



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ К ВАШЕМУ СТОЛУ

- 



Зеленые оливки Халкидики 100 г | 300
- 



Оливки Каламата 100 г | 300
- 



Красная паприка, фаршированная сыром Фета 100 г | 300
- 

Свежие устрицы на льду 3/6/12 | 1800 | 3400 | 6200
- 

Осетровая икра Волгореченского рыбного хозяйства 25 г
- 

Отборная | 7000
- 

Высший класс | 4200
- 

Классическая | 3900
- 

Красная икра 50 г
- 

Икра шуки | 900
- 

Икра кеты | 1200
- 

Икра радужной форели | 1300
- 

Икра подается с мини-блинами или тостами

- 



Маринованный, соленый и копченый лосось 40 г
- 

Гравлакс с горчичным соусом | 250
- 

Маринованный в полугаре со свеклой и укропом | 250
- 

Маринованный в джине с ягодами можжевельника | 250
- 

Соленый | 250
- 

Копченый | 250
- 

Копченый на ольховых щепках | 250

- 

Маринованная балтийская сельдь 120 г | 500
- 

с отварным картофелем, укропом и маринованным красным луком

- 

Рыбная нарезка 220 г | 1400
- 

копченый палтус, ассорти лосося, селедка, шпроты, копченый эсколар, копченая скумбрия, с лимоном и соусами

- 

Мясные деликатесы 220 г | 1400
- 

сушеная говядина, паштет из куриной печени, ростбиф, острая салями, соленая оленина, вяленая свиная шея

- 

Сырное ассорти 220 г | 1600
- 

Грюйер, Тет де Муан, Трюфельный козий, Пьемонт, масляный Камамбер со сливками, трюфельный Камамбер, Сулугуни

- 



Традиционные соленья 200 г | 400
- 

огурцы, капуста, томаты, патиссоны, черемша

- 



Ассорти свежих овощей 200 г | 400
- 

огурцы, азербайджанские томаты, паприка и свежая зелень

- 



Соленые грузди 120 г | 650
- 

со сметаной и укропом
- 

Наполеон из бородинского хлеба | 350
- 

с домашним салом

- 

Мини пирожки 1 шт 40 г | 85
- 

с капустой и яйцом, с домашним творогом, с говядиной, с зеленым луком и яйцом, с курицей и грибами

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- 



Весенний салат | 450
- 

редис, огурец, листья салата, отварное яйцо, укроп, сметана

- 



Винегрет | 450
- 

свекла, картофель, морковь, зеленый горошек, маринованный огурец

- 



Сыр Страчателла | 1100
- 

с тушеной свеклой, фиолетовым песто, руколой, грецким орехом и трюфельным медом

- 



Фермерская Буррата | 1200
- 

с азербайджанскими томатами, песто и оливковым маслом

- 

Сельдь под шубой | 550
- 

с картофелем, морковью, свеклой и яйцом

- 

Тартар из мраморной говядины Черный Ангус | 2400
- 

с осетровой икрой (12 г), перепелиным яйцом, хрустящим черным хлебом, сметаной и зеленым луком

- 

Столичный салат Астория | 800
- 

с куриной грудкой, картофелем, морковью, маринованным огурцом, зеленым горошком, яйцом и майонезом

