

## STARTERS

### ЗАКУСКИ

600P

#### GARDEN OF BROCCOLI

Закуска из брокколи разного способа приготовления

#### CELERIAC CREAM SOUP WITH GRILLED CELERIAC AND KALE SALAD

Крем суп из обжаренного на гриле сельдерея с салатом кейл

#### SMOKED DUCK BREAST WITH FRESH FIGS AND SEEDS CRACKERS

Копченая утиная грудка со свежим инжиром и крекерами из смеси семечек

900P

#### FROG LEGS IN BROTH AND DEEP FRIED FROG LEGS WITH YOGURT AND LIME SAUCE

Обжаренные лягушачьи лапки в бульоне и с йогуртом и соусом из лайма

#### PIZZA WITH STRACCIATELLA CHEESE AND CHERRY TOMATOES

Пицца с сыром страчателла и томатами черри

#### PRAWNS NIGIRI WITH ZUCCHINI AND YELLOW TOMATOES SAUCE

Креветки Нигири с цуккини и соусом из желтых томатов

1500P

#### BURRATA CHEESE WITH CRESS MIX, RED PRAWNS AND CONFIT TOMATOES

Сливочная Burrata с кресс-салатом, розовыми креветками и томатами конфи

#### SALAD WITH CRAB, MANGO AND CARPACCIO OF TOMATOES

Салат с крабом, манго и карпаччо из томатов

#### TUNA TARTAR WITH TOMATO JELLY, CHIPS OF BREAD AND CELERIAC SAUCE

Тартар из тунца, подается на желе из томатов с чипсами и соусом из сельдерея

#### BEEF TARTAR WITH ALMOND, SOUR PEPPER AND CRISPY BREAD

Тартар из говядины с миндалем, перцем и хрустящими гренками

#### FOIE GRAS WITH RED ONION JAM AND BRIOCHE BREAD

Фуа гра с джемом из красного лука и булочкой Бриош

#### SEVICHE OF FISH WITH CITRUS DRESSING, MUSTARD AND HONEY SAUCE

Севиче из океанической рыбы под медово-горчичной заправкой

#### SEARED SCALLOP WITH PUMPKIN AND GINGER SAUCE, SERVED WITH SEAWEED SALAD AND LEMON ZEST

Обжаренный на сильном огне гребешок с тыквой и имбирным соусом, подается с салатом из морских водорослей и цедрой лимона

## PASTA

### ПАСТА

600P

#### COFFEE RAVIOLI FILLED WITH RABBIT AND SPINACH IN RABBIT SAUCE

Кофейные равиоли с кроликом и шпинатом в соусе из кролика

#### CANNELONE LIKE «LASAGNA»

Каннелони с начинкой «Лазанья»

#### LINGUINE «NERANO» STYLE

Лингвини «Нерано» с обжаренным цуккини, пармезаном, черным перцем и базиликом

900P

#### PASTA MISTA WITH SEAFOOD, SOFT POTATOES SAUCE AND SCAMORZA CHEESE

Паста Миста с морепродуктами, нежным картофельным соусом и сыром скаморза

#### RISOTTO WITH LAMB RAGOUT, BUTTERNUT AND COFFEE SAUCE

Ризотто с рагу из ягненка, калифорнийским орехом и кофейным соусом

#### RAVIOLI WITH SNAPPER, CREAMY SAUCE OF MUSHROOMS AND TRUFFLE

Равиоли с океаническим снеппером в трюфельно-грибном соусе

1500P

#### RISOTTO WITH RED PRAWNS, TOMATOES, STRACCIATELLA AND PUTTANESCA POWDER

Ризотто с розовыми креветками, томатами, сыром страчателла и неаполитанским миксом «Путтанеска»

#### SPAGHETTI WITH CRAB, BROCCOLI SAUCE AND LIME

Спагетти с крабом в соусе из брокколи и лайма

#### TORTELLI WITH RED PRAWNS AND THYME WITH ROASTED FOIE GRAS

Тортелли с креветками и тимьяном, подаются с обжаренными на гриле кусочками фуа гра

#### TAGLIOLINI (OR RISOTTO) WITH BLACK TRUFFLE

Тальюлини (или ризотто) с черным трюфелем

## MAIN COURSE

### ВТОРЫЕ БЛЮДА

600P

#### PORK SHOULDER (63°C) WITH MILLEFEUILLE OF VEGETABLES AND SOUR SAUCE

Нежная свинина, томленная при температуре 63 градуса овощным мильфеем и кисло-сладким соусом

#### DUCK BREAST WITH BRUXELLES SPROUTS, FRIED EGG YOLK AND SALTED ROSEMARY CRUMBLE

Утиная грудка с брюссельской капустой, жареным яичным желтком и печеньем из розмарина

#### SEARED SQUID WITH HUMMUS OF CHICKPEAS

Обжаренный на сильном огне кальмар на гриле с хумусом

900P

#### ROASTED MARINATED SALMON WITH PARSNIP SAUCE, ROMANESCO AND JEREZ VINEGAR SAUCE

Обжаренный на гриле лосось с соусом из пастернака, романеско и соусом из хереса

#### ROASTED COCKEREL WITH SMOKED MINI POTATOES

Обжаренный на гриле цыпленок с копчеными мини картофелем

#### FISH KOTLETY IN MR.K STYLE

Котлеты из снеппера в стиле г-на К.

