

Карпаччо из лосося с гребешками (180 гр.)..... 580

Подается с рукколой, каперсами, долькой лимона и лимонной заправкой.

Salmon Carpaccio with Scallop (180 gm.)

Served with rocket leaves, capers & lemon dressing.

«Русская закуска» под водку (340 гр.)..... 480

Селедка царского посола, подается на ржаных тостах с квашеной капустой и соленьями.

Russian appetizer for vodka (340 gm.)

Russian herring served on toasted dark bread with Russian sauerkraut & pickles.

Начос (180 гр.)..... 380

Подается с острой сальсой, сыром чеддер, сметаной и гуакомоли.

Nachos (180 gm.)

Served with salsa, cheddar cheese, cream & avocado guacamole.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH&SEAFOOD

Стейк из Чилийского Сибаса (120/70/70 гр.) 900

Подается со спаржей гриль и кокосовым соусом.

Chilean Sea Bass Steak (120/70/70 gm.)

Served with grilled asparagus & creamy coconut sauce.

Лосось гриль (200/70/70 гр.) 750

Подается со спаржей гриль

и соусом на ваш выбор: «Café de Paris» или «Белое вино».

Seared Salmon Steak (200/70/70 gm.)

Served with grilled asparagus &

your choice of sauce: Café de Paris or White Wine.

Филе Пикши в пакете с овощами на пару (300 гр.)..... 650

Подается с соусом Тартар.

Steamed Haddock (300 gm)

Served with seamed vegetables & Tartar sauce.

Тигровые креветки гриль (200/75 гр.)..... 750

Подаются с лимоном и соусом «Чили».

Grilled Tiger Prawns (200/75 gm.)

Served with lemon & chilli sauce.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА / SIGNATUR DISHES

Все стейки готовятся в специальной дровяной печи Хоспер и подаются с соусами на ваш выбор. Для всех стейков рекомендуемая Шеф-поваром степень прожарки «medium rare».

All our steaks are flamed in the Jospier Grill to order & served with your choice of sauce. The chef's recommended cooking level is medium rare.

Кобэ стейк (200/400 гр.)..... 1300/2200

Знаменитая японская мраморная говядина сорта Вагу.

По желанию, вы можете приготовить его сами на камне «Блэк Рок».

Kobe Beef Steak (200/400 gm.)

Thick, juicy & full - flavored, This most succulent cut of Wagyu beef

is favorite among the chef's as well as highly - refined meat - savvy customers,

for your choice you can prepare this steak on the Black Rock stone.

Виски стейк (400/30 гр.) 1400

Стейк на кости сорта «Ангус».

Фламбируется у вашего стола с виски Джек Дэниэлс.

Whiskey Steak (400/30 gm.)

Bone - in Angus steak flamed at your table with Jack Daniel's® whiskey .

Шато Бриан (200/400 гр.) 900/1550

Ангус стейк 120 дней зернового откорма.

Оригинальный стейк из головной части вырезки.

Chateaubriand (200/400 gm.)

Prime Angus beef, 120 days grain fed. An extravagant & delicious

cut from the centre of the tenderloin.

Антрекот (350/90/30 гр.) 750

Сочный стейк из говядины зернового откорма. По желанию, вы можете

приготовить его сами на камне «Блэк Рок».

Entrecôte (350/90/30 gm.)

Traditional French steak from grain fed Angus beef,

for your choice you can prepare this steak on the Black Rock stone.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN ENTREES

Т-Бон стейк (400/50 гр.) 1300

Ангус стейк 120-дней зернового откорма.

T-Bone (400/50 gm.)

16oz Angus beef, which combines the richness & flavour of a striploin with the tenderness of a fillet mignon.

Порк Чоп (330/120/50 гр.) 650

Свинья корейка на кости, подается

с луком карамелизованным в кленовом сиропе.

Pork Chop (330/120/50 gm.)

Grilled pork chop, served with maple caramelized onions.

Чураско (куриный, ягненок, говяжий) (400/70 гр.) ... 750/850/950

Крупно нарезанные куски мяса на шампуре, приготовленные на углях.

