







## **STARTERS**

(	Тар тар из говяжьей вырезки с	150 гр	550	Руб	Beef tenderloin tar tar w
•	муссом из запеченого лука				onion mousse
`	Тар тар из нельмы	150 гр	790	Руб	Nelma tar tar
	Курильский морской гребешок с	110 гр	68o	Руб	Kuril scallop with
1	огуречным гелем и лимонной икрой				cucumber gel and lemon
	Запеченная свекла с панакотой				Baked beets with feta che
	из брынзы и сосновыми шишками	160 гр	420	Руб	and Pine cones

350 гр 1590 Руб

Beef tenderloin tar tar with baked	150 gr	550	Rub
onion mousse			
Nelma tar tar	150 gr	790	Rub
Kuril scallop with	110 gr	68o	Rub
cucumber gel and lemon caviar			
Baked beets with feta cheese			
and Pine cones	160 gr	420	Rub
Assorted M2 farm cheeses	350 gr	1590	Rub





## TO WINE

Ассорти закусок к вину от шефа	180 гр	600	Руб
--------------------------------	--------	-----	-----

- 複 Шпинатный чипс, гуакамоле, лангустин, лимонная икра
- Пражский хлеб, паштет из печени цыпленка, вишневый гель, попкорн из гречи
- Оливковый чипс, вяленый тартар из говядины, травяной майонез, винная икра
- 🧕 Брускетта с бурратой и томатами конкассе и винной икрой
- 📎 Брускетта с грушей и камамбером

Ассорти фермерских сыров М2

## Assorted appetizers from the chef 180 g

- Spinach chips, guacamole, langoustine, lemon caviar
- Prague bread, chicken liver pate, cherry gel, buckwheat popcorn
- Olive Chips, Dried Beef Tartare herbal mayonnaise, wine caviar
- Bruschetta with burrata, tomato concasse and wine caviar
- Bruschetta with pear and camembert

#### САЛАТЫ





### **SALADS**

Салат с радужной форелью,	135 гр	480	Руб
яблоком и лимонной икрой			
Салат с печенью цыпленка, малиной	170 гр	560	Руб
и камамбером			
Хрустящие баклажаны с розовыми	220 гр	440	Руб
томатами, орехом и брынзой			
Буррата с ассорти из томатов	210 гр	520	Руб
Стейк салат с рибаем	220 гр	790	Руб
и сыром Манчего Semi-curado			

Salad with trout fish	135 gr <b>480</b>	Rub
apple and lemon caviar		
Salad with chicken liver, raspberries	170 gr <b>560</b>	Rub
and camembert		
Crispy Eggplant with Pink	<sup>220</sup> gr <b>440</b>	Rub
tomatoes, nuts and feta cheese		
Burrata with assorted tomatoes	<sup>210</sup> gr <b>520</b>	Rub
Rib eye steak salad with	<sup>220</sup> gr <b>790</b>	Rub
Manchego Semi-curado cheese		

## СУПЫ





## **SOUPS**

			ORGANIC
Суп из брокколи с ассорти сыров	300 гр	440	Руб
и гренками			
Гаспачо с лангустином	360 гр	460	Руб
Грибной суп с мясными равиолини	300 гр	450	Руб
и сыром М2			
Фермерский куриный суп с щавелем	300 гр	430	Руб
и яйцом пашот			
Уха от шефа	320 гр	400	Руб
ı		•	•

Broccoli Soup with Cheese	300 gr <b>440</b>	Rub
and croutons		
Gazpacho with langoustine	360 gr <b>460</b>	Rub
Mushroom soup with meat raviolini	300 gr 450	Rub
and M2 cheese		
Farm Chicken Soup with	300 gr 430	Rub
sorrel and poached egg		
Traditional fish soup Uha	320 gr 400	Rub
from the chief		









# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ





## **HOT STARTERS**

Запеченный камамбер с гелем	150 гр	690	Руб
из вишни и орехами			
Равиоли с мясной начинкой	210 гр	620	Руб
в томатном соусе с сыром Моцарелла			
Равиоли с лангустином	145 гр	470	Руб
Жареный морской гребешок с пюре	150 гр	650	Руб
из зеленого горошка и муссом из запеченного лука			

Baked Camembert with cherry	150 gr	690	Rub
gel & nuts			
Meat Ravioli in tomato sauce	210 gr	620	Rub
with mozzarella cheese			
Langoustine Ravioli	145 gr	470	Rub
Scallop, green peas,	150 gr	650	Rub
onion foam			





## **HOT MEAT DISHES**

Нежный телячий язык с картофельны	280 гр	780	Руб
гратеном и перечным соусом			
Кусочки цыпленка корнишон в	270 гр	580	Руб
хрустящей корочке с сырным соусом			
Бефстроганов с белыми грибами,	320 гр	850	Руб
картофелем и огуречной сальсой			
Телячьи щечки с полентой	290 гр	720	Руб

****		
Tender veal tongue with potato gratin 280 gr	780	Rub
and pepper sauce		
Pieces of cornichon M2 chicken in 270 gr	580	Rub
crisp with cheese sauce		
Beef stroganoff with porcini mushroom 320 gr	850	Rub
potatoes and cucumber salsa		
Veal cheeks with creamy polenta 290 gr	720	Rub

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ





# **HOT FISH DISHES**

Нельма с бурратой, шпинатом	240 гр	960	Руб
и томатами конкассе			
Мурманская треска в беконе с	260 гр	590	Руб
овощными равиоли и сливочным сыром			

Nelma with burrata, spinach and tomatoes concassse Murmansk cod with vegetables ravioli 260 gr 590 Rub and cream cheese