- 



Салат Оливье с камчатским крабом | 1800
- 

зеленым горошком, морковью, авокадо, редисом и майонезом

- 

Домашний холодец | 600
- 

с маринованными овощами и соусом из хрена

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 

Грибы, запеченные со сметаной | 600
- 

под сырной корочкой, с черным тостом

- 

Морские гребешки на гриле | 1600
- 

с картофельным пюре, сливочным соусом с шампанским и осетровой икрой

- 

Обжаренная фуа-гра | 1400
- 

с бриошью, брусникой, желе из гибискуса и пюре из сельдерея

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

- 

Сибирские пельмени | 850
- 

с соленым маслом, укропом и сметаной или в курином бульоне со свежей зеленью

- 

Пельмени с уткой | 750
- 

утиная ножка конфи и перечный соус

- 

Пельмени с олениной | 750
- 

со сморчками, вяленой говядиной и шалфеем

- 

Пельмени с крабовым мясом | 1100
- 

с соленым маслом, укропом и сметаной

- 

Пельмени с креветками и курицей | 950
- 

гречишный попкорн, соленое масло и кинза

- 

Пельмени с лесными грибами и черным трюфелем | 950
- 

с соленым маслом и сметаной

- 

Вареники с картошкой | 550
- 

копченый Сулугуни, грудинка и жареный лук

СУПЫ

- 

Окрошка | 700
- 

со свежими овощами, картофелем, яйцом, говядиной, квасом и укропом

- 



Холодный борщ | 650
- 

со свеклой, редисом, зеленым луком, отварным яйцом, сметаной и укропом

- 

Борщ | 700
- 

со свеклой, говядиной, капустой и сметаной, пирожок с капустой

- 

Солянка | 900
- 

с оливками, соленым огурцом, салями, каперсами, лимоном и сметаной, пирожок с капустой

- 



Золотистая уха | 1100
- 

из осетрины, стерляди и лосося, на курином бульоне с шафраном, укропом, зеленым луком и овощами

- 

Куриный суп с лапшой | 500
- 

овощами и петрушкой

- 

Биск из ракообразных | 1300
- 

равиоли с раками, цветная капуста, зеленый горошек, томаты и эстрагон

- 

Бурятский суп Шулэн | 800
- 

с бараниной, домашней яичной лапшой и лавровым листом

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

КРУПЫ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- 

Перловка со свеклой | 800
- 

зеленой спаржей и сыром Буррата

- 



Греча с лесными грибами | 800
- 

зеленым горошком и трюфельным козым сыром

- 

Тальятелле с Болоньезе из оленины | 950
- 

овощами и копченым Сулугуни

- 



Мясо камчатского краба, первая фаланга, 120 г | 2700
- 

с гречневой лапшой, шпинатом, чесноком, чили, зеленым луком и масляным соусом

КОТЛЕТЫ

- 

Картофельные котлеты | 800
- 

с рагу из зеленой спаржи и грибов, зеленым луком и Голландским соусом

- 

Котлета из говядины Черный Ангус | 950
- 

с грибами, картофельным пюре и луково-горчичным соусом

- 

Пожарская котлета | 1050
- 

с соленым огурцом, жареным картофелем, луком и томатным соусом

- 

Котлета из рубленой баранины | 950
- 

с салатом из томатов и красного лука, рисом пилав, аджикой и кинзой

- 

Рыбная котлета из судака, лосося и трески | 950
- 

с жареным картофелем, беконом и соусом Тартар

- 

Котлета из королевского краба | 1600
- 

с картофельным пюре, шафрановым майонезом и кинзой

РЫБА

- 

Филе мурманской камбалы на гриле | 1300
- 

с картофелем и грибами

- 

Кулебяка с сахалинским лососем | 1600
- 

со шпинатом, рисом, грибами и соусом из сметаны с красной икрой и укропом (блюдо для двоих)

- 

Филе палтуса на пару | 1800
- 

с перловкой, свеклой, зеленой спаржей, укропом и масляным соусом с шампанским

- 



Копченый на ольховых щепках осетр | 2200
- 

черная белужья чечевица с фасолью, красным луком и соусом Бер Блан с корнем сельдерея

МЯСО

- 

Голубцы из савойской капусты | 950
- 

с говядиной и свиной, рисом, томатным соусом и сметаной

- 

Курица в сухарях по-столичному | 900
- 

с картофельным пюре, соленым огурцом и аджикой

- 

Котлета по-киевски | 950
- 

с чесночным маслом, гречей, зеленым горошком, грибами, трюфельным козым сыром и клюквенным соусом

- 

Жареный цыпленок табака | 1300
- 

с молодым картофелем, грибами и йогуртовым соусом

- 

Бефстроганов | 1250
- 

с грибами, картофельным пюре и сметаной

- 

Тушеная двадцать четыре часа баранина | 1800
- 

с копченой красной паприкой, картофелем, горчицей и эстрагоном

- 

Телятина по-орловски | 1500
- 

с картофелем, сладким луком, соусом Морнэ и сморчками

- 

Рибай стейк из мраморной говядины Черный Ангус 300 г | 4200
- 

с маслом Кафе де Пари и аджикой
- 

Жареная говяжья вырезка | 2600
- 

с фуа-гра, грибами, пюре из сельдерея и трюфельным соусом