

Cristal

RESTAURANT

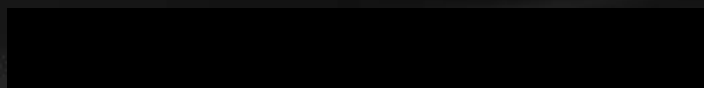




ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД
К ОРГАНИЗАЦИИ ВАЖНЫХ СОБЫТИЙ

Преимущества:

- ✦ Меню авторской кухни
- ◇ Торжество любого формата
- Высокий уровень сервиса
- ✦ Организация мероприятия «ПОД КЛЮЧ»
- ◇ Любая локация Санкт-Петербурга и Ленинградской области



УЛОВ ДНЯ / CATCH OF THE DAY

	100 г
ГОРБЫЛЬ Croaker fish	/ 600 /
ПАЛТУС Halibut	/ 700 /
БАРРАМУНДИ Barramundi	/ 700 /
СИБАС ДИКИЙ Wild sea bass	/ 800 /
ТУНЕЦ Tuna	/ 900 /

ГАРНИРЫ Side dishes

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ ТАРТАР Baked potatoes with tartar sauce	/ 450 /
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ И СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА Mashed potatoes with parmesan and white wine sauce	/ 450 /
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ Boiled potatoes with lemon sauce	/ 450 /
ЧЁРНЫЙ РИС Black rice	/ 450 /
ЖАРЕНЫЕ ТОМАТЫ С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА Fried tomatoes with white wine sauce	/ 850 /

Ассортимент зависит от сезона. Наличие уточняйте у официанта. Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки.

The assortment depends on the season.
Check availability with the waiter. The price is given for the product weight before its heat treatment.



ПЛАТО
МОРЕПРОДУКТОВ **NEW**
Seafood platter
/ 4500 / среднее / medium
/ 8000 / большое / big



УСТРИЦА РОССИЯ 1 шт. / 370 /
Russian oyster

УСТРИЦА СЕЗОННАЯ 1 шт. / 690 /
Seasonal oyster

КРАСНАЯ ИКРА 25 г / 450 /
Red caviar

МОРСКОЙ ЁЖ 1 шт. / 450 /
Sea urchin

Ассортимент устриц зависит от сезона. Наличие и стоимость уточняйте у официанта. Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The assortment of oysters depends on the season. Check availability and cost with your waiter. The price is given for the product weight before its heat treatment. Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.

СУШИ

SUSHI



САШИМИ Sashimi

ЛОСОСЬ Salmon	85 г	/ 650 /
ТУНЕЦ Tuna	95 г	/ 750 /
УГОРЬ Eel	95 г	/ 750 /
ГРЕБЕШОК Scallop	85 г	/ 790 /
СИБАС Sea bass	95 г	/ 950 /

СУШИ Sushi

ЛОСОСЬ Salmon	/ 190 /
УГОРЬ Eel	/ 220 /
ГРЕБЕШОК Scallop	/ 350 /

РОЛЛЫ

ROLLS



ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ
С ГРЕБЕШКАМИ
Singed scallops roll
/ 650 / **NEW**



РОЛЛ
С ЭСКОЛАРОМ
Escolar roll
/ 850 / **NEW**



РОЛЛ С ТУНЦОМ
И ЧЁРНОЙ ТОБИКО
Tuna and black tobiko roll
/ 850 / **NEW**

ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ
И КРЕВЕТКАМИ

Singed roll with
salmon and shrimps

/ 690 / **NEW**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Philadelphia

/ 890 /



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ,
ТУНЦОМ
И АВОКАДО

Salmon, tuna
and avocado roll

/ 690 / **NEW**



РОЛЛ С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ И АВОКАДО

Marbled beef and avocado roll

/ 650 / **NEW**



СПАЙСИ РОЛЛ
С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ

Spicy salmon tartare roll

/ 850 / **NEW**



ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ

Singed salmon roll

/ 850 / **NEW**

ОСИДЗУСИ

OSHIZUSHI



УГОРЬ
Eel
/ 650 / **NEW**



ТУНЕЦ
Tuna
/ 550 / **NEW**



ЛОСОСЬ
Salmon
/ 650 / **NEW**



КРАБОВОЕ МЕНЮ

CRAB MENU

КРАБ С ФИОЛЕТОВОЙ
КАПУСТОЙ КИМЧИ,
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ИКРОЙ

Crab with purple kimchi cabbage,
creamy sauce and caviar

/ 1990 /



**КРАБ С АВОКАДО
И КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ**

Crab with avocado and kenyan beans

/ 1450 /



**СВЕКОЛЬНЫЕ РАВИОЛИ
С КРАБОМ, ЧЁРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ
И КОКОСОВЫМ ВЕЛЮТЕ**

Beetroot ravioli with crab, black
chanterelles and coconut veloute

/ 950 /



ЖИВОЙ КРАБ CRAB

100 г

ПЕППЕР КРАБ

Pepper crab

**КРАБ С ТОМАТНЫМ БИСКОМ
И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ**

Crab with tomato bisque and coconut milk

/ 850 /

ТЕРМИДОР КРАБ

Thermidor crab

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки.

The price is given for the product weight before it's heat treatment.



**КРАБ С МАРИНОВАННЫМ
ТОМАТОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Crab with pickled tomato and stracciatella

/ 1100 /

HANDCRAFTED
CHEESE



**ЧЁРНОЕ РИЗОТТО
С КРАБОМ
И ЛИСИЧКАМИ**

Black risotto with crab
and chanterelles

/ 1700 /



КРАБОВЫЕ ПОНЧИКИ

Crab donuts

/ 950 / **NEW**



**БРИОШЬ С КРАБОМ,
СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО**

Brioche with crab, stracciatella and avocado

/ 590 /

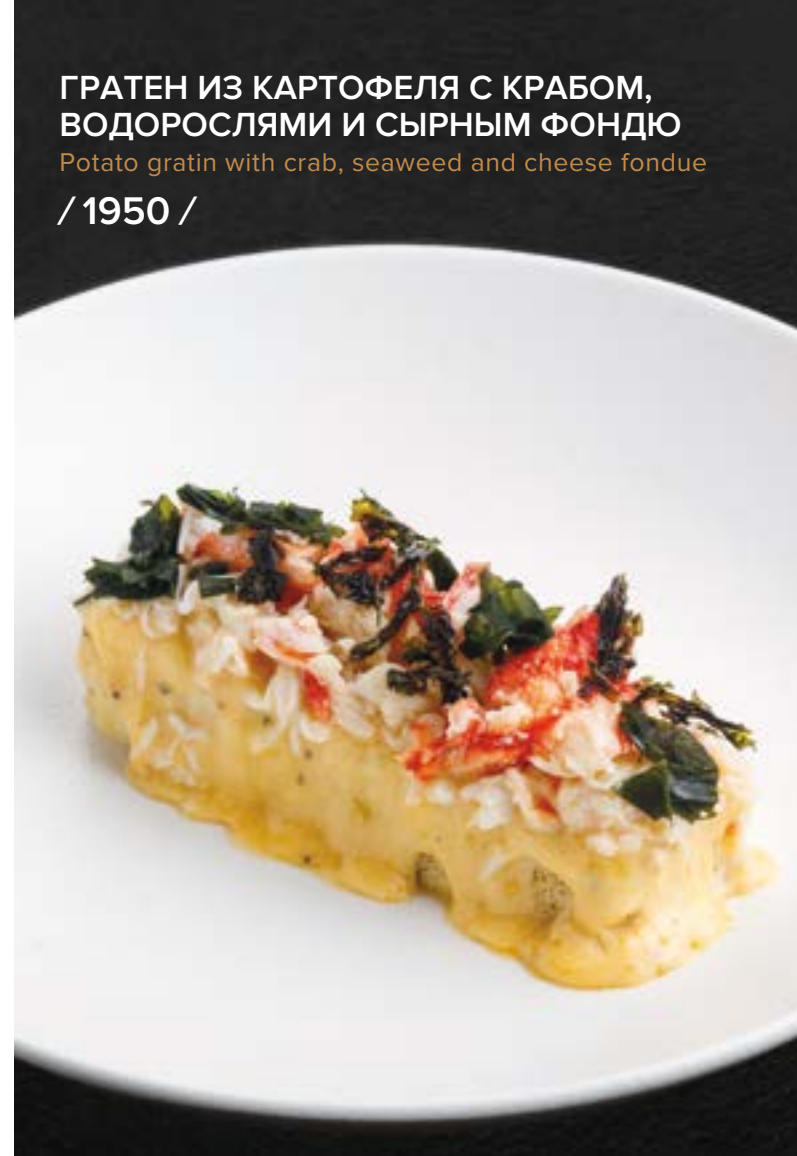
HANDCRAFTED
CHEESE



ГАСПАЧО
С КРАБОМ
Gazpacho with crab
/ 1200 /



ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КРАБОМ,
ВОДОРΟΣЛЯМИ И СЫРНЫМ ФОНДЮ
Potato gratin with crab, seaweed and cheese fondue
/ 1950 /



КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
Crab cutlets with spinach and truffle puree
/ 1300 /



HANDCRAFTED
CHEESE

ПАСТА С КРАБОМ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ
Pasta with crab
and stracciatella
/ 1690 / **NEW**



САЛАТ С КРАБОМ
И ТОМАТАМИ
Salad with crab
and tomatoes
/ 1690 /

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS



HANDCRAFTED
CHEESE

ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕРЦЫ
РАМИРО С СЫРОМ СТРАККИНО
И СОУСОМ ТХИНА

Baked ramiro peppers with straccino
cheese and thin sauce

/ 550 / **NEW**

АССОРТИ
ДОМАШНЕГО САЛА

Assorted homemade lard

/ 850 / **NEW**



РЫБНОЕ ПЛАТО
Fish platter

/ 1590 / **NEW**



СЫРНОЕ
ПЛАТО

Cheese platter

/ 1520 /



МЯСНЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ
Meat delicacies

/ 1690 /

ТРИО ТАРТАРОВ

Тунец, гребешки, креветки.

