

# Starters

## ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ, КРЕМ АВОКАДО, САЛАТ  
TOMATO CARPACCIO, AVOCADO CREAM, SALAD

— 320₽ —

ТЕРРИН ИЗ УТКИ, МЯГКИЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ, БРУСНИЧНОЕ  
ВАРЕНЬЕ С ИМБИРЕМ, ЗЕРНОВЫЕ ТОСТЫ  
BAKED DUCK TERRINE, SOFT CHICKEN LIVER PATE,  
CRANBERRY SAUCE WITH GINGER, GRAINS TOAST

— 580₽ —

ДАТСКИЙ СМОРРЕБРОД С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ И КРАБА  
DANISH SMORREBROD WITH SALMON AND CRAB MOUSSE

— 460₽ —

ИТАЛЬЯНСКАЯ ДОСКА: ПАРМА, МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ,  
ОЛИВКИ КАЛАМАТА, ДЫНЯ, БРУСКЕТТА  
ITALIAN PLATTER: PARMA HAM, MARINATED TOMATOES,  
MELON, KALAMATA OLIVES, BRUSCHETTA

— 680₽ —

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, СВЕКОЛЬНЫЙ БИСКВИТ, ТАЙСКИЙ СОУС  
BEEF TARTAR, BEETROOT BISCUIT, THAI SAUCE

— 480₽ —

ТАРТАРЫ ИЗ ЛОСОСЯ И ГРЕБЕШКА, АВОКАДО МУСС, ИКРА  
SALMON AND SCALLOP TARTAR, AVOCADO MOUSSE, CAVIAR

— 540₽ —

# Hot starters

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ: СО СМЕТАНОЙ 260₽  
POTATO PANCAKES: WITH SOUR CREAM

С ГРИБНЫМ СОУСОМ 290₽  
WITH MUSHROOM SAUCE

С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ 370₽  
WITH SALMON AND COTTAGE CHEESE

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, СЛИВОЧНЫЙ СОУС В СЛОЕНОМ ВОЛОВАНЕ  
VOL-AU-VENT WITH WILD MUSHROOMS AND CREAM SAUCE

— 320₽ —

БАКЛАЖАН-ГРИЛЬ, СИЦИЛИЙСКАЯ КАПОНАТА,  
ЖЕМЧУЖНЫЙ ЛУК В БАЛЬЗАМИЧЕСКОЙ КАРАМЕЛИ  
GRILLED EGGPLANT, SICILIAN CAPONATA, GRAPE ONION IN BALSAMIC CARAMEL

— 540₽ —

# Salads

## САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ  
GREEK SALAD

— 280₽ —

ТЕПЛАЯ СВЕКЛА, ЧЕРНОСЛИВ, ГРУША, КРЕМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА  
HOT BEETS, PRUNES, PEARS, GOAT CHEESE CREAM

— 360₽ —

ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА, БАЗИЛИКОВАЯ РИКОТТА, БРУСКЕТТА  
BAKED PUMKIN, BASIL RICOTTA, BRUSCHETTA

— 380₽ —

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/КРЕВЕТКАМИ  
CHICKEN/PRAWN CAESAR SALAD

— 420/580₽ —

НИСУАЗ  
NICOISE SALAD

— 490₽ —

---

# Soups

## СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ПАРМЕЗАНОМ  
PUMPKIN CREAM SOUP WITH PARMESAN

— 320₽ —

ГУСТАЯ ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА С ПЕРЛОВКОЙ И СМЕТАНОЙ  
THICK MUSHROOM SOUP WITH PEARL BARLEY AND SOUR CREAM

— 340₽ —

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПОТРОХАМИ И ОВОЩАМИ  
CHICKEN GIBLETS BROTH WITH VEGETABLES

— 320₽ —

СЛИВОЧНАЯ УХА С ЛОСОСЕМ И ТРЕСКОЙ  
CREAMY FISH SOUP WITH SALMON AND COD

— 430₽ —

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ  
HOMEMADE BREAD

— 120₽ —

# Fish and seafood

## РЫБА И МОРЕПРОУКТЫ

ТРЕСКА, КУС-КУС, ФИНИКИ, ТЫКВЕННЫЙ СОУС  
COD, COUSCOUS, DATES, PUMPKIN SAUCE

– 480₽ –

ЛОСОСЬ В ПАНЦИРЕ ИЗ ПЕРЦА, ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, ОВОЩИ  
SALMON COATED IN PEPPER, CELERY ROOT PURÉE, VEGETABLES

