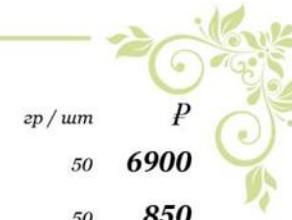




Меню

Холодные закуски



	гр / шт	P
Икра чёрная осетровая	50	6900
Икра красная лососёвая	50	850
Устрицы средиземноморские	1	750
Рыбная коллекция – сёмга малой соли, тунец маринованный, угорь горячего копчения, балык масляной рыбы с морскими водорослями и спелыми оливками	220	1650
Мясная коллекция – ростбиф из телятины, пикантнаяchorizo, телячий язык, домашняя буженина, ломтики окорока с фирменным паштетом	260	890
Овощная корзинка – огурцы, сладкий болгарский перец, томаты черри, сельдерей, морковь, листья салата, красный лук	1000	950
По Вашему желанию овощи подаются целиком или нарезанными	500	560
Молодой сыр Буррата с томатами, рукколой и бальзамическим уксусом	200	1090
Севiche из лосося с водорослями Чука Сарада и огурцом	150	840
Тартар из тунца Блюфин с авокадо и томатами конкассе	150	780
Тартар из мраморной телятины с корнишоном, авокадо, петрушкой, перепелиным яйцом, бородинскими гренками и томатами черри	110	1010
Ростбиф из телятины с томатами черри, редисом, микрозеленью и горчичным соусом	150	980
Тартар из лосося с авокадо, свежим огурцом, укропом и грissini	150	860
Палитра лесных грибов – солёные грузди, маринованные опята, маслята с укропом, маринованная черемша и чеснок	200	950
Соленые старорусские – квашеная капуста двух посолов, бочковые огурцы, маринованные томаты, малосольные огурцы, черемша, чеснок	300	450
Сельдь малой соли подаётся с луком, маринованной свёклой и запечённым картофелем	200	330
Домашнее чесночное сало подаётся с зелёным луком, горчицей и тёплыми гренками	100/30	290

Лосось малой соли с укропом и обжаренными на огне бородинскими гренками

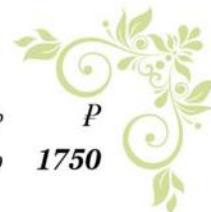
130 гр **820 P**



Коллекция элитных сыров – Пармезан, Шаврон, Камамбер и Маасдам с финиками, мёдом и орешками

200 гр **1600 P**





Салаты

«Кураж» — фирменный салат с королевской креветкой, морским гребешком, креветками Лангустино, руколой, перепелиным яйцом и миксом салатов. Приготовлен по особому рецепту от шеф-повара

300 **1750**

«King Crab» — мясо камчатского краба с авокадо, руколой и заправкой Кокосовый снег

150 **1350**

«Неаполь» — ростбиф с горчичным соусом, печёным перцем, стручковым горохом и руколой

150 **600**

«Cobb Salad» — сочетание бекона, куриного филе, томатов черри и авокадо с миксом салатов и перепелиным яйцом

250 **480**

«Эль Греко» — классический овощной салат с творожным сыром, авокадо и оливками Каламата

180 **440**

«Beef Salad» — два вида мраморной телятины гриль, кусочки хрустящего бекона, филе сезонных овощей и микс салатов

200 **1240**

«Капрезе light» — шарики молодой Моцареллы с томатами черри и листьями руколы, с соусом песто и кедровыми орешками

200 **700**

«Марсель» — паровая спинка сибаса, малосольный лосось и печень трески с перепелиным яйцом медиум и кремом из авокадо

160 **940**

«Season Salad» — микс свежих овощей и зелени с заправкой на Ваш вкус:

250 **370**

— сметанный соус

— оливковое масло

— бальзамический уксус

Салат из бакинских помидоров с красным луком и зеленью

200 **520**

«Гранд Цезарь» приготовим на Ваш вкус:

— с обжаренной курочкой

180 **490**

— с копчёным лососем

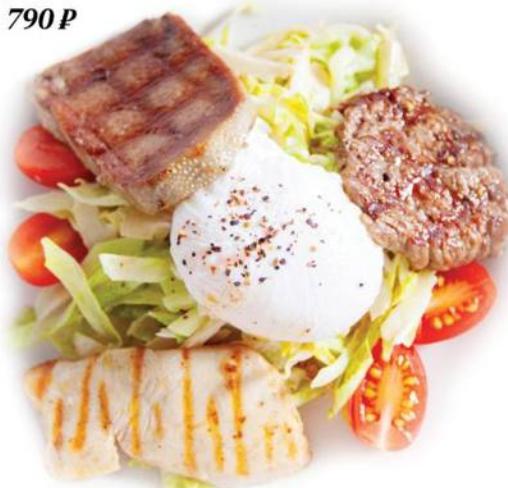
180 **660**

— с тигровыми креветками

180 **880**

«Магнат» — салатный микс, обжаренные ломтики куриного филе, языка и телятины с яйцом пашот

180 гр **790 Р**



«Бальзано» — жареные тигровые креветки с руколой, томатами черри, авокадо и Пармезаном

