

• САЛАТЫ •

Овощной салат с авокадо и злаками	180г	550 ₺
Салат с крабом, авокадо и томатами	250г	1750 ₺
Салат с жареной маринованной говяжьей вырезкой, овощами и грибами муэр	250г	890 ₺
Салат с рукколой, креветками, кедровыми орехами и заправкой на основе лавандового меда	180г	890 ₺
Салат с кунжутным цыпленком, томатами, киноа и имбирным соусом	190г	650 ₺
Салат с грушей, авокадо, креветками и ореховым соусом	225г	890 ₺
Салат с глазированной утиной грудкой, картофелем, грибами, кедровыми орехами и брусникой	230г	790 ₺

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

Севиче из тунца с грейпфрутом и авокадо	240г	950 ₺
Тар-тар из говядины с муссом из пармезана	145г	650 ₺
Брускетта с авокадо и крабом	160г	1050 ₺
Бриошь с авокадо и угрем	200г	890 ₺
Зеленое тако с угрем и васаби соусом	160г	890 ₺
Зеленое тако с креветкой темпура, терияки и пармезаном	110г	590 ₺
Оливки маринованные	100г	550 ₺
Винное сопровождение (камамбер, пармезан, дор блю, оливки, свинина сыровяленная, ягода свежая, орех кедровый, конфитюр инжирный)	300г	1650 ₺
Паштет из цыпленка с пеканом и сезонной ягодой	140/50г	590 ₺
Хумус с маринованными оливками и томатами черри	130/50г	490 ₺

• СУПЫ •

Суп сырный с карамелизированным беконом	350г	690 ₺
Буйабес (французская похлебка с 4-мя видами морепродуктов: палтус, кальмар, лангустины, мидии)	350г	1090 ₺

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

Мидии беломорские в сливочном соусе с дор блю из нашего аквариума	400г	1650 ₺
Хрустящие баклажаны с манго и страчателлой	200г	650 ₺
Мини тако с глазированными креветками и гуакамолем	170г	690 ₺
Крабовые фаланги со сливочным маслом/ запеченные в соусе карри острота регулируется	260г	2150 ₺
Креветки обжаренные с чесноком, петрушкой и сельдереем в сладком соевом соусе	165г	690 ₺
Лангустины на гриле с зеленью	300г	1590 ₺

• БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ •

Батат фри с трюфельной пастой, пармезаном и двумя соусами	150\25\25г	490 ₺
Цветная капуста запеченная с сыром и трюфельным маслом	235г	490 ₺
Овощи гриль с подкопченным морковным кремом	150г	490 ₺
Пюре картофельное с трюфельным маслом и демиглясом	150г	290 ₺
Обжаренный картофель с розмарином, чесноком и сливочным маслом	165г	250 ₺

• СЕТЫ НА КОМПАНИЮ •

Горячий сет морепродуктов (краб, гребешки, кальмары, лангустины, мидии, лимон, зелень, масло топленое, чабатта)	800г	5800 ₺
Горячий мясной сет (язык из говядины, ребра свиные, стейк филе миньон, грудка цыпленка на гриле, картофель бейби с чесноком и розмарином, халапеньо, корнишоны, соус демигляс, хрустящая чабатта)	1000г	4480 ₺
Винный сет (фирменный паштет, махаммара, бабагануш, хумус, оливки маринованные, камамбер, ягода, хрустящая чабатта, сыровяленная свинина)	500г	2240 ₺

• РЫБА •

Палтус с запеченой спаржей, вешенками в трюфельном соусе и картофельными чипсами	230г	1690 ₺
Сибас запеченный в фольге с томатами, сельдереем и оливками	1шт 600-800г	5500 ₺
Сибас запеченный в фольге с томатами, сельдереем и оливками	400г 1шт	3550 ₺
Сибас жареный на сковороде	400г 1шт	3550 ₺
Сибас жареный на сковороде	600-800г 1шт	5080 ₺