– 620₽ –

ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ (НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ)  
SALMON FILLET WITH VEGETABLES (GRILLED OR STEAMED)

– 670₽ –

# Meat

## МЯСО

УТИНАЯ ГРУДКА, ПЕРЛОВКА, ГРИБЫ, ЯГОДЫ  
DUCK BREAST, PEARL BARLEY, MUSHROOMS, BERRIES

– 580₽ –

СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ, АРОМАТНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, СЛИВОЧНЫЙ ХРЕН  
PORK SCHNITZEL WITH FLAVORED POTATOES AND CREAMY HORSERADISH

– 480₽ –

КУРИНОЕ ФИЛЕ СО ШПИНАТОМ И ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ  
CHICKEN FILLET WITH FRESH SPINACH AND CELERY PUREE

– 460₽ –

УТИНАЯ НОЖКА, ЧЕШСКАЯ КАПУСТА, ГОРЧИЧНЫЕ ЯБЛОКИ  
DUCK LEG WITH CZECH STYLE CABBAGE AND BERRY SAUCE

– 620₽ –

ФИЛЕ-МИНЬОН И МОЛОДЫЕ ОВОЩИ, ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО  
FILLET MIGNON AND YOUNG VEGETABLES, TRUFFLE OIL

– 720₽ –

СТЕЙК ТОМАГАВК ИЗ СВИНИНЫ, ОБУГ ЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ,  
СОУС С ТОМАТАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ  
PORK STEAK TOMAHAWK WITH BAKED POTATOES, TOMATO SAUCE WITH PRUNES

– 540₽ –

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ, ГРЕЧКА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ  
VEAL CHEEKS, BUCKWHEAT, WHITE MUSHROOM

– 760₽ –

РИБАЙ СТЕЙК С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ И КУКУРУЗОЙ  
RIBEYE STEAK WITH GRILLED VEGETABLES AND CORN

– 890₽ –

# Russian menu

## РУССКАЯ КУХНЯ

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ:  
WHEAT PANCAKES WITH SOUR CREAM AND HERB:

С ЛОСОСЕМ  
WITH SALMON 370₽

С КРАСНОЙ ИКРОЙ  
WITH RED CAVIAR 490₽

ОЛИВЬЕ  
TRADITIONAL RUSSIAN SALAD

— 280₽ —

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ СОЛЕНЬЯ  
TRADITIONAL RUSSIAN PICKLES

— 240₽ —

ПОДКОПЧЕННАЯ СЕЛЬДЬ, КАРТОФЕЛЬ СТОУН, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК  
SMOKED HERRING WITH POTATOES STONE AND PICKLED ONION

— 280₽ —

БОРЩ С САЛОМ  
BORSCH WITH LARD

— 320₽ —

КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ  
CLASSIC MEAT DUMPLINGS WITH SOUR CREAM

— 320₽ —

ПЕЛЬМЕНИ С ГРЕБЕШКОМ, ТРЕСКОЙ И ЛИМОННЫМ МАСЛОМ  
DUMPLINGS WITH SCALLOPS, COD AND LEMON OIL

— 690₽ —

ЦЕППЕЛИН С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И СЫРОМ, ЯБЛОЧНО-БРУСНИЧНЫЙ СОУС  
ZEPPELIN WITH CHICKEN, MUSHROOMS AND CHEESE, APPLE-CRANBERRY SAUCE

— 480₽ —

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
BEEF STROGANOFF WITH MASHED POTATOES

— 690₽ —

# Classics

## КЛАССИКА

ШАВЕРМА  
SHAWARMA

— 260₽ —

ГАМБУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
MARBLED BEEF HAMBURGER, FRENCH FRIES

— 530₽ —

КЛАБ-СЭНДВИЧ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ, ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И ТОМАТОМ  
CLUB SANDWICH WITH GRILLED CHICKEN, EGG, BACON AND TOMATO

