

ИКРА	УСТРИЦЫ
Подается с мини-блинами или тостами	
Белужья икра 25 г 9900	Свежие устрицы на льду 3 / 6 / 12 1600 / 2800 / 5400
Осетровая икра 25 г 4100	Две устрицы Гратан 1200
Севрюжья икра 25 г 4100	с молодым шпинатом и голландским соусом
Икра щуки 50 г 900	Две жареные устрицы 1200
Икра кеты 50 г 1100	в панировке с капустой, припущенной белом вине с мятой
Икра радужной форели 50 г 1200	

РУССКАЯ КЛАССИКА		
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	СУПЫ	ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
Наполеон из бородинского хлеба 350 с домашним салом	Борщ 700 со свеклой, говядиной, капустой и сметаной	Пожарская котлета 1000 с соленым огурцом, жареным картофелем, луком и томатным соусом
Сельдь под шубой 550 с картофелем, морковью, свеклой и яйцом	Уха 650 Классический рыбный суп с овощами	Бефстроганов 1500 с грибами, картофельным пюре и сметаной
Салат Оливье с камчатским крабом 1500 зеленым горошком, морковью, авокадо, редисом и домашним майонезом	Пельмени	Жареный цыпленок табака 1200 с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом
Домашний холодец 600 с маринованными овощами и соусом из хрена	Сибирские пельмени 850 с соленым маслом, укропом и сметаной	Голубцы из саvoyской капусты 950 с говядиной и свиной, рисом и томатным соусом
	Пельмени с крабовым мясом 1000 соленым маслом, укропом и сметаной	

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ		
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	ИЗ МОРЕЙ	С ФЕРМЫ
Садовый салат 850 из томатов черри, огурцов и редиса с крутонами и лимонной заправкой	Фиш & чипс Астория 980 филе трески во фритюре с картофелем фри, соусом Ремулад и зеленым горошком	Кок-о-вен 980 тушеная в красном вине куриная ножка с грибами, салом и морковью
Салат из томатов и красного лука 850 со шнитт-луком, оливковым маслом и бальзамическим кремом	Жареное филе лосося 950 с лимонно-сливочным соусом	Венский шницель из телятины 1200 с жареным картофелем, беконом и красным луком
Салат Цезарь классический 850 с курицей на гриле 950 с тигровыми креветками 1150	Филе палтуса на пару 1600 со шпинатом, соусом из томатов с каперсами и оливками	Телятина по-цюрихски 1450 обжаренная с грибами, со сливочным соусом и пастой Шнецле
Буррата и ассорти томатов 1200		Гуляш из говядины 980 с пастой фузилли, паприкой, майораном, тимьяном и чесноком
Тартар из говядины Черный Ангус 1450 с каперсами, луком, дижонской горчицей, кетчупом, ворчестерским соусом, табаско, яичным желтком, анчоусами и коньяком	СУПЫ	Жареное филе говядины 2400 с фуагра, грибами, сельдереем и трюфельным соусом
с парижским хрустящим картофелем и соусом Беарнез 1700	Картофельный крем-суп 850 с хрустящим слоеным хлебом и зимним трюфелем	Рибай стейк из мраморной говядины 300 г 3900 с французской зеленой фасолью в беконе, картофелем с розмарином и маслом Кафе де Пари
ПАСТА И РИЗОТТО	Куриный бульон 500 с петрушкой	Каре новозеландского ягненка 260 г 4200 со средиземноморскими овощами на гриле и соусом из красного вина
Паста рисони с гребешками и креветками 1600 чесноком, чили и базиликом	Лобстер биск 900 суп из лобстера с цветной капустой, зеленым горошком, томатами и эстрагоном	
Ризотто из риса Арборио 950 с белыми грибами, шампиньонами, Пармезаном и рукколой		

ГАРНИРЫ		
Немецкая яичная лапша Шпецле 250	Глазированный зеленый горошек с морковью 300	Картофельные драники 350
Отварной картофель со сливочным маслом и укропом 250	Соте из шпината 450	Рис Жасмин на пару 250
Картофельное пюре 250	Французская фасоль с красным луком и чесноком 350	Рис пилав 250
Картофель фри 400	Зеленая спаржа с голландским соусом 650	Овощи на гриле с оливковым маслом 400
Жареный картофель с красным луком 450		Цветная капуста с хлебной крошкой 300

Домашний хлеб 450 г 250
Низкокалорийный хлеб на домашней био-закваске из пяти видов муки: пшеничной белой и цельнозерновой, овсяной, ржаной и полбяной, с добавлением семян льна и кунжута – источник полезных веществ и микроэлементов