>Earl Grey</i>	1 500
<b>Зелёный чай</b> <i>Green tea</i>	1 500
<b>Жасминовый чай</b> <i>Jasmine tea</i>	1 500
<b>Фруктовый чай</b> <i>Fruit tea</i>	1 500

## *Coffee*

---

<b>Espresso</b>	900
<b>Americano</b>	900
<b>Cappuccino</b>	1 000
<b>Latte</b>	1 000



*service 10%*

## *Drinks*

---

Aqua Panna	250 ml	1 000
San Pellegrino	250 ml	1 000
Соки	200 ml	1 000
Coca-Cola	330 ml	600
Red Bull	250 ml	1 200
Schweppes	300 ml	1 200

## *Home Made*

---

Морс из свежих ягод	250 ml	500
	1L	1 500
Ice Tea	250 ml	500
	1L	1 500
Fresh Juices	250 ml	2 000

## *Banquet Drinks*

---

Сок в ассортименте	750 ml	1 800
Juicy	1L	1 000
Aqua Panna	750 ml	2 200
San Pellegrino	750 ml	2 200
Tassay	стекло 500 ml	600
Tassay	пластик 500 ml	500
Coca-Cola	1L	800



*сервис 10%*

## *Aperitif*

---

<b>Martini Bianco</b>	<b>100 ml</b>	<b>1 400</b>
<b>Campari</b>		<b>1 400</b>
<b>Lillet Blanc</b>		<b>1 200</b>

## *Digestive*

---

<b>Becherovka</b>	<b>50 ml</b>	<b>1 200</b>
<b>Becherovka Lemon</b>		<b>1 200</b>
<b>Fernet Branca</b>		<b>1 200</b>
<b>Branca Menta</b>		<b>1 200</b>

## *Gin & Rum*

---

<b>Beefeater London Dry</b>	<b>50 ml</b>	<b>1 200</b>
<b>Bacardi Black</b>		<b>1 200</b>
<b>Havana Club 3YO, Especial, 7YO</b>		<b>1 200</b>

## *Tequila*

---

<b>Olmecca Blanco, Gold</b>	<b>50 ml</b>	<b>1 200</b>
-----------------------------	--------------	--------------

## *Vodka*

---

<b>Айдабульская</b>	<b>500</b>
<b>Царская Original</b>	<b>600</b>
<b>Absolut Original, Vanilia, Citron, Pears</b>	<b>700</b>
<b>Kremlin Classic</b>	<b>900</b>
<b>Absolut Elyx</b>	<b>1 200</b>
<b>Белуга</b>	<b>1 400</b>



*service 10%*

## *Cognac*

---

<b>Арапат 7 Отборный</b>	<b>50 ml</b>	<b>1 200</b>
<b>Арапат 15 Васпуракан</b>		<b>1 600</b>
<b>Martel VSOP</b>		<b>1 800</b>
<b>Martel XO</b>		<b>5 200</b>

## *Whisky*

---

<b>Ballantines</b>	<b>50 ml</b>	<b>800</b>
<b>Ballantines Gold Seal 12Yo</b>		<b>1 100</b>
<b>Jameson</b>		<b>1 200</b>
<b>The Glenvilet Founder's Reserve</b>		<b>1 500</b>
<b>Jameson Caskmates</b>		<b>1 600</b>
<b>Jameson Black Barell</b>		<b>1 800</b>
<b>The Glenlivet 12Yo Excellence</b>		<b>2 000</b>
<b>Chivas Regal 12Yo</b>		<b>2 000</b>
<b>Chivas Regal Extra</b>		<b>2 200</b>
<b>Jack Daniels</b>		<b>2 200</b>
<b>Chivas Regal 18Yo</b>		<b>2 800</b>
<b>Macallan 12Yo</b>		<b>3 000</b>
<b>The Glenlivet 18Yo</b>		<b>3 200</b>
<b>Chivas Royal Salute</b>		<b>3 500</b>

## *Bottled beer*

---

<b>Spaten</b>	<b>330 ml</b>	<b>1 600</b>
<b>Blanche de Bruxelles</b>		<b>1 600</b>
<b>Bitburger Drive</b>		<b>1 600</b>
<b>Tsingtao</b>		<b>1 600</b>



*сервис 10%*



## *Sparkling & Champagne*

---

<b>Cafe de Paris</b>	<i>brut, demi-sec</i>	<b>7 000</b>
<b>Asti Martini</b>		<b>9 000</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene</b>		<b>10 000</b>
<b>Mumm Cordon Rouge</b>	<i>brut</i>	<b>18 000</b>
	<i>rose</i>	<b>24 000</b>
<b>Perrier Jouet</b>	<i>brut</i>	<b>20 000</b>
	<i>rose</i>	<b>27 000</b>
<b>Perrier Jouet Belle Epoque</b>		<b>64 000</b>
<b>Dom Perignon</b>	<i>vintage brut</i>	<b>92 000</b>