— 380₽ —

---

# Pasta & Risotto

## ПАСТА И РИЗОТТО

РИЗОТТО С ОСЬМИНОГОМ  
RISOTTO WITH OCTOPUS

— 560₽ —

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
WHITE MUSHROOM RISOTTO

— 460₽ —

ПАПАРДЕЛЛЕ С УТКОЙ, АПЕЛЬСИН, ОРЕХОВЫЙ ПЕСТО  
PAPARDELLE WITH DUCK AND WALNUT PESTO

— 520₽ —

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ, ЦУКИНИ, КРЕВЕТОЧНЫЙ БИСК  
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS, ZUCCHINI, SHRIMP BROTH

— 480₽ —

# Desserts

## ДЕСЕРТЫ

ПАВЛОВА С ДОМАШНИМИ СЛИВКАМИ  
PAVLOVA WITH HOMEMADE CREAM

— 280₽ —

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ, ЯБЛОЧНО-БРУСНИЧНЫЙ СОУС  
COTTAGE CHEESE PANCAKES, APPLE-CRANBERRY SAUCE

— 260₽ —

ЭКЛЕР С БЕЛЬГИЙСКИМ ШОКОЛАДОМ  
ÉCLAIR WITH BELGIAN CHOCOLATE

— 180₽ —

КЛЮКВЕННЫЙ КРАМБЛ  
CRANBERRY CRUMBLE

— 260₽ —

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ  
CHOCOLATE TRUFFLE

— 320₽ —

КРЕМ-БРЮЛЕ  
CREME BRULEE

— 280₽ —

НАПОЛЕОН  
NAPOLEON

— 320₽ —

ТИРАМИСУ  
TIRAMISU

— 340₽ —

МОРОЖЕНОЕ:  
ICE CREAM:

ГОРГОНЗОЛА, РЖАНОЕ, ОЛИВКОВОЕ, ГРИБНОЕ  
GORGONZOLA CHEESE, RYE, OLIVE, MUSHROOM

160₽

ВАНИЛЬ, АПЕЛЬСИН С ШОКОЛАДОМ, ЗЕЛЕНЬИЙ ЧАЙ,  
ЭКСТРА ШОКОЛАД, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА  
ORANGE WITH CHOCOLATE, GREEN TEA,  
EXTRA CHOCOLATE, BLACK CURRANT