Tartares trio with tuna, scallops, shrimps.

/ 1590 / **NEW**



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Salmon carpaccio with stracciatella
and red caviar

/ 950 /

HANDCRAFTED
CHEESE



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЁРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ

Beef tartare with black chanterelles

/ 650 / **NEW**



ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

Venison tartare

/ 790 /



КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК

Red shrimp carpaccio

/ 650 /



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon tartare

/ 950 /

HANDCRAFTED
CHEESE



АССОРТИ КРУДО

Гребешки, сибас, креветки, лосось.

Crudo assorted with scallops, sea bass, shrimps, salmon.

/ 1550 / **NEW**



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ДОМАШНЕЙ ГРАНОЛОЙ

Chicken liver pate with homemade granola

/ 450 /



ПАШТЕЙШ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

Pastel with marbled beef, porcini mushrooms and truffle

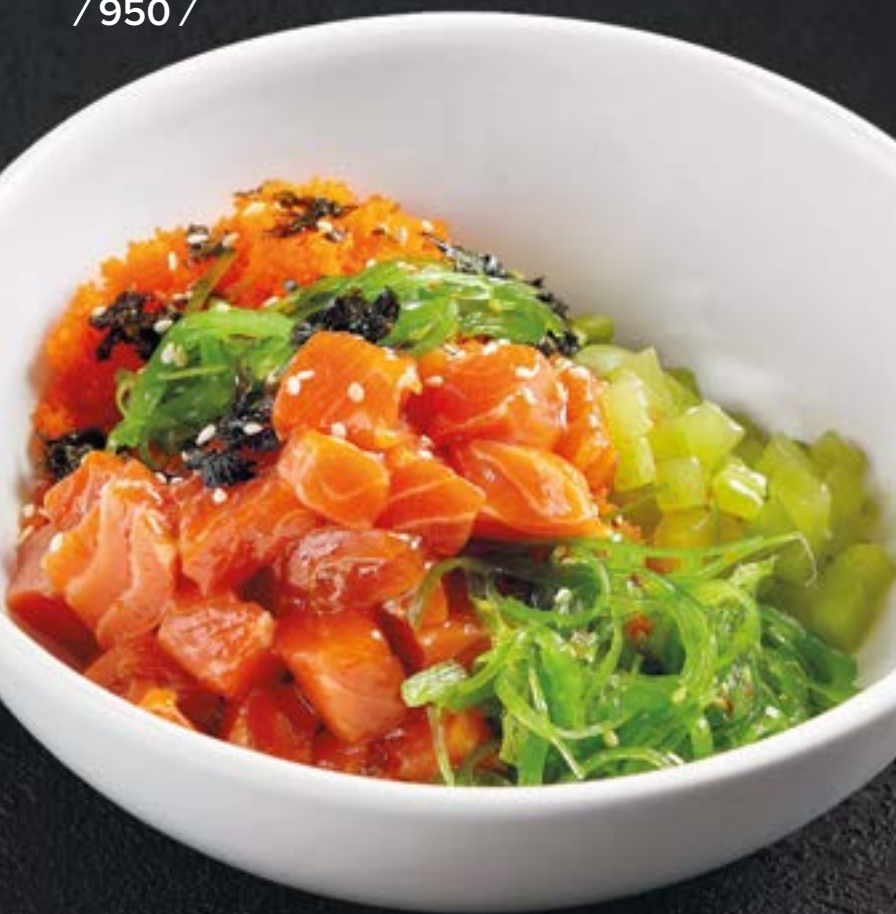
/ 790 / **NEW**



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ЭДАМАМЭ

Poke with salmon, avocado and edamame

/ 950 /



БУРРАТА С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И ТОМАТАМИ

Burrata with baked pepper and tomatoes

/ 970 /

HANDCRAFTED
CHEESE



БРУСКЕТТЫ С РОСТБИФОМ И ТРЮФЕЛЕМ

Bruschetta with roast beef and truffle

/ 780 / **NEW**



САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ТОМАТАМИ В СОУСЕ КИМЧИ

Salad with beef and tomatoes
in kimchi sauce

/ 690 / **NEW**



ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА

Vegetable salad
with feta cheese

/ 590 / **NEW**

HANDCRAFTED
CHEESE



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО

Salad with shrimps, stracciatella
and avocado

/ 980 /

HANDCRAFTED
CHEESE



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЖАРеныМИ ТОМАТАМИ

Salad with salmon and fried tomatoes

/ 950 /



**БОУЛ С ОСЬМИНОГОМ
И АВОКАДО ГРИЛЬ**

Bowl with octopus
and grilled avocado

/ 1300 /



HANDCRAFTED
CHEESE

**САЛАТ С КОПЧЁНЫМ
СОМОМ УНАГИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Salad with smoked unagi
catfish and stracciatella