## *Wine by the glass*

---

<b>Rose Chardonnay - Pinot Noir</b>	<i>Spier, Africa</i>	<b>1 500</b>
<b>Chardonnay</b>	<i>Los Boldos, Chile</i>	<b>1 500</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<i>Los Boldos, Chile</i>	<b>1 500</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<i>Luna, Italy</i>	<b>1 800</b>
<b>Merlot</b>	<i>Luna, Italy</i>	<b>1 800</b>

## *Rose wine*

---

<b>Chardonnay-Pinot Noir Rose</b>	<i>Spier, Africa</i>	<b>7 500</b>
<b>Pinot Gris Premium</b>	<i>Saint Claire, New Zealand</i>	<b>9 000</b>
<b>Chateau de Selle "Coeur de Grain" Rose</b>	<i>Domaines Ott, France</i>	<b>23 000</b>



*service 10%*

## *Italian white wines*

---

<b>Pinot Grigio Luna</b>	<i>Vaccaro, Sicily</i>	<b>9 000</b>
<b>Vermentino</b>	<i>Antinori, Tuscany</i>	<b>12 500</b>
<b>Bramito della Sala</b>	<i>Antinori, Umbria</i>	<b>12 500</b>
<b>Gavi dei Gavi Etichetta Nera</b>	<i>La Scolca, Piemonte</i>	<b>17 000</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	<i>Jermann, Friuli</i>	<b>22 000</b>
<b>Dreams</b>	<i>Jermann, Friuli</i>	<b>32 000</b>
<b>Alteni Di Brassica</b>	<i>Gaja, Piemonte</i>	<b>45 000</b>

## *French white wines*

---

<b>Sirius Blanc</b>	<i>Sichel, Bordeaux</i>	<b>9 000</b>
<b>Chardonnay Bourgogne La Vignee</b>	<i>BP&amp;F, Bourgogne</i>	<b>11 000</b>
<b>Sancerre Vieilles Vignes</b>	<i>Brochard, Loire Valley</i>	<b>14 500</b>
<b>Chablis 1er Cru Veu de Vey</b>	<i>Jean-Marc Brocard, Bourgogne</i>	<b>15 600</b>
<b>Chablis Grand Cru Les Preuses</b>	<i>La Chablisienne, Bourgogne</i>	<b>28 500</b>
<b>Meursault Les Clous</b>	<i>Louis Latour, Bourgogne</i>	<b>40 000</b>
<b>Chateau Pape-Clement Blanc</b>	<i>Grand Cru Classe, Pessac-Leognan</i>	<b>83 000</b>

## *New world white wines*

---

<b>Sauvignon Blanc Tradition</b>	<i>Los Boldos, Chile</i>	<b>7 500</b>
<b>Chardonnay Vintner's Reserve</b>	<i>Kendall-Jackson, USA</i>	<b>14 500</b>
<b>Riesling Spatlese</b>	<i>Kunstler, Germany</i>	<b>15 800</b>
<b>Fume Blanc</b>	<i>Robert Mondavi, USA</i>	<b>21 000</b>



## *Italian red wines*

---

<b>Merlot Luna</b>	<i>Vaccaro, Sicily</i>	<b>9 000</b>
<b>Villa Antinori Rosso</b>	<i>Antinori, Tuscany</i>	<b>12 000</b>
<b>Chianti Classico AMA</b>	<i>Castello di Ama, Tuscany</i>	<b>15 000</b>
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	<i>Speri, Veneto</i>	<b>23 500</b>
<b>Sito Moresco</b>	<i>Langhe Gaja, Piemonte</i>	<b>28 000</b>
<b>Il borro</b>	<i>Il Borro, Tuscany</i>	<b>30 000</b>
<b>Barolo Castiglione</b>	<i>Vietti, Piemonte</i>	<b>30 000</b>
<b>Kurni Montepulciano</b>	<i>Oasi deli Angeli, Marche</i>	<b>62 000</b>
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido, Tuscany</i>	<b>95 000</b>

## *French red wines*

---

<b>Sirius Rouge</b>	<i>Sichel, Bordeaux</i>	<b>9 000</b>
<b>Pinot Noir</b>	<i>BP&amp;F, Bourgogne</i>	<b>11 000</b>
<b>La Reserva D'angludet</b>	<i>Margaux, Bordeaux</i>	<b>22 500</b>
<b>Chateau Giscours</b>	<i>Margaux, Bordeaux</i>	<b>35 000</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b>	<i>Louis Latour, Bordeaux</i>	<b>42 000</b>
<b>Chateau Talbot</b>	<i>Saint-Julien 4-me Grand Cru Classe</i>	<b>44 000</b>
<b>Chateau Lynch-Bages</b>	<i>Pauillac 5-eme Grand Cru Classe</i>	<b>110 500</b>

## *New world red wines*

---

<b>Cabernet Sauvignon Tradition</b>	<i>Los Boldos, Chile</i>	<b>7 500</b>
<b>Pinot Noir Marlborough Premium</b>	<i>Saint Clair, New Zealand</i>	<b>12 500</b>
<b>Gran Reserva</b>	<i>Marques de Riscal, Spain</i>	<b>21 000</b>
<b>Buccella Cabernet Sauvignon</b>	<i>Buccella, Napa Valley, USA</i>	<b>89 000</b>



*service 10%*