120₽

# SPECIAL MENU

## СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ

### Soft Drinks

#### НАПИТКИ

— 180₽ —

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ, КАРАМЕЛЬ, ЭСПРЕССО  
FRESH ORANGE JUICE, CARAMEL, ESPRESSO

ЭРЛ ГРЕЙ, ОБЛЕПИХА, ИМБИРЬ, МЯТА  
EARL GREY, SEA BUCKTHORN, GINGER, MINT

### Smoothies

#### СМУЗИ

— 230₽ —

МЯТНЫЙ ОТВАР, ЯБЛОКО, КИВИ, ЛАЙМ, МЕД, БЕЛОЕ ВИНО  
MINT INFUSION, APPLE, KIWI, LIME, HONEY, WHITE WINE

АПЕЛЬСИН, СОК ЛИМОНА, ГРЕЙПФРУТ, МЕД, ЦВЕТЫ БУЗИНЫ  
ORANGE, LEMON JUICE, GRAPEFRUIT, HONEY, ELDERBERRY FLOWERS

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, МОЛОКО, АНАНАС, БАНАН  
BLACKCURRANT, MILK, PINEAPPLE, BANANA

РОМАШКА, СОК ЛИМОНА, ЯБЛОКО, МЁД  
CHAMOMILE, LEMON JUICE, APPLE, HONEY

**BAR**  
**BAR**

## *Non-alcoholic beverages* **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

**ВОДА САН БЕНЕДЕТТО**  
**SAN BENEDETTO WATER**

**500/1000 ML 180/340₽**

**ДОМАШНИЙ МОРС**  
**HOMEMADE FRUIT DRINK**

**200/1000 ML 100/500₽**

**ИМБИРНЫЙ ЛИМОНАД**  
**HOMEMADE GINGER LEMONADE**

**250/950 ML 180/650₽**

**ЯГОДНЫЙ ЛИМОНАД**  
**HOMEMADE BERRY LEMONADE**

**250/950 ML 180/650₽**

**НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ FENTIMANS**  
**NATURAL LEMONADES FENTIMANS**

**275 ML 280₽**

## *Fresh Juices* **СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ**

**ЯБЛОЧНЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ, МОРКОВНЫЙ**  
**APPLE, ORANGE, GRAPEFRUIT, CARROT**

**200 ML 180₽**

**ГРУШЕВЫЙ, СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ, АНАНАСОВЫЙ**  
**PEAR, CELERY, PINEAPPLE**

**200 ML 240₽**



# Alcoholic beverages

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### HOMEMADE INFUSIONS ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

ЛИМОНЧЕЛЛО / LIMONCELLO

50 ML 210₽

ВИШНЕВЫЙ БРЕНДИ / CHERRY BRANDY

50 ML 230₽

БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИКЕР / BASIL LIQUEUR

50 ML 230₽

НАБОР ИЗ ТРЕХ ВКУСОВ / SET OF THREE TYPES

560₽

### APERITIFS АПЕРИТИВЫ

MARTINI BIANCO

50/1000 ML 210/4200₽

MARTINI ROSSO

50/1000 ML 210/4200₽

APEROL

50/1000 ML 240/4800₽

CAMPARI

50/1000 ML 290/5800₽

JAGERMEISTER

50/1000 ML 340/6800₽

### LOCAL BEER ПИВО «ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ»

РАЗЛИВНОЕ ПИВО / DRAUGHT BEER

330/500 ML 210/330₽

ТРОЙНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ / TRIPLE WHEAT ALE

375 ML 270₽

«СИНЯЯ БОРОДА» ДЮБЕЛЬ / LA BARBE BLEUE DUBBEL

375 ML 270₽

«ДОКТОР ФАУСТ» БЛОНД / «DR. FAUST» BLOND

375 ML 270₽

«ЧЕХОВ» ВИШНЕВЫЙ ЭЛЬ / «CHEKHOV» CHERRY ALE

375 ML 290₽

СИДР ЯБЛОЧНЫЙ (ПОЛУСУХОЙ) / APPLE CIDER (SEMI-DRY)

375 ML 290₽

СИДР ГРУШЕВЫЙ (ПОЛУСУХОЙ) / PEAR CIDER (SEMI-DRY)