1500P

#### SEA BASS WITH RAGOUT OF SEASONAL MUSHROOMS AND MUSHROOM SAUCE

Сибас с рагу из сезонных грибов с прозрачным грибным соусом

#### STEAMED COD FILLET WITH TOM YAM SAUCE AND CRISPY VEGETABLE SALAD

Филе трески на пару с соусом "Том Ям" и хрустящим овощным салатом

#### BEEF TENDERLOIN WITH SEASONAL MINI VEGETABLES (1500 P per 100 gr / min 200 gr)

Говяжья вырезка с сезонными мини овощами (1500 P за 100 гр / мин 200 гр)

#### ROASTED LAMB WITH OLIVES CRUST AND POTATO CROQUETTE WITH BLACK TRUFFLE

Обжаренный на гриле ягненок с корочкой из оливок и картофельным крокетом с черным трюфелем

## ASIA

### АЗИЯ

600P

#### SOUR MUSHROOMS SOUP

Грибной суп в азиатском стиле

#### GRILLED SPRING ROLLS WITH BEEF, VEGETABLES AND RICE NOODLE

Спринг роллы с говядиной, овощами и рисовой лапшой

#### FRIED RICE WITH PRAWNS, VEGETABLES AND UNAGI SAUCE

Жареный рис с креветками, овощами и соусом «Унаги»

900P

#### TOM YAM SOUP WITH SEAFOOD

Том Ям с морепродуктами

#### DUCK SOUP WITH NOODLES AND SMOKED FOIE GRAS

Суп-лапша из утки с копченым фуа гра

1500P

#### FRIED BEEF WITH SOUCE AND BLACK PEPPER SAUCE

Обжаренная говядина с соусом из черного перца

#### PEPPR CRAB | CHILI CRAB | CREAMY CRAB (1500 P per 200 gr / min 600 gr)

Краб в перечном соусе | Краб в соусе «Чили» | Краб в сливочном соусе (1500 P за 200 гр / мин 600 гр)

#### UNAGI EEL WITH FOIS GRAS AND TOASTED BRIOCHE BREAD

Угорь копченый с фуа гра на булочке Бриош

#### PORK RIBS WITH SOUR PEPPER AND TOASTED ALMOND

Свинные ребра с маринованным перцем и жареным миндалем

## RAW BAR

400P

#### SEA URCHIN (1 pcs)

Морской ёж (1 шт)

500P

#### OYSTER (1 pcs)

Устрицы (1 шт)

600P

#### OYSTER CHEF SPECIAL (1 pcs)

Устрицы по рецепту шеф-повара (1 шт)

900P

#### MEDITERRANEAN PRAWNS (100 gr)

Средиземноморские креветки (100 гр)

#### SCALLOP (100 gr)

Гребешок (100 гр)

#### OCTOPUS (100 gr)

Осьминог (100 гр)

#### SALMON (100 gr)

Лосось (100 гр)

1500P

#### SEA BASS (100 gr)

Сибас (100 гр)

#### LOBSTER (100 gr)

Лобстер (100 гр)

2000P

#### LANGOUSTINE (180/200 gr)

Лангустин (180/200 гр)

## DESSERTS

### ДЕСЕРТЫ

600P

#### PAVLOVA WITH RASPBERRY MERINGUE

Павлова с малиновым безе

#### BLACK AND WHITE RUM BABA

Черно-белая ромовая баба

#### MILLEFEUILLE WITH SEASONAL FRUITS AND RASPBERRY CHOCOLATE CREAM

Мильфей с сезонными фруктами и шоколадно-малиновым кремом

#### LOVELY BALZI ROSSI CHOCOLATE WITH MILK CHOCOLATE AND PASSION FRUIT

Сочетание фирменного шоколада Balzi Rossi с молочным шоколадом и маракуйей

#### CHOCOLATE FONDANT WITH ENGLISH CREAM AND VANILLA ICE CREAM

Шоколадный фондан с английским кремом и ванильным мороженым

#### MODERN TIRAMISÙ

Настоящий итальянский тирамису

#### THE WAY OF PINEAPPLE

Ананас

#### SEASONAL FRUIT SALAD WITH SORBET OF RED BERRIES

Фруктовый салат с сорбе из красных ягод

#### TRUFFLE ICE CREAM

Мороженое из трюфеля

1500P

#### FRUIT AND BERRIES PLATE

Ассорти из фруктов и ягод