После приготовления посыпаются крупной солью и перцем.

Churasko (chicken, lamb, beef) (400/70 gm.)

Large pieces of prime beef is placed on skewers & cooked over an open fire directly &

when it's ready sprinkled with sea salt & pepper.

Колбаски гриль

На двоих (400/50/50 гр.) 950

На компанию (800/50/50 гр.) 1700

Grilled sausages

For two (400/50/50 gm.)

For party (800/50/50 gm.)

Кебаб (индейка, говядина, ягненок) (240/70 гр.) 650/750/850

Shish Kebab (turkey, beef, lamb) (240/70 gm.)

Обращаем Ваше внимание, что в меню указан вес сырого мяса, а вес готового блюда зависит от степени его прожарки.

Please note that the menu set in the weight of raw meat & the weight of the finished dish depends on the cooking level.

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Запеченный картофель (120 гр.) 100

Roast potatoes (120 gm.)

Спаржа гриль (150 гр.) 300

Grilled Asparagus (150 gm.)

Овощи гриль (200 гр.) 150

Grilled Veggies (200 gm.)

Томаты биф с луком и заправкой

из свежего кориандра (150 гр.) 250

Beef tomatoes with onions & fresh coriander dressing (150 gm.)

ПАН АЗИЯ И ЕЩЕ..... / PAN-ASIA & MORE

Острая говядина по Сачуански (260/100 гр.) 650

Подается с рисом.

Spicy Beef Szechuan (260/100 gm.)

Served with rice.

Острый ягненок карри (400 гр.) 850

Подается с овощами.

Spicy Lamb curry(400 gm.)

Served with vegetables.

Сингапурская лапша обжаренная на воке с говядиной и

овощами (250/100 гр.) 650

Перец болгарский, красный лук, кунжут, имбирь, перец Чили, зеленый горох,

подается с соусами чили, устричным, терияки и кунжутным маслом.

Singapore Noodles with beef & vegetables (250/100 gm.)

Овощи на воке с говядиной или креветками (200/100 гр.) 650

Овощи, обжаренные на воке (ростки сои, бамбук, грибы, спаржа, перец болгарский)

подается на выбор: с говядиной или с креветками.

Wok Vegetables with beef or prawns (200/100 gm.)

Курица в кокосовом карри с овощами (300 гр.) 580
Chicken in coconut curry with vegetables (300 gm.)

Адобо из курицы и свинины (300/100 гр.) 580
Подается с рисом.
Adobo with Chicken & Pork (300/100 gm.)
Served with rice.

Креветки гриль с гречишной лапшой,
шпинатом и спаржей (320 гр.) 650
Grilled prawns with buckwheat noodles,
spinach & asparagus (320 gm.)

СОУС И МАСЛО/ EXTRA SAUCES & BUTTER

Соус перечный (50 гр.) 60
Soft Green Peppercorn Sauce (50 gm.)

Соус «Песто» (50 гр.) 60
Pesto Sauce (50 gm.)

Соус «Бернез» (50 гр.) 60
Bearnaise Sauce (50 gm.)

Соус блю-чиз (50 гр.) 60
Blue Cheese Sauce (50 gm.)

Соус из красного вина и лука шалот (50 гр.) 60
Red Wine & Shallot Sauce (50 gm.)

Кисло-сладкий соус (50 гр.) 60
Sweet Chilli Sauce (50 gm.)

Масло для стейка «Café de Paris» (40 гр.) 60
Café de Paris Steak Butter (40 gm.)

«Чимичури» (50 гр.) 60
Chimichurri Sauce (50 gm.)

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Нью-Йорк чизкейк (150 гр.) 380
Подается с карамельным соусом.
New York Cheesecake (150 gm.)
Served with caramel sauce.

Шоколадный Брауни (150/50 гр.) 380
Подается с мороженым на выбор: клубничным, шоколадным или ванильным.
Hot Fudge Brownie (150/50 gm.)
Served with your choice of ice cream: strawberry, chocolate or vanilla.

Тирамису (250 гр.) 450
Tiramisu (250 gm.)