375 ML 290₽

**PORTO & JEREZ  
ПОРТО И ХЕРЕС**

**PORTO GRAHAM'S TAWNY**

**100/750 ML 360/2700₺**

**JEREZ AMONTILLADO "CONTRABANDISTA" DO**

**100/750 ML 460/3450₺**

**PORTO GRAHAM'S FINE RUBY**

**100/750 ML 460/3450₺**

**PORTO GRAHAM'S LATE BOTTLED VINTAGE 2008**

**100/750 ML 530/3940₺**

**COGNAC  
КОНЬЯК**

**ARARAT 5\* / ARARAT 5\***

**50/700 ML 260/3640₺**

**ARARAT AXHTAMAP / ARARAT AKHTAMAR**

**50/700 ML 430/6020₺**

**MONNET VS**

**50/700 ML 450/6300₺**

**MARTELL V.S**

**50/1000 ML 480/9600₺**

**MARTELL V.S.O.P**

**50/1000 ML 660/13200₺**

**MARTELL X.O.**

**50/700 ML 2100/29400₺**

**50 ML 2100₺**

**CALVADOS  
КАЛЬВАДОС**

**BOULARD GRAND SOLAGE**

**50/700 ML 450/6300₺**

**BOULARD VSOP**

**50/1000 ML 540/10800₺**

**RUM  
РОМ**

**АНГОСТУРА РЕЗЕРВА / ANGOSTURA RESERVA**

**50/700 ML 280/3920₺**

**HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS**

**50/1000 ML 280/5600₺**

**HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS**

**50/700 ML 520/7280₺**

**WHISKEY  
ВИСКИ**

**JAMESON**

**50/1000 ML 320/6400₽**

**JIM BEAM**

**50/1000 ML 380/7600₽**

**CHIVAS REGAL 12 Y.O.**

**50/1000 ML 560/11200₽**

**CHIVAS REGAL EXTRA**

**50/700 ML 830/11620₽**

**JURA ORIGIN AGED 10 Y.O.**

**50/700 ML 680/11620₽**

**THE GLENLIVET 12 Y.O.**

**50/700 ML 690/9660₽**

**MACALLAN FINE OAK 12 YEARS OLD**

**50/700 ML 830/11620₽**

**THE GLENLIVET 18 Y.O.**

**50/700 ML 1260/17640₽**

**RUSSIAN TRADITIONAL DRINKS  
РУССКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ**

**САМОГОН КОСОГОРОВ / KOSOGOROV SAMOGON**

**50 ML 320₽**

**ПОЛУГАР №1 РОЖЬ И ПШЕНИЦА / POLUGAR №1 RYE AND WHEAT**

**50 ML 530₽**

**ПОЛУГАР №5 ХРЕН / POLUGAR №5 HORSE RADISH**

**50 ML 530₽**

**VODKA  
ВОДКА**

**ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ / TSARSKAYA ORIGINAL**

**50/1000 ML 180/3600₽**

**ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ / TSARSKAYA GOLD**

**50/1000 ML 210/4200₽**

**ОНЕГИН / ONEGIN**

**50/700 ML 320/4480₽**

**TEQUILA  
ТЕКИЛА**

**OLMECA GOLD**

**50/1000 ML 340/6800₽**

**OLMECA ALTOS PLATA**

**50/700 ML 380/5320₽**

## GIN ДЖИН

BEEFEATER LONDON DRY GIN

50/1000 ML 420/8400₽

BOMBAY SAPPHIRE

50/1000 ML 520/10400₽

## DIGESTIFS ДИЖЕСТИВЫ

МИНТТУ ПОЛЯРНАЯ ГРУША / MINTTU POLAR PEAR

50/500 ML 240/2400₽

САМБУКА ЛАМОНИКА/ SAMBUCA LAMONICA

50/750 ML 240/3600₽

ГРАППА ФРИУЛАНА НОНИНО / GRAPPA NONINO FRIULANA

50/700 ML 340/4760₽

## Classic Cocktails КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

### NEGRONI

150 ML 310₽

### MOSCOW MULE

150 ML 310₽

### COSMOPOLITAN

125 ML 330₽

### DAIQUIRI

125 ML 330₽

### OLD FASHIONED

225 ML 340₽

### GIN BASIL SMASH

150 ML 360₽

### APEROL SPRITZ

225 ML 420₽

### MOJITO

400 ML 460₽

### MARTINI ROYAL

225 ML 310₽

### LONG ISLAND

400 ML 620₽

# Tea

## ЧАЙ

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ / GINGER TEA

250 ML 220₽

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ / SEA BUCKTHORN TEA

250 ML 220₽

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ / BERRY TEA

250 ML 220₽

ЧАЙНИК ЧАЯ / TEA IN A TEAPOT

400 ML 260₽

# Coffee

## КОФЕ

КАКАО / COCOA

230₽

ЭСПРЕССО / ESPRESSO

140₽

АМЕРИКАНО / AMERICANO

140₽

КАПУЧИНО / CAPPUCCINO

160₽

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО / DOUBLE ESPRESSO

220₽

ЛАТТЕ / LATTE

240₽

ГЛЯСЕ / GLASSE

260₽

РАФ КОФЕ / RAF COFFEE

260₽

ДОМАШНИЕ СИРОПЫ К КОФЕ / HOMEMADE SYRUPS FOR COFFEE:

20₽

КАРАМЕЛЬ, ВАНИЛЬ, СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ И ПРЯНЫЙ АПЕЛЬСИН

CARAMEL, VANILLA, SALTED CARAMEL AND SPICY ORANGE