160 гр **890 Р**





Тёплые закуски

«Бристоль» – куриная печень с обжаренными белыми грибами, руколой и ломтиками Пармезана

гр P
150 620

«Фермье» – жареный сливочный сыр с запечённой свёклой и соусами из чёрной смородины и манго

180 730

Супы

Уха «Императорская» подаётся с тостом с красной икрой

250 750

Борщ с чесночными гренками и салом

250 400

Суп-лапша с курицей и перепелиным яйцом

250 390

Грибной крем-суп

250 480

Тыквенный крем-суп

250 480

Суп-гуляш в горшочке из ржаного хлеба, с говядиной, овощами и зелёным луком

250 630

Блюда из рыбы и морепродуктов

Средиземноморский осьминог гриль с сальсой из авокадо, картофелем нуазет и стручковой фасолью

150 1200

Тунец Блюфин медиум в кунжуте с фрагментами сладкой паприки, брокколи и соусом Блю чиз

140 1200

Стейк палтуса, печёный в травах Прованса, с пюре из картофеля и цветной капусты, тартаром из оливок и каперсов

250 750

Чилийский сибас, подпечённый на углях, с гуacamоле, огуречными роллами и щучьей икрой

130 2100

Лосось на пару с припущененным шпинатом, яйцом пашот и сегментами цитрусовых

180 1020

Пельмени со щукой подаются со сметаной

200 620

Морепродукты индивидуального приготовления:

— краб камчатский 50 1700

— королевская креветка 1 1050

— осьминог 100 1700

— креветки тигровые 100 900

— морские гребешки 100 860

соусы: сливочно-томатный, цитрусовый, сливочно-чесночный, токийский 50 140

Стейк морской форели на огне подаётся с руколой и томатами черри

190 гр 1020 Р



Сибас или дорадо мы приготовим на Ваш вкус: на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде

100 гр 550 Р



Блюда из мяса и птицы



Стейк Миньон из премиальной мраморной телятины зернового откорма
180 гр **2400 ₽**



Цыпленок на огне с грузинским соусом
300 гр **790 ₽**



Стейк Шатобриан из премиальной мраморной телятины зернового откорма 400 гр **3900 ₽**

Стейк Рибай Блэк Ангус из премиальной мраморной телятины зернового откорма 300 гр **2900 ₽**

Котлета рубленая из мраморной телятины 180 гр **1200 ₽**

Телячьи щёчки с овощным перлотто, луковыми кольцами и соусом Маршан де Вин 250 гр **830 ₽**

Каре ягнёнка на углях с ягодным кули 100 гр **860 ₽**

Ножка ягнёнка с соусом Демиглас 380 гр **1330 ₽**

Утиная ножка «Конфи» в гранатовой глазури с медовой грушей и апельсиново-манговым миксом 180 гр **1100 ₽**

Язык телячий гриль с картофельным пюре, солёным томатом и соусом из лесных грибов 220 гр **790 ₽**

Котлеты из индейки с картофельным пюре со шпинатом и сальсой из свежего огурца и зелени 160 гр **640 ₽**

Медальоны из мраморной телятины с хрустящими баклажанами и соусом из цукини и свежего шпината
180 гр **1550 ₽**



Итальянские блюда

Паста собственного производства

	гр	P
«Карбонара» – паста в сливочном соусе с беконом	250	610
Фетучини с индейкой и белыми грибами	250	610
Ризотто «Неро» с кальмаром, мясом краба, чернилами каракатицы, красной икрой и икрой тобико	170	1260
Перлоптто с индейкой, пастой белого трюфеля и белыми грибами	180	720

Паста с тигровыми креветками

в томатно-сливочном соусе с базиликом и
каперсами

150 гр **1120 Р**



«Капричоза» – ветчина, шампиньоны,

перец, Моцарелла

450 гр **670 Р**



Пицца

«4 сыра» – Дорблю, Моцарелла, Бри, Пармезан, томаты	450	900
«Мясная» – салами, бекон, ветчина, болгарский перец, халапеньо	500	750
«Карбонара» – бекон, копчёная куриная грудка, яйцо, лук, Моцарелла	450	650
«Маргарита» – Моцарелла, томаты	450	550
«Маргарита с салами» – пеперони, салами, томаты, Моцарелла	450	650
«Дьябло» – карбонад, ветчина, бекон, томаты, перец, пеперони, копчёная Моцарелла	450	750



Гарниры

гр. **P**
80 **680**

Молодая спаржа под сыром Моцарелла

120 **850**

Шпинат, припущеный с оливковым маслом и Пармезаном

150 **290**

Картофель, запечённый с розмарином на огне

120 **400**

Картофель, жареный с белыми грибами

150 **380**

Овощная икра – болгарский перец, баклажаны, кабачки, морковь, лук, томаты

Овощи гриль – цукини, болгарский перец, баклажан, томаты черри

200 гр **400 ₽**



Картофельное пюре

150 гр **290 ₽**





ВИДГОФ

ГРАНД ОТЕЛЬ