/ 650 / **NEW**



**САЛАТ
С ГРЕБЕШКАМИ
И ЧУКОЙ**

Salad with scallops
and chuka

/ 790 / **NEW**



**САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ
В ИМБИРНО-УСТРИЧНОМ СОУСЕ**

Turkey salad in ginger-oyster sauce

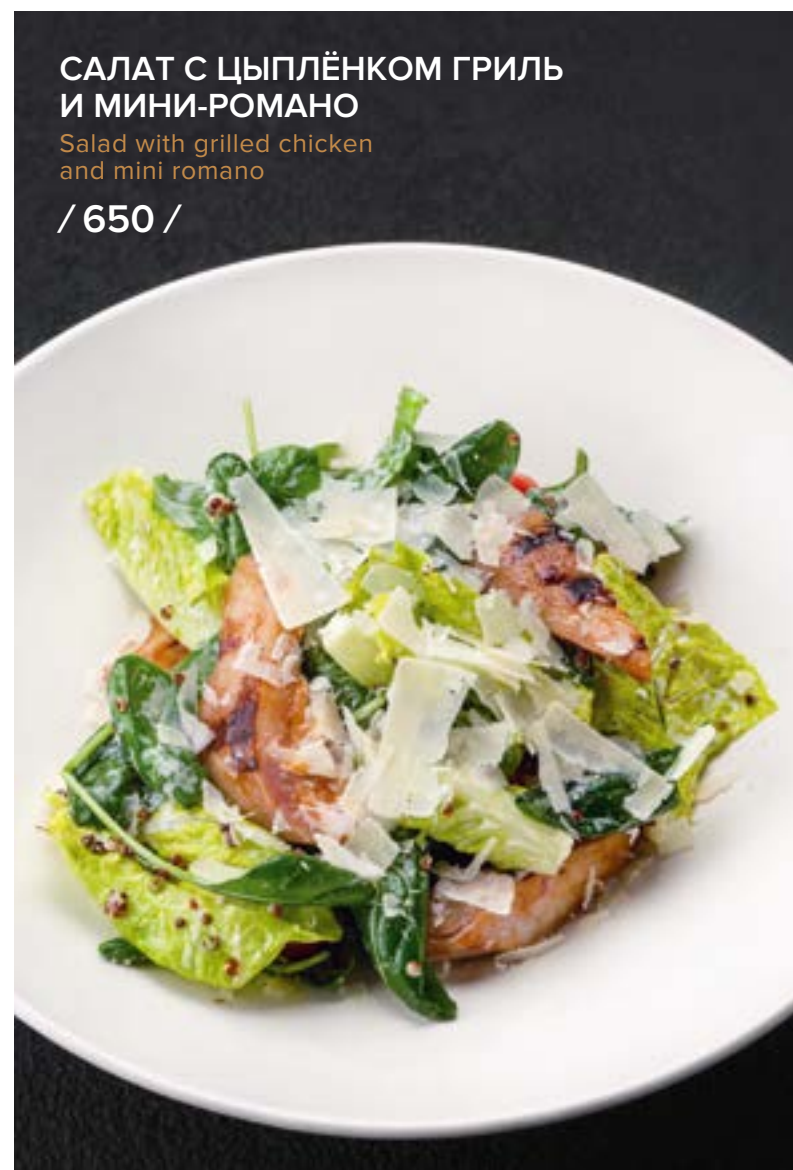
/ 650 / **NEW**



**САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ ГРИЛЬ
И МИНИ-РОМАНО**

Salad with grilled chicken
and mini romano

/ 650 /

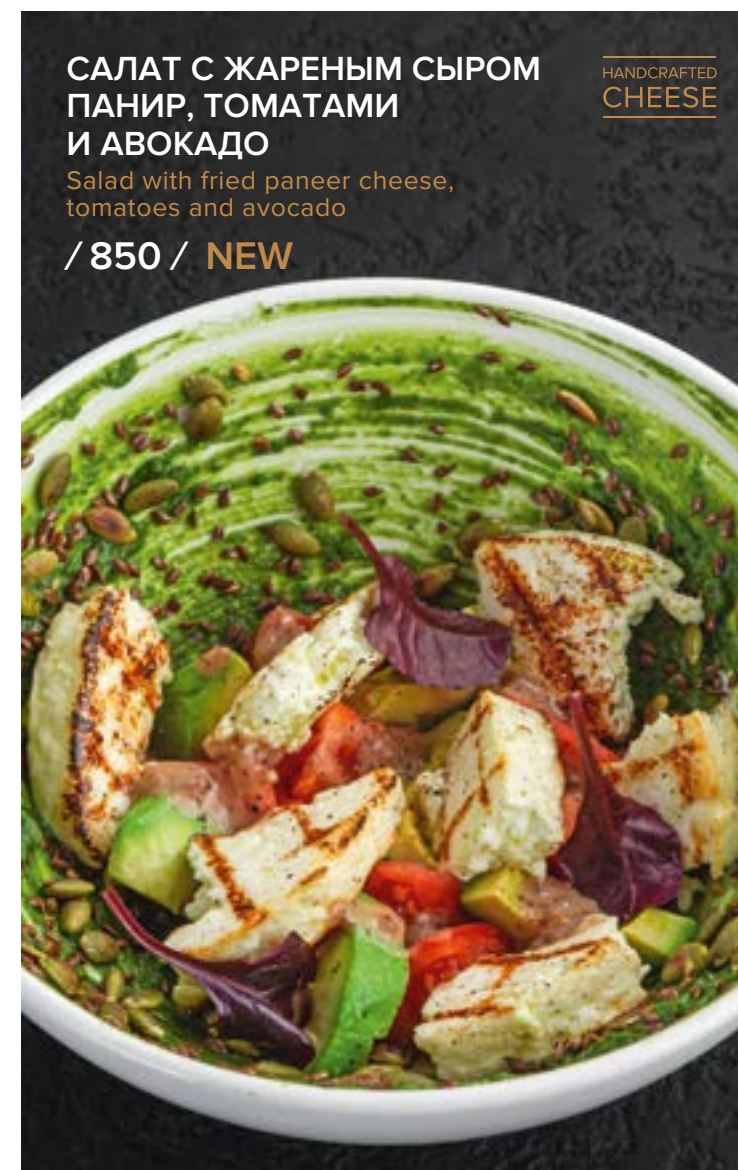


HANDCRAFTED
CHEESE

**САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ
ПАНИР, ТОМАТАМИ
И АВОКАДО**

Salad with fried paneer cheese,
tomatoes and avocado

/ 850 / **NEW**



**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ,
ТОМАТАМИ И АВОКАДО
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Salad with seafood, tomatoes
and avocado in creamy sauce

/ 1250 /



САЛАТ С РОСТБИФОМ, МИНИ-РОМАНО
И СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ

Salad with roast beef, mini
romano and parsley sauce

/ 690 /



САЛАТ С РОЗОВЫМИ
ТОМАТАМИ И СЫРОМ ПАНИР

Salad with pink tomatoes
and paneer cheese

/ 590 /



HANDCRAFTED
CHEESE

ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И ТРЮФЕЛЕМ

Tomatoes with stracciatella and truffle

/ 890 / **NEW**



HANDCRAFTED
CHEESE

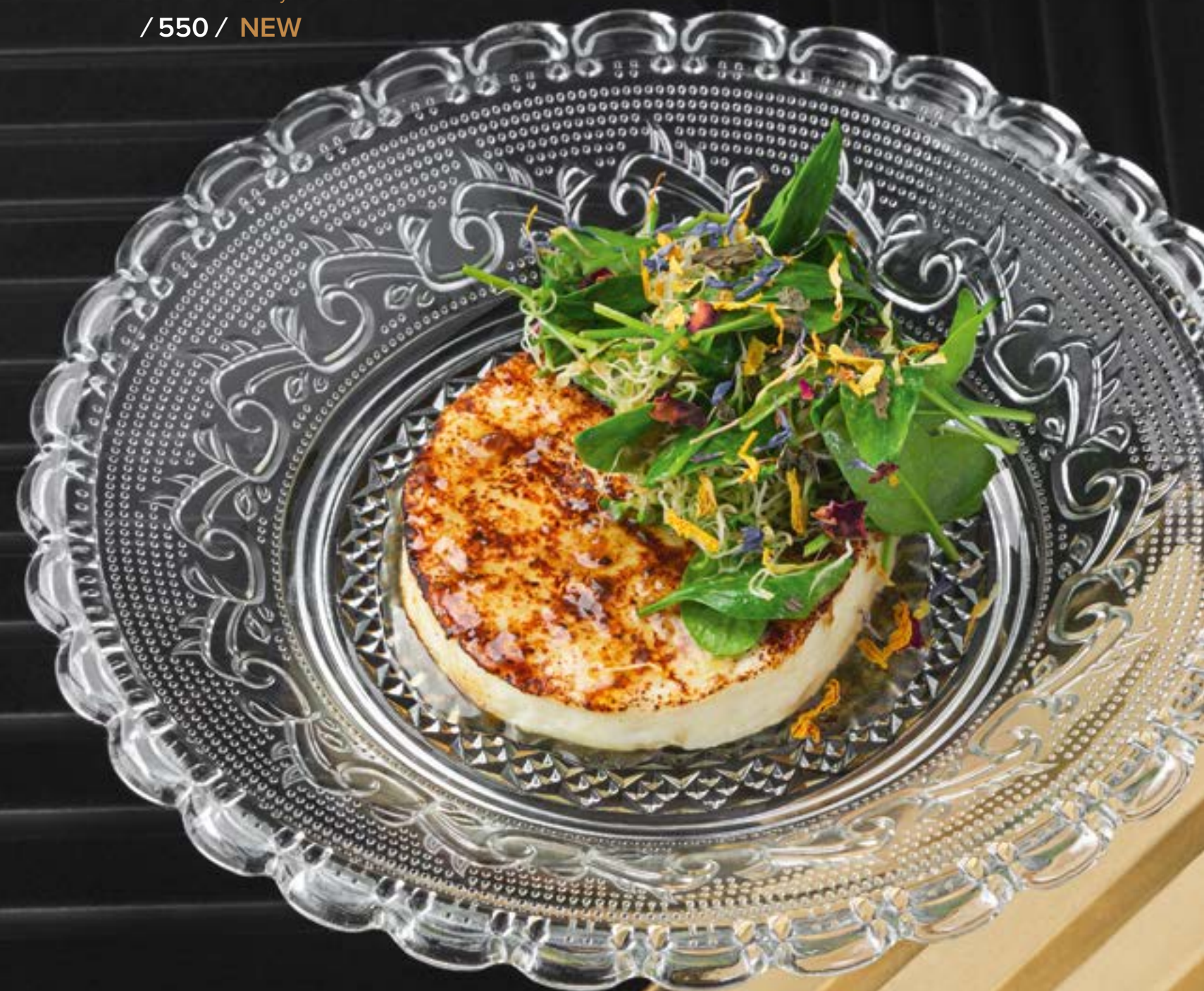
ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

HANDCRAFTED
CHEESE

СЫР ПАНИР СО ШПИНАТОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МЁДОМ

Paneer cheese with spinach
and truffle honey

/ 550 / **NEW**





**ГРЕБЕШКИ С ПЕЧЁНОЙ
ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ**

Scallops with baked
cauliflower and red caviar

/ 1300 /



**КРЕВЕТКИ
С ВАСАБИ И МИНДАЛЁМ**

Wasabi shrimps with almonds

/ 950 /



**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
С ПАРМЕЗАНОМ
И КЕШЬЮ**

Cauliflower
with parmesan
and cashews

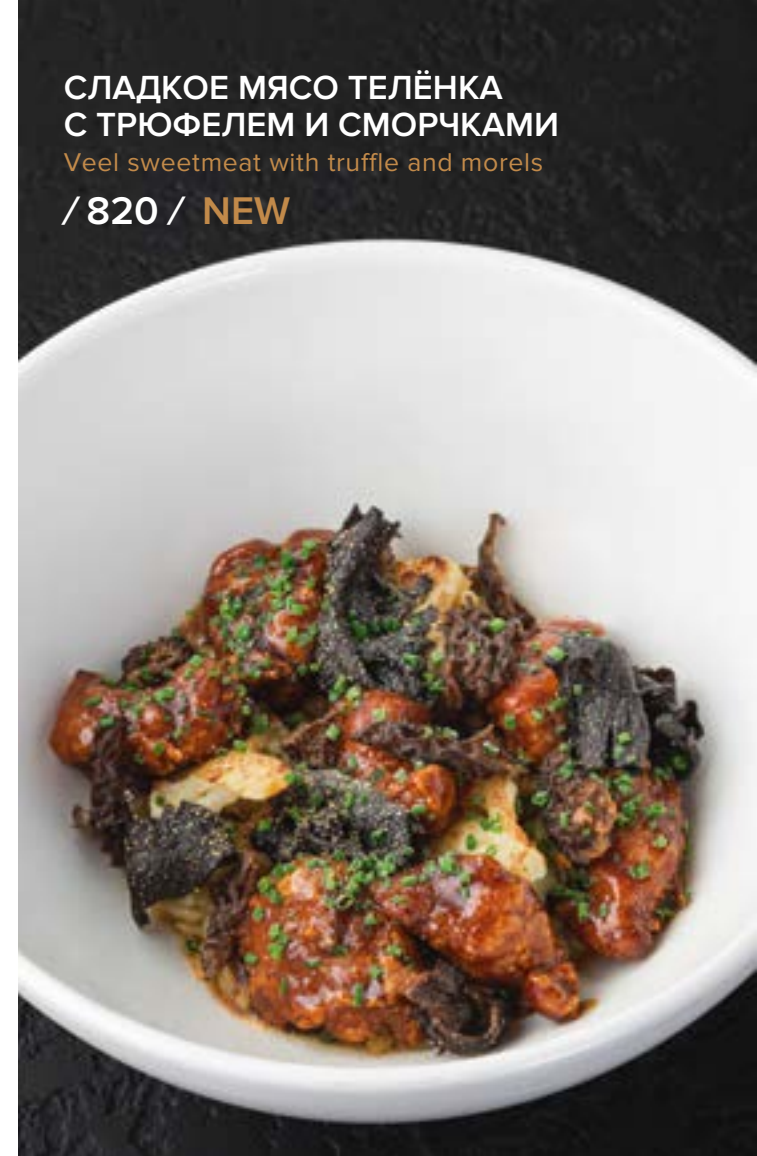
/ 550 /

HANDCRAFTED
CHEESE

**БРОККОЛИ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И КУНЖУТОМ**

Broccoli with stracciatella
and sesame seeds

/ 520 /



**СЛАДКОЕ МЯСО ТЕЛЁНКА
С ТРЮФЕЛЕМ И СМОРЧКАМИ**

Veel sweetmeat with truffle and morels

/ 820 / NEW



**ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
В УСТРИЧНОМ СОУСЕ
С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ И КИНЗОЙ**

