

В БЛЮДАХ ПЕРЕЧИСЛЕНЫ ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПОЛНЫЙ СОСТАВ БЛЮД УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ**

Homemade bread and smoked paprika butter

**150₽**

**ЗАКУСКИ /// STARTERS**

**ОЛИВКИ  
С СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ**

Olives with Sichuan pepper

**430₽**

**ДОМАШНИЕ  
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ**  
Set of homemade meat delicacies

**650₽**

**СЫР,  
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ, ОРЕХИ**

Cheese, homemade jam, nuts

**640₽**

**ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ**  
Sun-dried tomatoes

**450₽**

**КРЕВЕТКИ С ЧИЛИ И ИМБИРЕМ**  
Prawns with chili and ginger

**640₽**

**ТОРТИЛЬЯ С ЛОСОСЕМ, **NEW**  
КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ**

Tortilla with salmon, shrimps and vegetables

**620₽**

**ПАШТЕТ ИЗ СКУМБРИИ,  
МЕДОВЫЙ ХЛЕБ**

Mackerel pate with honey bread

**450₽**

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С МУССОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЛЫ**

Beef tartare, gorgonzola mousse

**580₽**

**ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР,  
ВАРЕНЬЕ, ЧИАБАТТА**

Fried camembert, jam, ciabatta

**760₽**

**ХУМУС С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ **NEW**  
И ДОМАШНЕЙ ПИТОЙ**

Hummus with baked vegetables  
and homemade pita

**520₽**

**МИДИИ  
С ВИННЫМ СОУСОМ**  
Mussels with wine sauce

**750₽**

**ПЕРЕЦ ЧИЛИ, СЫР**  
Chili pepper, cheese

**390₽**

**ТАРТАР ИЗ ЯЗЫКА С ПАРМЕЗАНОМ **NEW**  
И ЛУКОВЫМ ХЛЕБОМ**

Beef tongue tartare with parmesan  
and homemade onion bread

**460₽**

**БРУСКЕТТА /// BRUSCHETTA**

**РОСТБИФ, ЯБЛОКО, ГОРЧИЦА**

Roast beef, apple, mustard

**540₽**

**ЛОСОСЬ, КОПЧЕНЫЙ СЫР, ОГУРЕЦ**

Salmon, smoked cheese, cucumber

**520₽**

**БРУСКЕТТА С ВЯЛЕННОЙ СВИНИНОЙ **NEW**  
И СЛИВОЧНЫМ ПЕСТО**

Bruschetta with pork jerky and pesto

**470₽**

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬНАЯ ПАСТА**

Beef tartare, truffle paste

**480₽**

**САЛАТЫ /// SALADS**

**ШПИНАТ, ФОРЕЛЬ, КАРТОФЕЛЬ**

Spinach, trout, potatoes

**580₽**

**РОМЕН, ЛОСОСЬ, КИНЗА, КЕШЬЮ**

Romaine, salmon, cilantro, cashew nuts

**660₽**

**БАКЛАЖАН, РУККОЛА, ФЕТА**

Eggplant, arugula, feta

**510₽**

**ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ **NEW****

Grilled chicken salad and vegetables

**480₽**

МЕНЮ

В БЛЮДАХ ПЕРЕЧИСЛЕНЫ ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПОЛНЫЙ СОСТАВ БЛЮД УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /// MAIN COURSE

РЕБРА В ТЕМНОМ ЭЛЕ, КАРТОФЕЛЬ  
Ribs in dark ale, potatoes

760₽

СТЕЙК, КАРТОФЕЛЬ, КУКУРУЗА  
Steak with potatoes and corn

1490₽

ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕКА,  
ПРЯНОЕ ПШЕНО, ПАРМЕЗАН  
Veal cheek, spicy millet, parmesan

710₽

БУРГЕР WHITLEY NEILL  
Whitley Neill Burger

690₽

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, КАПУСТА,  
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ  
Turkey fillet, cabbage, blue cheese

590₽

ФИШ & ЧИПС  
Fish & Chips

640₽

ТРЕСКА, ПЮРЕ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ,  
ПЕЧЕННЫЕ ТОМАТЫ  
Cod with leeks and tomatoes

690₽

ДОМАШНЯЯ ПАСТА  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
Homemade seafood pasta

750₽

РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ  
Shrimp and salmon ravioli

640₽

КУРИЦА В ПАНИРОВКЕ,  
СОУС ЧИМИЧУРРИ, КОУЛ СЛОУ  
Breaded chicken, chimichurri sauce,  
cole slow

590₽

ГРЕБЕШКИ С ПТИТИМОМ **NEW**  
И КРЕМОМ ИЗ ЦУКИНИ  
Scallops with ptitim and zucchini

770₽

УТКА КОНФИ,  
СЛИВА, МОРКОВЬ  
Slow-cooked duck, plum, carrot

710₽

ПАСТА С ТОМЛЕННОЙ УТКОЙ, **NEW**  
ОВОЩАМИ И ВЕШЕНКАМИ  
Pasta with slow-cooked duck  
and vegetables

680₽

ТОМЛЕННАЯ ГОВЯДИНА **NEW**  
С ВЕШЕНКАМИ И КУКУРУЗОЙ  
Veal beef with vegetables  
and oyster mushrooms

710₽

ЯЗЫК **NEW**  
С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
Beef tongue with baked potatoes  
and cream sauce

710₽

## СУПЫ /// SOUPS

УХА С ЛОСОСЕМ,  
СЛИВКАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ ТРЕСКОЙ  
Creamy salmon soup with crispy cod

520₽

БОРЩ **HIT**  
Borsch

460₽

ТОМ ЯМ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
Tom yum with seafood

670₽

## ДЕСЕРТЫ /// DESSERTS

ИМБИРНО-КОФЕЙНЫЙ МУСС **NEW**  
С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ  
Ginger coffee mousse with pear  
and gorgonzola

430₽

МИЛФЕЙ, МАРАКУЙЯ,  
БАНАН, БОБ ТОНКА  
Banana & Passionfruit Mille-Feuille  
with tonka beans

360₽

МОРКОВНЫЙ ТОРТ **NEW**  
С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖИНОВЫМ СОУСОМ  
Carrot cake  
with blood orange gin sauce

420₽

ДОМАШНЕЕ  
МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ  
Homemade ice cream and sorbets

210₽

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ  
РУЧНОЙ РАБОТЫ  
Handmade chocolate candies

120₽

РОМ БАБА, **HIT**  
ЛЕМОНГРАССОВОЕ МОРОЖЕНОЕ  
Rum cake, ice cream with lemongrass

450₽

Если у Вас есть аллергия на какие-либо виды продуктов, пожалуйста,  
сообщите об этом вашему официанту  
If you have food allergies of any kind, please inform your server

О сегодняшних вегетарианских предложениях  
Вы можете уточнить у вашего официанта  
Please ask your server for today's vegetarian options

На компанию от 6 гостей сервисный сбор 10% включается в счёт  
For parties of 6 or more, a 10% service charge  
will be added to the bill