Блинчики фламбе с ягодами (150/50/20 гр.) 390
Фламбируется официантом у вашего стола.
Crepe Suzette with Berries (150/50/20 gm.)
Flamed at your table by the waiter.

Мороженое в ассортименте (50 гр.) 150
Подается на выбор: клубничное, ванильное или шоколадное.
Assorted Ice Cream (50 gm. per scoop)
For your choice: strawberry, vanilla, chocolate.

Ягодное ассорти (150 гр.) 590
Ежевика, малина, голубика.
Assortment of berries (150 gm.)
Blackberries, raspberries, blueberries.

Клубника со сливками (150 гр.) 380
Strawberries with cream (150 gm.)

Фруктовая тарелка (1000 гр.) 650
Fresh fruit platter (1000 gm.)

СУПЫ / SOUPS

Холодный суп из авокадо (330 гр.) 330
Cold avocado soup (330 gm.)

Окрошка на квасе или на кефире (330 гр.) 330
Russian cold soup "Okroshka" (330 gm.)
Served with yoghurt or root beer (kvas)

Гаспачо (330 гр.) 330
Gazpacho (330 gm.)

САЛАТЫ / SALADS

Страчети Ди Манзо (230 гр.) 490
Итальянский салат из говядины приготовленной на гриле и помидоров черри.
Straccetti Di Manzo Salad (230 gm.)
Grilled beef fillet, fresh cherry tomato @ home made dressing.

Классический Цезарь (160/100 гр.) 490
Салат из листьев Романо с соусом «Цезарь», гренками и тертым пармезаном, подается с курицей или с креветками.
Classic Caesar Salad (160/100 gm.)
Romaine lettuce tossed with creamy Caesar dressing, croutons @ grated Parmesan cheese served with your choice of char-grilled chicken or prawns.

Салат с осьминогом (100 гр.) 650
Подается с томатным конкасе и заправкой из свежего кориандра.
Octopus Salad (100 gm.)
Grille doctopus, fresh tomato concasse served with fresh coriander dressing.

Азиатский салат с уткой (340 гр.) 490
Копченое филе утки, кенийская фасоль, ростки сои, перец болгарский, красный лук, кунжут.
Подается с соусами чили, устричным, терияки и кунжутным маслом.
Asian Duck Salad (340 gm.)
Smoked duck fillet served with Thai beans, sweet red peppers, bean sprouts, onions, sesame seeds @ Sweet chilli, Oyster, Teriyaki sauce.

Салат Капрезе (250 гр.) 490
Сыр моцарелла, свежими помидорами черри, подается с соусом песто.
Tomato Capresse Salad (250 gm.)
Mozzarella cheese @ fresh tomatoes served with Pesto sauce.

Деревенский салат (240/50/20 гр.) 380
Традиционный русский салат из свежих огурцов и помидоров, рукколы, редиса, заправляется на ваш вкус подсолнечным или оливковым маслом, или сметаной.
Country Salad (240/50/20 gm.)
Traditional Russian salad with fresh cucumbers, radish @ tomatoes, served with a choice of sunflower oil or sour cream.

ЗАКУСКИ / STARTERS

Тартар из говядины (200 гр.) 850
Стейк тартар очень популярен в Милуоки, штат Висконсин.
Для этого варианта используют тонкий край и подают с темно-ржаными тостами и мелко нарезанным луком.
Steak Tartar (200 gm.)
A variant of steak tartar is popular in the Milwaukee, Wisconsin area.
This variant uses ground sirloin @ served with dark bread @ sliced onions.

Карпаччо из говядины (130 гр.) 580
Филе из говядины «Prime», подается с трюфельным маслом, листьями рукколы, наперсами, пармезаном и опятами.
Beef Carpaccio (130 gm.)
Premium Angus beef served with rocket leaves mixed with truffle oil, Parmesan cheese, capers @ mushroom.

Мясная нарезка домашнего приготовления (340 гр.) 480
Буженина, куриный рулет, ростбиф, сало.
Meat platter (340 gm.)
Selection of homemade: ham, chicken roulade @ roast beef, Russian salo.