Fried eggplants in oyster sauce
with smoked eel and cilantro

/ 790 /



**РАПАНЫ В
СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Rapana in creamy tomato sauce

/ 950 /



**ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН
В ТОМАТНОЙ ГЛАЗУРИ**

Baked eggplant in tomato glaze

/ 550 / NEW

HANDCRAFTED
CHEESE

СУПЫ
SOUPS

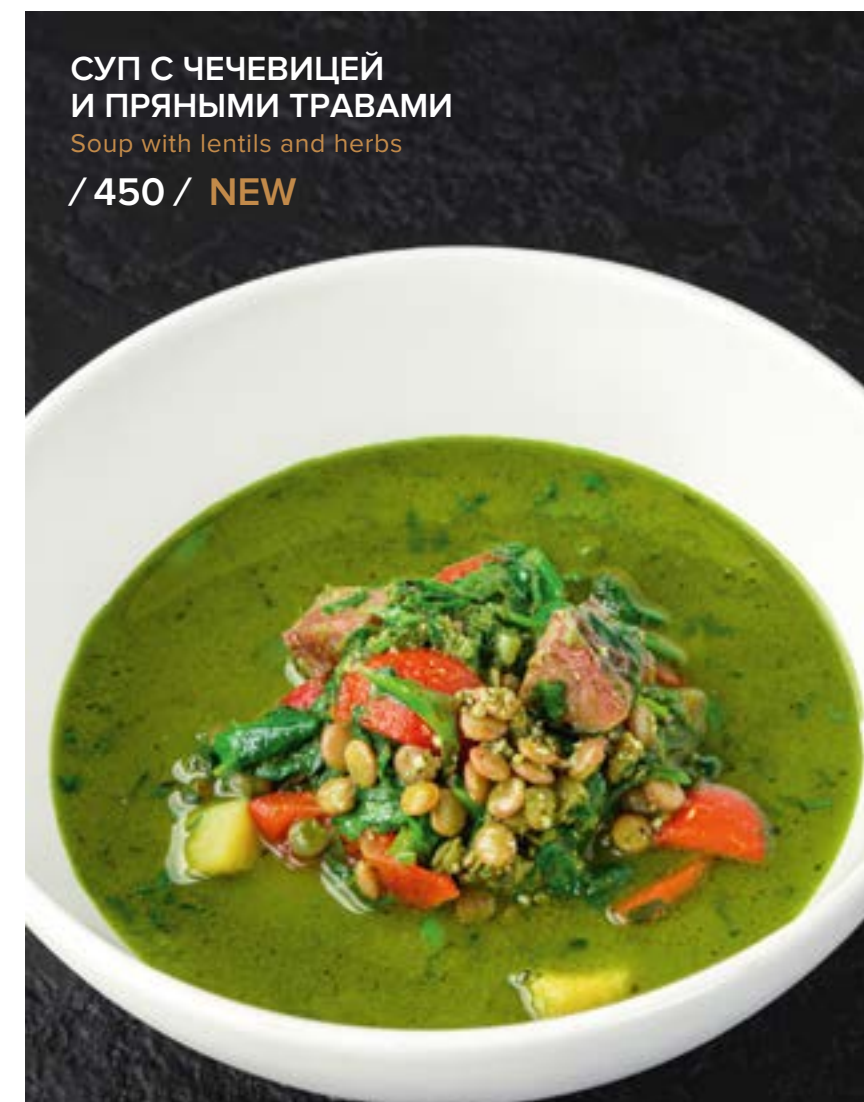


СУП С УГРЁМ
И ГРЕБЕШКАМИ
Soup with eel and scallops
/ 950 /

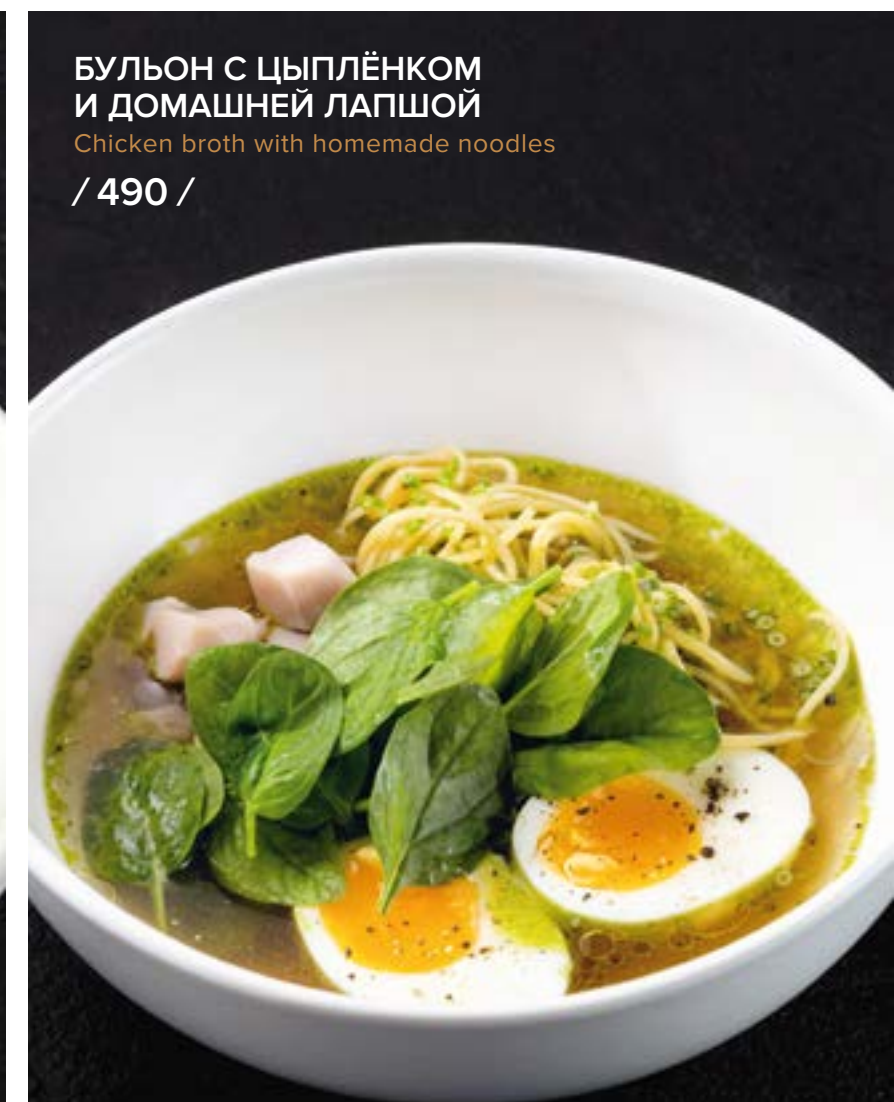
БОРЩ С ТЕЛЯЧЬИМИ
ЩЁЧКАМИ И ПАМПУШКАМИ
Borscht with veal cheeks and doughnuts
/ 590 /



СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ
И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
Soup with lentils and herbs
/ 450 / **NEW**



БУЛЬОН С ЦЫПЛЁНКОМ
И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
Chicken broth with homemade noodles
/ 490 /



ТОМ ЯМ
С КАЛЬМАРОМ
И КРЕВЕТКАМИ
Tom yum with squid
and shrimps
/ 850 /



СЛИВОЧНАЯ УХА
Creamy ukha
/ 800 /



ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO

ПАСТА С ОСЬМИНОГОМ
Pasta with octopus
/ 1200 / NEW



ЧЁРНАЯ ПАСТА
С ГЛУБОКОВОДНЫМИ
КРЕВЕТКАМИ

Black pasta with
deep-sea shrimps

/ 890 / **NEW**



ПАСТА С ГРЕБЕШКАМИ
И ТРЮФЕЛЕМ

Pasta with scallops and truffle

/ 1200 / **NEW**



ПАСТА С КОПЧЁНЫМ
ЛОСОСЕМ И ПЕСТО

Pasta with smoked salmon and pesto

/ 890 /



РАВИОЛИ С ЦЕСАРКОЙ
И СОУСОМ ИЗ ФУА-ГРА

Ravioli with guinea fowl and foie gras sauce

/ 850 /



ПАСТА
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Pasta with seafood

/ 1150 /



НЬОККИ С ПАРМЕЗАНОМ,
СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ
КАЧО-Э-ПЕПЕ

Gnocchi with parmesan, stracciatella
and cacio e pepe sauce

/ 550 / **NEW**

HANDCRAFTED
CHEESE



ЗЕЛЁНОЕ РИЗОТТО
С ТЕЛЯЧЬМИ ЩЁЧКАМИ

Green risotto with veal cheeks

/ 850 / **NEW**



РИЗОТТО НЕРО ВЕНЕРЕ С УГРЁМ
И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Risotto nero venere with eel
and parmesan mousse

/ 1150 /



ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЕМ

Pasta with porcini mushrooms and truffle

/ 1150 / **NEW**



ПАСТА С СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ
И ПОДКОПЧЁННЫМ ЯЙЦОМ ЦЕСАРКИ