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

Ребра свиные с обжаренным картофелем и малиновым луком	450г	950 ₺
Ризотто с крабом	300г	1190 ₺
Орзо с утиной ножкой и белыми грибами	380г	1190 ₺
Котлета крабовая с брокколи, гуакамолем и соусом чили лайм	200г	1250 ₺
Лапша рисовая с креветками в пряном кислом тамариндовом соусе острота регулируется	280г	650 ₺
Кальмар в сливочном соусе с обжаренным брокколи, картофелем и Пак Чой	250г	850 ₺
Жареная говяжья вырезка с шампиньонами, красным луком и трюфельным картофельным пюре	200/50г	1290 ₺
Мясная котлета с вешенками в перечном соусе	250г	1190 ₺
Котлета из синекорого палтуса с икорным соусом и цветной капустой	280г	1550 ₺
Запеченная куриная грудка с брокколи и манго	260г	650 ₺



• СТЕЙКИ •

Из говяжьей вырезки

200г **2750 ₺**

Рибай

200г **2750 ₺**

Рибай

400г **4550 ₺**



ХЛЕБ И МАСЛО

Чиабатта 55г **60 ₺**

Лепешки пшеничные 100г **50 ₺**

Лепешки пшеничные с моцареллой 160г **290 ₺**

Масло взбитое 35г **90 ₺**

Масло взбитое с кедровыми орехами 35г **150 ₺**

• СОУСЫ •

Соус перечный 50г **90 ₺**

Соус сальса из трав 50г **150 ₺**

Соус брусничный с розмарином 50г **90 ₺**

Домашний BBQ на копченой грудинке с халапеньо 50г **150 ₺**

ДОРОГИЕ ГОСТИ, РАДЫ
ВАС ВИДЕТЬ В НАШЕМ
РЕСТОРАНЕ.

С УВАЖЕНИЕМ,
ШЕФ-ПОВАР АРТУР ТОРОСЯН

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просим заранее сообщить об этом официанту.

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк сан Себастьян с карамелью и хурмой

Сливочный кремовый чизкейк с карамелью и сезонной хурмой

торт 2100г **6000 ₺ 610 ₺** порция 210г

Чизкейк шоколадный с лесным орехом

Шоколадный чизкейк с фундучным ганашем и лесным орехом на песочной шоколадной основе

торт 1450 г **5900 ₺ 640 ₺** порция 145г



Домашний торт с вишней

Домашний торт с ванильным бисквитом, сметанным кремом и вишней

торт 2300г **5900 ₺ 620 ₺** порция 230г



Тарт крем брюле с варёной сгущёнкой

Песочный пирог с крем-брюле, чёрной смородиной, взбитой сгущенкой

торт 760г **3000 ₺ 540 ₺** порция 127г



СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

со сгущенкой

Классика местной сибирской кухни. Замороженная ягода брусники с кедровым орехом и сгущёнкой

120г **440 ₺**



ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

с облепихой и манго

Домашняя творожная запеканка с облепихой и манго

торт 2500г **4800 ₺ 520 ₺** порция 250г



Фирменный десерт
ЗОЛОТОЕ ЯЙЦО

680 ₺



МЕНЮ КУХНЯ

МОРПРОДУКТЫ

• CAVIAR •

ИКРА
ЧЕРНАЯ

10г **1560 ₹**

ИКРА
КРАСНАЯ

10г **380 ₹**



ИКРА
ЩУЧЬЯ

10г **340 ₹**

• RAW •



ФРАНЦИЯ

Устрица Жилардо

1шт **1050 ₹**

АФРИКА

Устрица Джоли

1шт **850 ₹**

КИТАЙ

Устрица Макка

1шт **440 ₹**

ЯПОНИЯ

Устрица Муроцу

1шт **850 ₹**

РОССИЯ
ВЛАДИВОСТОК

Устрица Хасанская

1шт **380 ₹**



Гребешок и соевый
собственного
приготовления

1шт **580 ₹**



ЁЖ

1шт **580 ₹**

• КРАБ •

Краб
Камчатский



Подаем со сливочным
маслом с петрушкой
и хрустящей чиабаттой

100г **1250 ₹**

Жульен
из краба
и отварные
клешни

100г **1580 ₹**

• ГРЕБЕШОК •



Гребешок запеченый 1шт **580 ₹**
с песто

Гребешок жареный
на сливочном масле
с петрушкой 1шт **580 ₹**

• СЕТ •

Дегустационный сет на двоих
из свежих морепродуктов:
гребешок 2шт, хасанская устрица 2шт,
устрица макка 2 шт,
еж 2 шт, клешни краба 2 шт

5800 ₹

