

## Холодные закуски / *Entrées froides*

Икра черная/красная/щучья с блинами и сметаной	3800/1450/1250	Сибирские грузди в сметане со сладким луком	690
Гигантские оливки / вяленые томаты /маринованные артишоки	560/440/480	Подкопченное филе утки с томленой грушей	620
Сезонные овощи и пряная зелень	550	Бочковая селедочка с молодым картофелем	420
Лосось «Травлакс»	720	Пате из печени индейки с крутонами	380
Зубатка горячего копчения на ольховых ветках	520	Шартар из премиальной говядины	950
Севиче из лосося с авокадо	940	Язык телячий с маринованными огурчиками	560

## Салаты / *Salades*

Зеленый салат с трюфельным маслом, моцареллой и бальзамической икрой	620	Салат с подпеченным лососем и йогуртовой заправкой	880
Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	450	Салат «Цезарь» с филе цыпленка/ креветками	680/1200
Теплый салат из печеных овощей на углях под хлебным куполом	600	Салат «Несуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	740
Листовой салат с мясом краба и манговым соусом	1460	Оливье с мясом перепелки и крабом	690
Салат с копченым сибасом и горчиной заправкой	720	Салат «Лионез» с беконом, листьями салата и яйцом пашот	520
		Салат с подкопченным филе утки	690

## Горячие закуски / *Entrées chaudes*

Жюльен из грибов с сыром Пармезан и трюфельным маслом	580	Запеченный сыр «камамбер» с малиновым соусом	890
Баклажан гриль, запеченный под сыром	560	Дальневосточный гребешок с муссом из цветной капусты и красной икрой	1800
Запеченные мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	990		
Шигровые креветки в сливочном соусе со шпинатом	1150		

## Супы / SOUPES

Лукковый суп с крутонами	480	Борщ с поджаренным ростбифом и салом	560
Прованский суп «Буйабес» с морепродуктами	740	Щи зеленые из молодого щавеля с бужениной	580
Сливочный суп с лососем	880	Томленые щи из квашеной капусты	570
Уха «По-царски» из трех видов рыб и красной икрой	890	с телячьими щечками	

## Горячее / CHAUD

### Рыба / POISSON

Стерлядь, запеченная в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	6800
Запеченный лосось со шпинатом и сливочным соусом	1800
Палтус на плато из фенхеля	1650
Судақ на пару с каперсами и томатами	980
Филе масляной рыбы с молодой спаржей и цитрусовым соусом	1460
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1100

### Мясо/Птица VIANDE ET VOLAILLE

Пельмени русские ручной лепки со сметаной	680
Оссобуко из телятины томленая с овощами	1600
Медальоны из свинины в беконе с бартой из баклажанов и картофельными крокетами	820
Филе миньон с овощным жульеном	1850
Стейк из премиальной говядины	3100
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	870
Филе утки «Магре» с печеными яблоками и ягодным соусом	960
Котлеты из лосося с карамелизированным яблоком и пьяной грушей	1250
Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1560

## На огне / Sur le Feu

### Рыба/Poisson

Лосось с цуккини	1700
Сибас целиком	1200
Зубатка со сливочным соусом	960

### Мясо/Viande

Филе барашка	870
Сочная свинина с шампура	750
Традиционный люля-кебаб	800
Филе теленка	980
Баранина на кости	990
Стейк из фермерской говядины	2200

### Птица / Volaille

Перепелка с соусом тибон	990
Филе бедра цыпленка на кости	660
Филе бедра индейки	680

### *Гарнир / Accompagnements*

<i>Жареный шпинат</i>	440	<i>Картофель с курдюком</i>	320
<i>Овощи на углях</i>	550	<i>Картофельное пюре</i>	380
<i>Авокадо на гриле</i>	650	<i>Картофель фри</i>	300

### *Из печи / Le Four*

<i>Пицца Маргарита</i>	680	<i>Хачапури по-мегрельски</i>	600
<i>Пицца с лососем и рукколой</i>	1200	<i>Хачапури по-Аджарски</i>	650
<i>Пицца 4 сыра</i>	900	<i>Люля-кебаб под сырным крастом</i>	750
<i>Экмек</i>	200	<i>Кутаб (зелень/сыр/мясо)</i>	320

## *Десерты от шефа кондитера / Le Desert du chef*

<i>Яйцо «Фаберже»</i>	650	<i>Чизкейк</i>	480
<i>Брауни с клубникой</i>	620	<i>Ягодное озеро</i>	500
<i>Анна Павлова</i>	690	<i>Наполеон</i>	410
<i>Зимняя вишня</i>	550	<i>Домашнее эскимо</i>	320
<i>Baril de caviar</i>	690	<i>Крем-Брюле</i>	560
<i>Груша-Шархун</i>	480	<i>Крафтовое мороженое</i>	250

*Мы будем рады любезно предоставить детальное меню с весом всех блюд, а также карту калорийности. Наши официанты всегда стремятся рассказать про каждое блюдо и все ингредиенты, однако мы будем признательны, если Вы сообщите о возможной аллергической реакции заранее. Данное издание является рекламным материалом. Желаем Вам прекрасного отдыха!*