Pasta with caper sauce and smoked pintado egg

/ 690 / **NEW**



ПЕЛЬМЕНИ С СОМОМ
И СОУСОМ КИМЧИ

Dumplings with catfish
and kimchi sauce

/ 690 / **NEW**



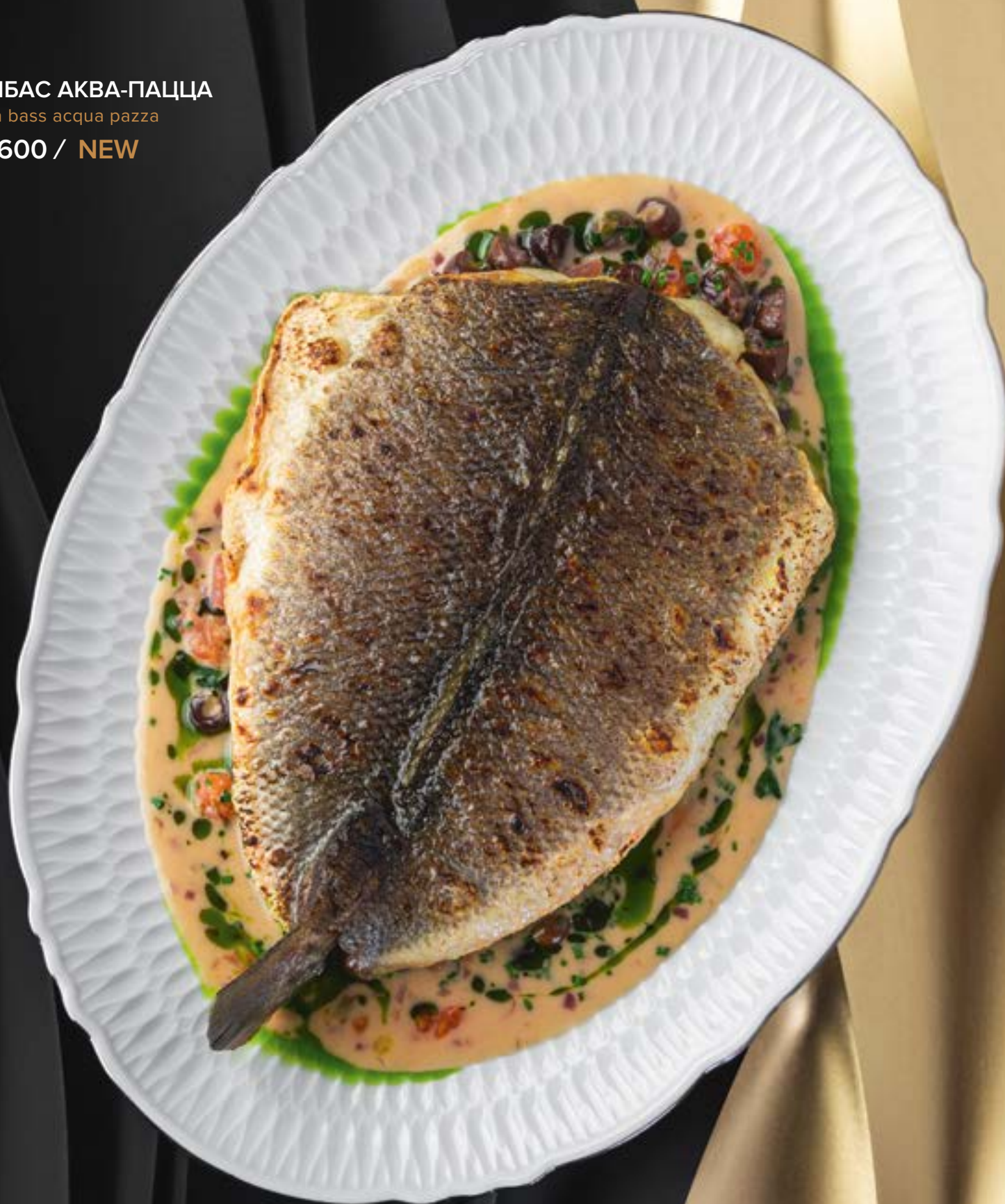
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

СИБАС АКВА-ПАЦЦА

Sea bass acqua pazza

/ 1600 / **NEW**



ОСЬМИНОГ С ФИОЛЕТОВЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МИНДАЛЁМ

Octopus with purple
potatoes and almonds

/ 1690 /



РАПАНЫ С ФИОЛЕТОВЫМ КАРТОФЕЛЕМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И МУССОМ ИЗ УГРЯ

Rapana with purple potatoes, porcini
mushrooms and eel mousse

/ 850 /



ПАЛТУС СО ШПИНАТОМ И ЧЁРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ

Halibut with spinach and black chanterelles

/ 1350 /



ЭСКОЛАР В ТОМАТНОМ
СОУСЕ С ПТИТИМОМ
И КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Escolar in tomato sauce
with ptitim and celery cream

/ 850 / **NEW**



ФОРЕЛЬ С ЦУКИНИ, БРОККОЛИ
И СОУСОМ ИЗ ПРЯНЫХ ТРАВ

Trout with zucchini, broccoli and herb sauce

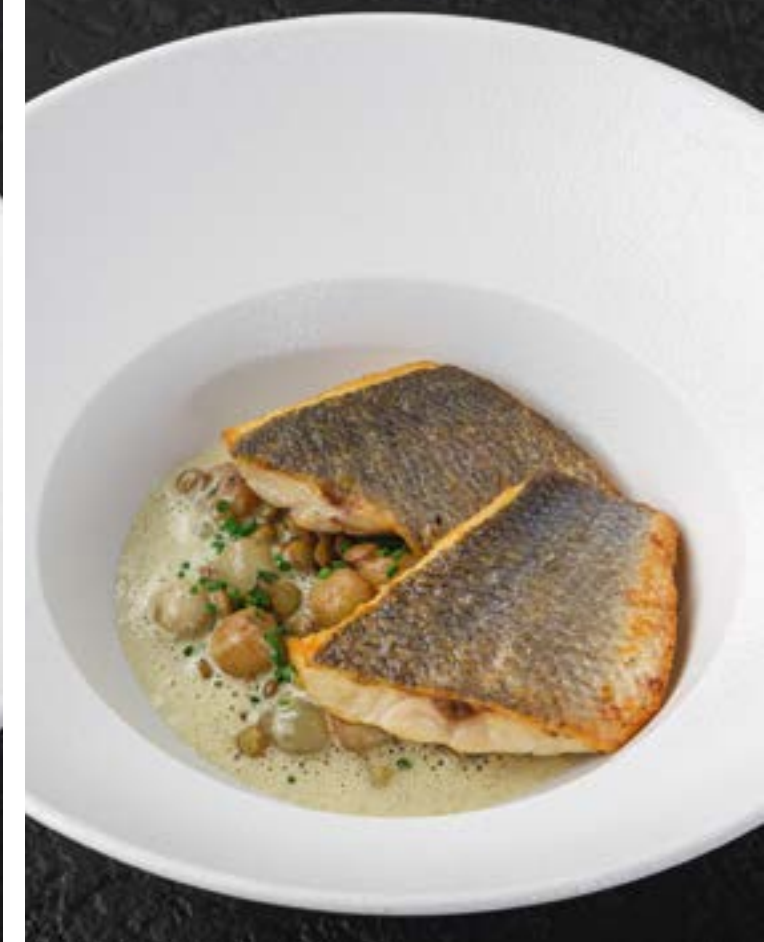
/ 850 / **NEW**



СИБАС С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Sea bass with lentils

/ 850 / **NEW**



АФРИКАНСКИЙ СОМ С КЕЙЛОМ
И СОУСОМ ТОМ КХА

African catfish with kale and tom kha sauce

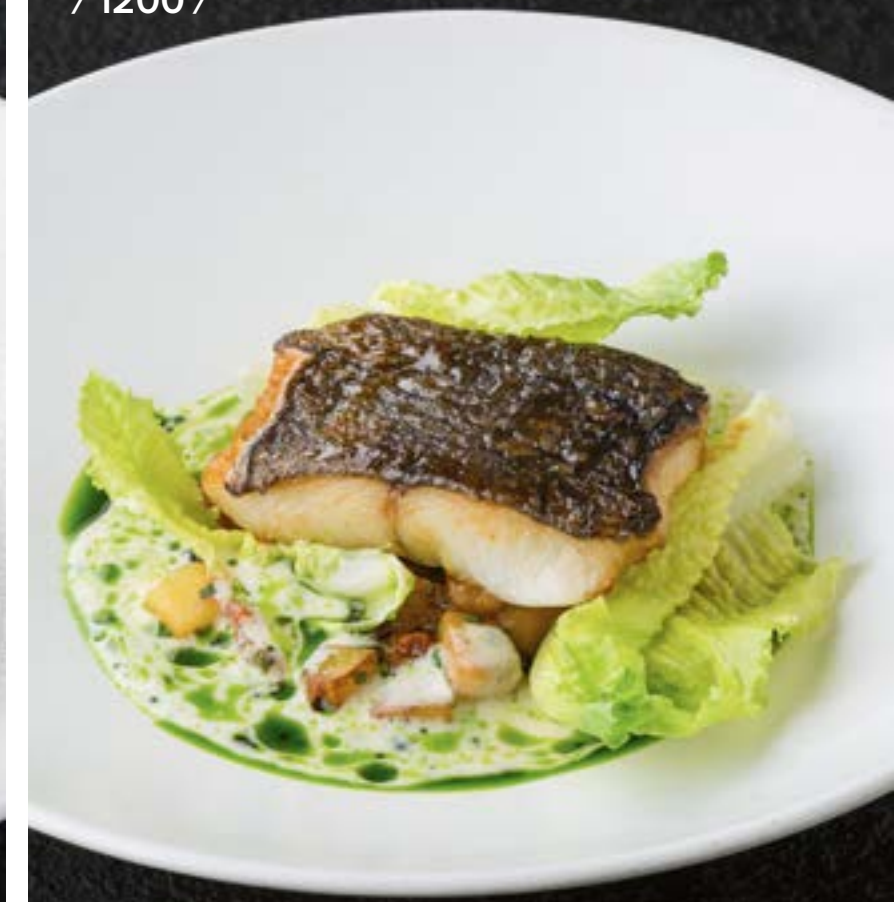
/ 790 / **NEW**



ЧЁРНАЯ ТРЕСКА С ЖАРеныМИ
БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ

Black cod with fried eggplants
and tomatoes

/ 1200 /



ГОВЯЖЬЯ ЛОПАТКА
С ХУМУСОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
Beef shoulder with eggplant hummus
/ 850 / **NEW**