# ДЕСЕРТЫ





## **DESSERTS**

Пломбир на шоколадной почве	100 гр	190	Руб
со свежими ягодами			
Дополнительный шарик пломбира	60 гр	90	Руб
Сорбет на шоколадной почве со	100 гр	190	Руб
свежими ягодами (малина/вишня/облепиха)			
Дополнительный шарик сорбета	60 гр	90	Руб
Клубничный крем-суп с пломбиром	300 гр	340	Руб
Сфера из белого шоколада	160 гр	400	Руб
с сорбетом из вишни.			
Крем брюле с клубникой	200 гр	350	Руб

Sundae with fresh berries	100 gr	190	Rub
and chocolate chips			
extra scoop of ice cream	60 gr	90	Rub
Sorbet with fresh berries and	100 gr	190	Rub
chocolate chips (raspberries/cherries/sea buckthorn)			n)
extra scoop of ice cream	60 gr	90	Rub
Strawberry Cream Soup with Ice Cream	1300 gr	340	Rub
White chocolate sphere	160 gr	400	Rub
with cherry sorbet.			
Cream brulee with strawberries	200 gr	350	Rub









# Стейки



## **Steaks**

Мы производим говядину исключительно 100% травяного откорма. Это диетическое мясо без жира, поэтому степень мраморности у него ниже, ведь именно внутримышечный жир создает характерный мраморный узор мяса. Этот жир не несет никакой пользы и не делает мясо более питательным. Он вносит вклад исключительно в жирность стейка. Вкус у мяса травяного откорма более натуральный и яркий. Оцените его, попробовав наши стейки и бургеры.

Вегас	100 гр	400	Руб
Средний вес 300-550 гр. Готовим тольк	овте	ediun	า
Мачете	100 гр	500	Py6
Средний вес 250-400 гр			
Нью Йорк	100 гр	550	Py6
Средний вес 350-450 гр			
Рибай	100 гр	600	Py6
Средний вес 300-500 гр			
Портерхаус	100 гр	600	Py6
Средний вес 400-550 гр			
Филе Миньон	100 гр	700	Py6
Средний вес 200-350 гр			
Соусы к стейкам на выбор			

Vegas 100 gr 400 Rub Average weight 300-550 gr. We cook only in medium **Machete** Average weight 250-400 gr **New York steak** 100 gr 550 Rub Average weight 350-450 gr 100 gr 600 Rub Ribeye Average weight 300-500 gr **Porterhouse** 100 gr 600 Rub Average weight 400-550 gr 100 gr 700 Rub **Filet Mignon** Average weight 200-350 gr Steak sauces to choose from Plum, pepper, cheese, onion dip, tomato hollandaise sauce

# Гарниры к стейкам

Сливовый, перечный, сырный, луковый дип,

голландский, томатный





## Side dishes

Картофель М2	150 гр	320	Руб
(отварной/запеченный/пюре)			
Овощи на гриле	190 гр	400	Руб
Жареный шпинат от шефа	100 гр	320	Руб
Сливочная полента с сыром	150 гр	380	Руб
Микс салат и оливковое масло	30 гр	190	Руб

	Potato M2	150 gr	320 Rub
	(boiled / baked / mashed)		
	Grilled vegetables	150 gr	400 Rub
	Chef Fried Spinach	100 gr	320 Rub
	Creamy Polenta with Cheese	150 gr	380 Rub
	Mix salad and olive oil	30 gr	190 Rub
ı			

# Органик Бургеры





# Organic Burger's

**Биф-бургер с беконом** 490 Руб

Говяжья котлета, бекон, томаты, луковые кольца в кляре, руккола, сливовый и сырный соусы

Бургер с рваным мясом 490 Руб

Органическая говядина M2, томаты, салат, маринованные огурцы, сыр с паприкой, зеленый лук и перечный соус

Бургер с куриной котлетой 490 Руб

Котлета из курицы M2 с томатами, зеленым луком, салатом, маринованным огурцом и соусами: луковый дип и сырным.

Бургер из северных рыб 490 Руб

Котлета из кижуча, чира и муксуна со свежим огурцом, шпинатом, зеленым луком и сырным соусом

Бургер для веганов 290 Руб

Котлета из картофеля на листьях салат Айсберг

с свежими овощами и свекольным майонезом

\_\_\_\_

**Organic beefburger with bacon**Organic beef cotlet, bacon, tomatoes, onion rings in batter, arugula, plum and cheese sauces

**Organic Schredder hamburger** 490 Rub Organic M2 beef, tomatoes, lettuce, pickled cucumbers, paprika cheese, chives and pepper sauce

**Organic chiken burger** 490 Ru M2 broiler meat patty with tomatoes, green onions, lettuce, pickled cucumber and sauces: onion dip and cheese

**Northern Fish Burger** 490 Ru Cutlet of coho salmon, chir and muxun with fresh cucumber, spinach, green onions and cheese sauce

Organic veganburger 290 Rub

Potato patty on the leaves Iceberg lettuce with fresh vegetables and beetroot mayonnaise

В состав котлеты для нашего куриного органического бургера входит мясо цыплят бройлеров, выращенных на нашей ферме. Наши бройлеры растут не менее 81 дня, как это и положено по БИО стандарту. Именно за это время созревает мышечное волокно, аккумулируются витамины и минералы. Цыплята много гуляют, живут в свободных вольерах, поэтому их мясо плотное и розовое. Рацион питания наших бройлеров состоит только из качественных зерновых культур, не включает в себя кормовые антибиотики.