БЕФСТРОГАНОВ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ
Beef stroganoff with mashed potatoes and pickles
/ 1100 /



УТИНАЯ ГРУДКА
С ФУА-ГРА
Duck breast with foie gras
/ 1590 /



ЦЫПЛЁНОК
ПО-МИЛАНСКИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
Chicken milanese with truffle puree
/ 690 / **NEW**



ИНДЕЙКА
СО СМОРЧКАМИ
И СОУСОМ БЛАНКЕТ
Turkey with morels and blanket sauce
/ 790 / **NEW**



КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ
С РАГУ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Chicken hearts with porcini
mushroom stew

/ 790 / **NEW**

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И СОУСОМ ИЗ КАМПОТСКОГО
ПЕРЦА

Beef tenderloin with porcini
mushrooms and Kampot pepper sauce

/ 1250 / **NEW**



ОЛЕНЬЯ ВЫРЕЗКА С СОУСОМ
ТАМАРИНД СО СМОРЧКАМИ

Deer tenderloin with tamarind
sauce and morels

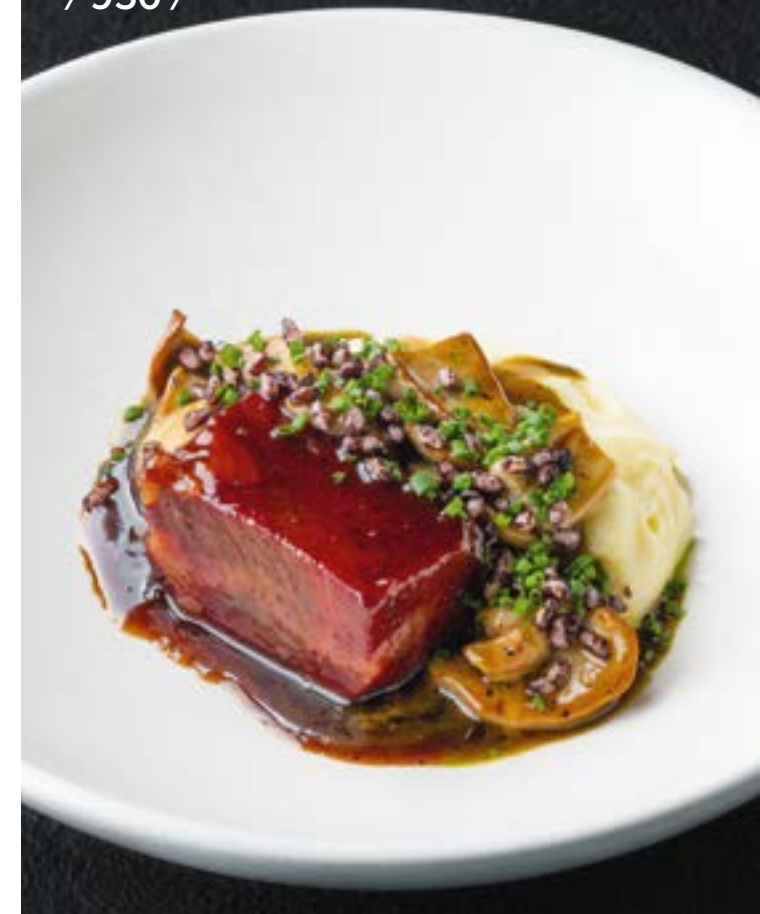
/ 1500 /



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ
КРЕМОМ И РАГУ ИЗ ГРИБОВ

Veal cheeks with potato cream
and mushroom stew

/ 950 /



ХРУСТЯЩЕЕ БЕДРО ЦЫПЛЁНКА
С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ
ИЗ ПОДКОПЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ

Crispy chicken thigh with baby
potatoes and smoked
vegetables sauce

/ 690 / **NEW**



ДАРЫ МОРЯ ГРИЛЬ

GRILLED SEAFOOD

МОРСКОЕ ПЛАТО
НА ГРИЛЕ
Grilled seaside platter
/ 11500 / **NEW**



	100 г
КАЛЬМАР ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ	/ 350 /
Far Eastern squid	
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА	/ 700 /
Halibut steak	
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	/ 650 /
Salmon steak	
АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА	/ 690 /
Argentine shrimp	
ФИЛЕ ГОРБЫЛЯ	/ 1000 /
Croaker fish fillet	
ГРЕБЕШКИ	/ 950 /
Scallops	
ОСЬМИНОГ	/ 1350 /
Octopus	
ФИЛЕ КРАБА	/ 1650 /
Crab fillet	

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
The price is given for the product weight before its heat treatment. Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.

МЯСО ГРИЛЬ

GRILLED MEAT



МЯСНОЕ ПЛАТО
НА ГРИЛЕ
Grilled meat platter
/ 9500 / NEW



СОМ В ГЛАЗУРИ УНАГИ / 750 / NEW
Catfish in unagi glaze

БЕДРО ЦЫПЛЁНКА
С СОУСОМ ЯКИТОРИ / 590 / NEW
Chicken thigh with yakitori sauce

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА
В СОУСЕ ШИСО ПОНЗУ
Marbled beef in shiso ponzu sauce
/ 850 / NEW





ИНДЕЙКА С БАТАТОМ ФРИ, / 690 / NEW
СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И СОУСОМ ЯКИТОРИ

Turkey with sweet potato fries,
stracciatella and yakitori sauce

ЯЗЫКИ ЯГНЯТ / 950 / NEW
С ЧЁРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ

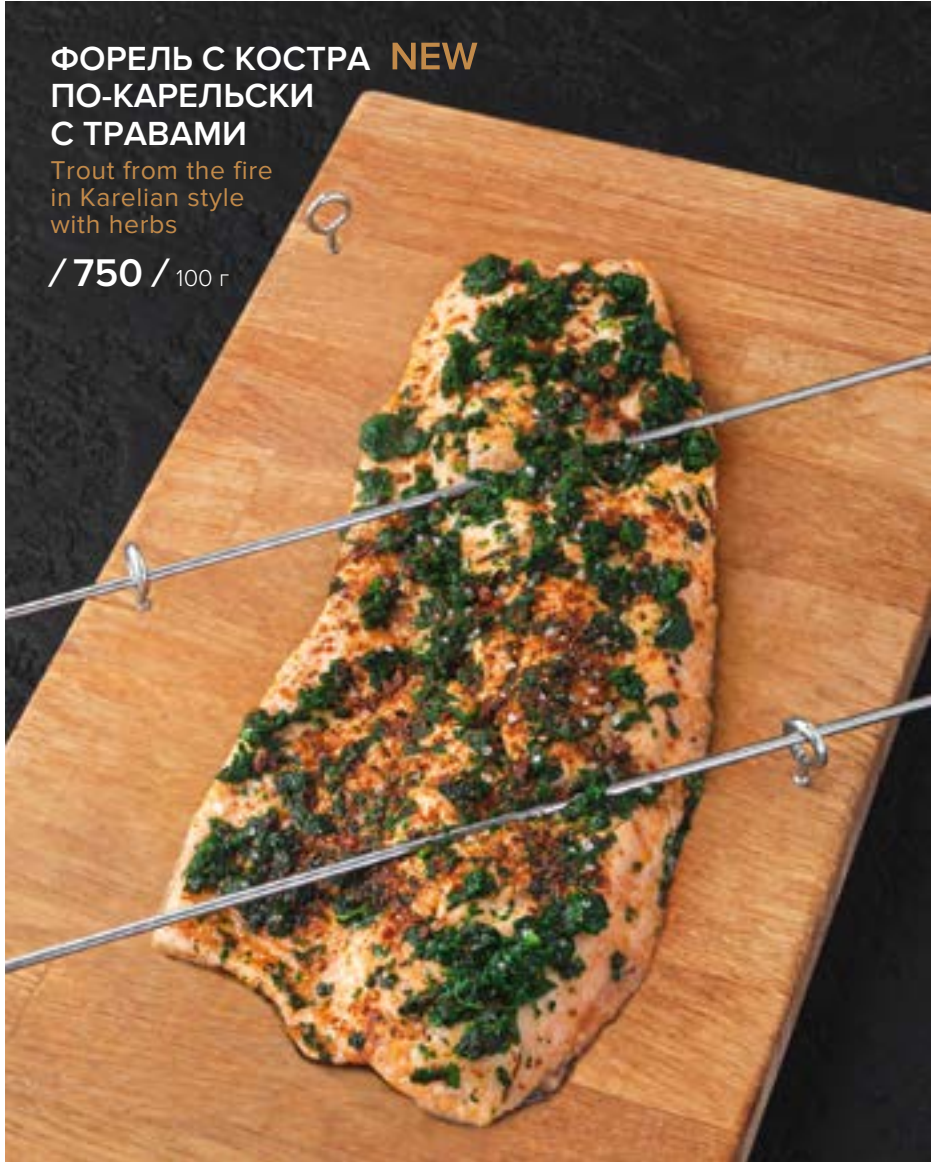
Lambs' tongues with
black chanterelles



УТИНАЯ ГРУДКА
С ГЛАЗУРЬЮ ТАМАРИНД

Duck breast with tamarind glaze

/ 790 / NEW



ФОРЕЛЬ С КОСТРА NEW
ПО-КАРЕЛЬСКИ
С ТРАВАМИ

Trout from the fire
in Karelian style
with herbs

/ 750 / 100 г



ТЕЛЯЧЬЯ
ВЫРЕЗКА

Veal tenderloin

/ 850 / 100 г

РИБАЙ

Ribeye

/ 1100 / 100 г

СТЕЙК БАВЕТ

Bavette steak

/ 600 / 100 г

Стоимость указана за вес продукта
до его термической обработки.

The price is given for the product weight
before its heat treatment.

КАРЕ ЯГНЁНКА
НА ГРИЛЕ

Grilled rack of lamb

/ 2350 /



БИФСТЕКС С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ,
ГРИБАМИ И ГОРГОНЗОЛ

Beefsteak with caramelized onions,
gorgonzola and mushrooms

/ 1350 /



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С СОУСОМ
ПЕСТО И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ

Green buckwheat with pesto
and seasonal mushrooms

БРОККОЛИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Teriyaki broccoli

КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

Potatoes with porcini mushrooms
and sour cream

ЖАРЕНЫЙ ШПИНАТ В СЛИВКАХ

Fried creamed spinach

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled vegetables

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ПАРМЕЗАНОМ

Mashed potatoes with parmesan

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ NEW
С ТРЮФЕЛЕМ

Truffle mashed potatoes

БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ NEW

Parmesan sweet potato fries

ВЫПЕЧКА

BREADS & FLATBREADS

ЧИАБАТТА С МАСЛОМ

/ 390 /

Ciabatta with butter

АССОРТИ ХЛЕБОВ

/ 390 /

Bread basket

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЁШКА

/ 490 /

Potato flatbread

• С КЕБАБОМ И БРОККОЛИ NEW

With kebab and broccoli

• С ЦУКИНИ И СОУСОМ ПЕСТО NEW

With zucchini and pesto sauce

• С ХАРИССОЙ, БАКЛАЖАНАМИ NEW
И КОПЧЁНЫМ СЫРОМ ФЕТА

With harissa, eggplants
and smoked feta cheese

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ПРОГУЛКА ПО ЛЕСУ

Walking in the woods

/ 490 / **NEW**



УГОЛЬНЫЙ СМЕТАННИК С ФУНДУЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Charcoal sour cream cake
with hazelnut caramel

/ 590 /



ТРЮФЕЛЬ

Truffle

/ 490 / **NEW**



ЧЕРНИЧНО-ЧЕРЁМУХОВЫЙ ПИРОГ СО СЛИВОЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Blueberry-bird cherry pie
with creamy ice cream

/ 490 / **NEW**



ДЕСЕРТ ЯЙЦО

Egg-shaped dessert

/ 590 /



**МЕДОВЫЙ МАДЛЕН
С АНАНАСОМ И ГРАНИТОЙ
ИЗ СМОРОДИНЫ**

Honey madeleine with pineapple
and granite from currant

/ 490 / **NEW**



МЕРЕНГА С СОРБЕТОМ ИЗ ЮДЗУ

Meringue with yuzu sorbet

/ 450 / **NEW**



**МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ВИШНЕЙ
И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФИСТАШЕК**

Cherry meringue roll with pistachio ice cream

/ 550 /



**МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ
С ЙОГУРТОМ И ФИСТАШКАМИ**

Raspberry dessert with yogurt
and pistachios

/ 650 /



ЭКЛЕР ОТ ШЕФА

Eclair by chef

/ 250 /



МОРОЖЕНОЕ

Ice cream

/ 190 / 1 шарик / 1 scoop

СОРБЕТ ИЗ СМОРОДИНЫ

Currant sorbet

/ 210 / 1 шарик / 1 scoop



**ТВОРОЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ПЕРСИКАМИ
И МОРОЖЕНЫМ ИЗ МАРАКУЙИ**

Curd cheesecake with peaches
and passion ice cream

/ 490 /



ТАБЛИЦА

КАЛОРИЙНОСТИ

Наименование	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
/ Улов дня /					
ПАЛТУС	100	103	19	3	0
ГОРБЫЛЬ	100	212	25	12	1
БАРРАМУНДИ	100	106	23	2	0
СИБАС ДИКИЙ	100	165	20	9	1
ТУНЕЦ	100	97	23	1	0

/ Дары моря /					
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ СРЕДНЕЕ	840	1126	73	50	96
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ БОЛЬШОЕ	1420	2319	146	109	187
УСТРИЦА РОССИЯ	1 шт.	72	8	2	6
УСТРИЦА СЕЗОННАЯ	1 шт.	72	8	2	6
КРАСНАЯ ИКРА	25	63	8	3	0
МОРСКОЙ ЕЖ	100/шт.	235	7	12	25

/ Суши /					
САШИМИ ЛОСОСЬ	85	168	13	9	9
САШИМИ ТУНЕЦ	95	14	2	1	1
САШИМИ УГОРЬ	95	29	1	2	1
САШИМИ ГРЕБЕШОК	85	20	1	1	1
САШИМИ СИБАС	95	141	12	6	9
СУШИ ЛОСОСЬ	40/13	84	5	2	12
СУШИ УГОРЬ	40/13	291	12	23	9
СУШИ ГРЕБЕШОК	50/13	133	7	3	18

/ Роллы /					
ОПАЛЕННЫЙ РОЛЛ С ГРЕБЕШКАМИ	105/20	472	15	25	48
РОЛЛ С ЭСКОЛАРОМ	195/20	441	15	14	64
РОЛЛ С ТУНЦОМ И ЧЕРНОЙ ТОБИКО	215/20	611	28	24	70
ОПАЛЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ	150/20	358	19	11	46
РОЛЛ С ЛОСОСЕМ, ТУНЦОМ И АВОКАДО	145/20	414	18	18	44
СПАЙСИ РОЛЛ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ	175/20	467	24	21	45
ФИЛАДЕЛЬФИЯ	240/20	563	25	23	64
РОЛЛ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И АВОКАДО	145/20	446	13	26	41
ОПАЛЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	240/20	680	24	36	66

/ Осидзуси /					
УГОРЬ	180	563	14	34	50
ТУНЕЦ	175	334	20	6	50
ЛОСОСЬ	165	335	18	9	46

/ Крабовое меню /					
КРАБ С ФИОЛЕТОВОЙ КАПУШТОЙ КИМЧИ, СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ИКРОЙ	210	526	26	39	16
КРАБ С АВОКАДО И КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ	120	516	16	43	15
КРАБ С МАРИНОВАННЫМ ТОМАТОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	265	351	25	17	26
ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С КРАБОМ И ЛИСИЧКАМИ	270	757	45	37	57
СВЕКОЛЬНЫЕ РАВИОЛИ С КРАБОМ, ЧЕРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ И КОКОСОВЫМ БЕЛЮТЕ	180/30	614	30	36	41
ЖИВОЙ КРАБ / ПЕППЕР КРАБ	100 (до термической обработки)	145	17	7	3
ЖИВОЙ КРАБ / КРАБ С ТОМАТНЫМ БИСКОМ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ	100 (до термической обработки)	118	18	41	24
ЖИВОЙ КРАБ / ТЕРМИДОР КРАБ	100 (до термической обработки)	299	3	30	5
КРАБОВЫЕ ПОНЧИКИ	145	322	26	10	32
БРИОШЬ С КРАБОМ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО	90	189	6	16	5
ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КРАБОМ, ВОДОРОСЛЯМИ И СЫРНЫМ ФОНДО	239	664	27	48	30
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	280	948	37	48	93
ГАСПАЧО С КРАБОМ	305	220	14	13	11
ПАСТА С КРАБОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	305	774	34	52	42
САЛАТ С КРАБОМ И ТОМАТАМИ	246	402	22	29	12

/ Холодные закуски /					
ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО С СЫРОМ СТРАККИНО И СОУСОМ ТХИНА	230	240	7	14	21
АССОРТИ ДОМАШНЕГО САЛА	245	1702	44	162	18
РЫБНОЕ ПЛАТО	270	537	41	33	19
СЫРНОЕ ПЛАТО	220	665	35	44	33
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	290	886	50	54	49
ТРИО ТАРТАРОВ	235	648	41	46	17
КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	150	444	23	29	22
КАРПАЧО ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК	145	320	20	24	6
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ	170	526	22	36	30
ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ	130	453	30	22	33
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	160	554	23	46	12
АССОРТИ КРУДО	210	566	46	35	18
ПОКЕ С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ЭДАМАМЭ	290	692	29	34	68
БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ТОМАТАМИ	330	658	33	51	17
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ДОМАШНЕЙ ГРАНОЛОЙ	145	689	25	39	57
ПАШТЕЙШ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ	85	464	15	38	15
БРУСКЕТТЫ С РОСТИФОМ И ТРЮФЕЛЕМ	140	516	17	37	29

/ Салаты /					
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ТОМАТАМИ В СОУСЕ КИМЧИ	180	329	18	23	12
ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА	275	172	8	9	15
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО	240	477	30	35	10
САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЖАРЕННЫМИ ТОМАТАМИ	200	454	25	27	28
БОУЛ С ОСЬМИНОГОМ И АВОКАДО ГРИЛЬ	265	673	25	51	26
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СОМОМ УНАГИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	240	356	21	21	18
САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И ЧУКОЙ	165	476	18	35	22
САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ	170	235	16	14	11
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ УСТРИЧНОМ СОУСОМ	170	235	16	14	11
САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ И МИНИ-РОМАНО	260	757	27	61	24

Наименование	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ ПАНИР, ТОМАТАМИ И АВОКАДО	255	900	13	86	19
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	275	730	39	59	12
САЛАТ С РОСТИФОМ, МИНИ-РОМАНО И СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ	170	614	19	50	22
САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ И СЫРОМ ПАНИР	185	574	25	48	10
ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТРЮФЕЛЕМ	155	232	8	19	8

/ Горячие закуски /					
СЫР ПАНИР СО ШПИНАТОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МЕДОМ	170	100	1	5	13
ГРЕБЕШКИ С ПЕЧЕНОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУШТОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	240	937	30	79	25
КРЕВЕТКИ С ВАСАБИ И МИНДАЛЕМ	320	1057	49	64	72
ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ И КИНЗОЙ	220	500	13	29	47
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ И КЕШЬЮ	250	970	21	80	41
БРОККОЛИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КУНЖУТОМ	195	363	13	25	21
СЛАДКОЕ МЯСО ТЕЛЕНКА С ТРЮФЕЛЕМ И СМОРЧКАМИ	285	609	23	24	76
РАПАНЫ В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ	230	713	38	57	12
ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН В ТОМАТНОЙ ГЛАЗУРИ	155	296	9	16	30

/ Супы /					
СУП С УГРЕМ И ГРЕБЕШКАМИ	260	727	27	60	18
БОРЩ С ТЕЛЯЧИМИ ЩЕЧКАМИ И ПАМПУШКАМИ	480/50/50	710	48	38	44
БЫЛЬОН С ЦЫПЛЕНКОМ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	350	583	45	34	24
СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	350	547	39	31	27
СЛИВОЧНАЯ УХА	480	603	41	39	21
ТОМ ЯМ С КАЛЬМАРОМ И КРЕВЕТКАМИ	370	730	42	41	47

/ Паста и ризотто /					
ПАСТА С ОСЬМИНОГОМ	265	1235	43	97	47
ЧЕРНАЯ ПАСТА С ГЛУБОКОВОДНЫМИ КРЕВЕТКАМИ	295	1257	41	100	50
ПАСТА С ГРЕБЕШКАМИ И ТРЮФЕЛЕМ	375	941	38	65	52
ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ПЕСТО	260	1203	40	90	59
РАВИОЛИ С ЦЕСАРКОЙ И СОУСОМ ИЗ ФУА-ГРА	170/30	1030	61	65	49
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ	350	1157	54	79	58
РИЗОТТО НЕРО ВЕНЕРЕ С УГРЕМ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	240	877	38	59	47
ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ	215	941	38	65	52
НЬОККИ С ПАРМЕЗАНОМ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ КАНО-Э-ПЕПЕ	330	685	18	55	29
ЗЕЛЁНОЕ РИЗОТТО С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ	240	1033	59	60	62
ПАСТА С СОУСОМ ИЗ КАРСОВ	325	879	39	63	40
И ПОДКОПЧЕНЫМ ЯЙЛОМ ЦЕСАРКИ	180	382	23	16	36
ПЕЛЬМЕНИ С СОМОМ И СОУСОМ КИМЧИ	180	382	23	16	36

/ Горячие блюда /					
СИБАС АКВА-ПАЦЦА	460	1110	53	91	18
ОСЬМИНОГ С ФИОЛЕТОВЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МИНДАЛЕМ	250	1078	47	73	58
РАПАНЫ С ФИОЛЕТОВЫМ КАРТОФЕЛЕМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И МУССОМ ИЗ УГРЯ	270	721	23	55	35
ПАЛТУС СО ШПИНАТОМ И ЧЕРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ	330	731	39	49	34
ЭСКОЛАР В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ПИТИИОМ И КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	220	179	9	9	16
ФОРЕЛЬ С ЦУКИНИ, БРОККОЛИ И СОУСОМ ИЗ ПРЯНЫХ ТРАВ	225	623	6	57	22
СИБАС С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	215	525	26	30	37
АФРИКАНСКИЙ СОМ С КЕЙЛОМ И СОУСОМ ТОМ КХА	160	340	18	20	20
ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ЖАРЕННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ	270	574	33	32	39
ГОВЯЖЬЯ ПОПАТКА С ХУМУСОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	190	492	24	31	30
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ	300	1132	26	118	38
УТИНАЯ ГРУДКА С ФУА-ГРА	330	1152	64	76	51
ЦЫПЛЕНОК ПО-МИЛАНСКИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	300	1021	68	51	71
ИНДЕЙКА СО СМОРЧКАМИ И СОУСОМ БЛАНКЕТ	200	498	30	39	7
КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ С РАГУ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	230	996	33	77	43
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СОУСОМ ИЗ КАМПОТСКОГО ПЕРЦА	150	581	35	39	22
ОЛЕНЬЯ ВЫРЕЗКА С СОУСОМ ТАМАРИНД СО СМОРЧКАМИ	210	733	33	57	21
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И РАГУ ИЗ ГРИБОВ	330	1740	42	149	58
ХРУСТАЯЩЕЕ БЕДРО ЦЫПЛЕНКА С БЕВИ-КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПОДКОПЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ	230	912	46	56	55

/ Дары моря гриль /					
МОРСКОЕ ПЛАТО НА ГРИЛЕ	1650	3364	339	195	56
КАЛЬМАР ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ	100 (до термической обработки)	312	21	24	3
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА	100 (до термической обработки)	342	22	27	3
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	100 (до термической обработки)	392	23	32	3
АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА	100 (до термической обработки)	350	32	23	29
ФИЛЕ ГОРБЫЛЯ	100 (до термической обработки)	411	26	32	6
ГРЕБЕШКИ	100 (до термической обработки)	451	21	35	14
ОСЬМИНОГ	100 (до термической обработки)	432	37	26	11
ФИЛЕ КРАБА	100 (до термической обработки)	268	19	20	3

Вся изготавливаемая продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Услуга общественного питания оказывается в соответствии с действующими «Правилами оказания услуг общественного питания». Выход порции может отличаться от указанного на плюс/минус 3% в связи с использованием ручного труда. Выход основного продукта для блюд с разными степенями прожарки различается в зависимости от прожарки основного продукта. Вся продукция, реализуемая в ресторане не содержит биологически активных добавок, а так же продуктов питания, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. Продукция может содержать следы аллергенов, не входящих в состав продукта, таких как: глютен, молоко и молочные продукты, орехи, арахис, рыба и морепродукты, соя, горчица, сельдерей, кунжут, яйца и яичные продукты, а так же продукты их переработки. Если у Вас имеется непереносимость какого-либо продукта, просим сообщить об этом Вашему официанту.

Информация о пищевых продуктах, приведенная в настоящем документе, носит информационный характер. Данные по пищевой и энергетической ценности имеют средние значения и определены расчётным путём, данные для их расчёта на порцию взяты из открытых источников.

Данные о способе приготовления блюд и времени подачи блюда можно уточнить у Вашего официанта.

Наименование	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
/ Мясо гриль /					
МЯСНОЕ ПЛАТО НА ГРИЛЕ	1390	4111	206	337	60
СОМ В ГЛАЗУРИ УНАГИ	165	387	27	21	21
БЕДРО ЦЫПЛЕНКА С СОУСОМ ЯКИТОРИ	145	327	20	21	15
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА В СОУСЕ ШИСО ПОНЗУ	115	473	24	36	14
ИНДЕЙКА С БАТАТОМ ФРИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ЯКИТОРИ	200	672	29	37	56
ЯЗЫКИ ЯГНЯТ С ЧЕРНЫМИ ЛИСИЧКАМИ	160	311	13	16	30
УТИНАЯ ГРУДКА С ГЛАЗУРЬЮ ТАМАРИНД	160	459	29	22	37
ФОРЕЛЬ С КОСТРА ПО-КАРЕЛЬСКИ С ТРАВАМИ	100 (до термической обработки)	456	4	42	14
ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА	100 (до термической обработки)	436	25	36	2
РИБАЙ	100 (до термической обработки)	409	25	33	2
СТЕЙК БАВЕТ	100 (до термической обработки)	341	17	29	2
БИФШТЕКС С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ, ГРИБАМИ И ГОРГОНЗОЛОЙ	340	941	49	67	35
КАРЕ ЯГНЁНКА НА ГРИЛЕ	370	1084	56	90	12

/ Гарниры /					
ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С СОУСОМ ПЕСТО И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ	280	589	19	38	43
БРОККОЛИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ	120	304	5	22	22
КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ	140/30	530	6	41	35
ЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ В СЛИВКАХ	80	385	4	39	4
ОВОЩИ ГРИЛЬ	200	236	8	17	12
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ	160	598	10	47	32
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ	150	443	6	27	44
БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ	150	622	18	19	95
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ ТАРТАР	160	538	4	44	31
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ И СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА	170	286	6	23	12
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ	170	251	5	20	12
ЧЕРНЫЙ РИС	100	182	4	2	38
ЖАРЕННЫЕ ТОМАТЫ С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА	140	156	6	40	2

/ Выпечка /					
ЧИАБАТТА С МАСЛОМ	130	333	10	5	62
АССОРТИ ХЛЕБОВ	300	1014	27	52	110
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА С КЕБАБОМ И БРОККОЛИ	280	868	32	51	71
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА С ЦУКИНИ И СОУСОМ ПЕСТО	280	662	13	42	59
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА С ХАРИССЕЙ, БАКЛАЖАНАМИ И КОЛБАСНЫМ СЫРОМ ФЕТА	280	679	23	36	65