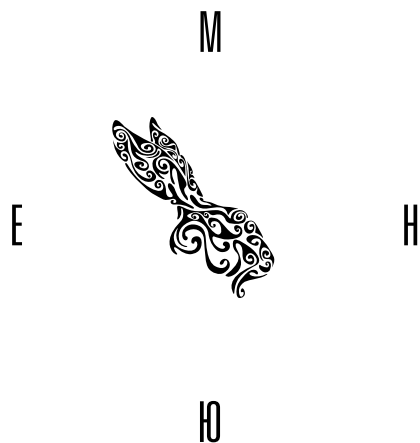





MICHELIN
2022

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS

Рождественское меню

Шуба с морскими ежами	1 450
Холодец из телячьих хвостов	990
Мимоза с камчатским крабом	2 950
Оливье с телячьим языком и икрой	2 320
Пельмени из зайчатины с щучьей икрой	1 100
Пряженный судачок с артишоками и соусом матлот	1 550
Молодой ягненок с черными лисичками и соусом красное вино	1 490
Дед Мороз в карамели с фейхоа	950



Исследуя Россию Камчатка

Пироги с черемшой, папоротником и грибным чаем

Морской еж с хурмой и икрой кижуча

50 оттенков красной икры

Окрошка с солеными груздями

Морской гребешок с соусом из красники

Камчатский краб с рябиной, кизилом и ледяным грибом

Палтус с морской капустой и соусом матлот

Брусничный борщ с олениной и кашей из кедровых орешков

Пористое хвойное мороженое

Облепиховый жемчуг

17 000

Рекомендуем к сету

Винное сопровождение 9 200

Коктейль Дальневосточный сауэр 1 150

МОРЕПРОДУКТЫ

Дальневосточный гребешок с соусом из лакедры и четверговой солью /за 100 г	650
Мурманский еж / жаренный на гриле*	950
Морской еж с осетровой икрой, креветками и гуакамоле	1 650
Устрица Джולי /за 1 шт	930
Устрица Муоцу /за 1 шт	1 250
Камчатский краб, целиком /за 100 г	2 150
Камчатский краб, фаланги и бер-нуазет /за 100 г	3 950
Лобстер живой /за 100 г	4 290
Плато на двоих (устрицы, краб, креветки, гребешок)	16 000

ИКРА

Подаем с боярскими блинами

 Икра осетра /20/50/100 гр	4 400 / 11 000 / 22 000
Икра форели /50/100 гр	1 650 / 3 300
Икра щуки /50/100 гр	1 790 / 3 580

К ШАМПАНСКОМУ

Янтарная хурма с черным трюфелем	490
Меренга из каштанового меда и фуа-гра	990
Каспийский залом с фуа-гра на жареной бриоши /3 шт	1 450
Луховицкие огурчики с осетровой икрой	3 200
Хамон Иберико «5J» с томатным хлебом /40 г	7 900

МИНИ-ЗАКУСКИ

Картофельные пирожки с салом и грибным бульоном	750
Теплые креветки с оливковым маслом и лимоном	820
Тартар из сладких креветок с манго	990
Коколардо на бородинском хлебе с осетровой икрой**	1 850
Соленый наполеон с осетровой икрой и кукурузным молочком	2 350

* Указана цена за 100 г живого веса с раковиной или панцирем, как представлено в аквариуме

** Мякоть кокоса, приготовленная как домашнее сало

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из кролика с изюмом и желе из мадеры	1 270
Тартар из говядины с черным трюфелем	1 690
Дальневосточный гребешок с грушей и соус из квашенной крапивы	1 730
Тартар из тунца с осетровой икрой	1 890
Ростбиф из мраморной говядины с азиатским соусом	2 100
Хурма с хамоном, козий сыр и черный трюфель	2 360
Камчатский краб, арбузная редька и авокадо	2 460
Холодец из камчатского краба	3 250

САЛАТЫ

Дачный салат с томатами, авокадо и красный базилик	1 490
Обжаренные креветки с мини-шпинатом, янтарной хурмой и авокадо*	1 850
Подосиновики, маслята, огурцы слабого посола и жаренный картофель	1 950
Салат с перепелкой, малиной и авокадо	1 950
Теплый салат с осьминогом, томатами и молодым картофелем	2 950
Камчатский краб с сельдереем, морской спаржей и томатами	4 200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Голубец из кролика со сморчками и щучьей икрой	1 230
Пельмени из зайчатины с потрошками и копченой сметаной	1 390
Кологривский гусь с черным трюфелем и смородиной	1 390
Ризотто с белыми грибами	1 750
Печеный картофель с осетровой икрой и сметаной	2 850
Камчатский краб с молодыми кабачками и соусом шампань	3 550
Эскалоп из фуа-гра с белыми грибами и черным трюфелем	3 890
Жареные артишоки с мини кальмаром	4 700

СУПЫ

Окрошка на рассоле с солеными грибами	1 950
Серые щи с черными лисичками и брусничными ватрушками	980
Борщ с печеной фасолью, жареными карасями и сметаной	1 150
Уха из судака и налима с молоками	1 490

* Рекомендуем к блюду коктейль Кампари Спритц

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Запеченный палтус с ньокками из тыквы и пармезановой водой	1 990
Черная треска с жареным фейхоа и соусом матлот	2 100
Мурманский лосось с мандаринами, облепихой и соусом "Морне"	2 520
Осьминог-гриль с фиолетовым картофелем, оливками и томатами	3 200

МЯСО, ПТИЦА, ДИЧЬ

Филе утки с мандаринами и жареным шпинатом	1 590
Щека теленка «72 часа» с брусникой и антоновскими яблоками	1 820
Копченый олень на можжевельнике с кашей из кедровых орешков	2 860
Томленные в квасе говяжьи ребра с белыми грибами и брусникой	2 890
Филе-миньон Россини с фуа-гра и картофельным пюре	6 450

В ОГНЕ НА КОМПАНИЮ *цена за 100 г*

Стерлядь в четверговой соли с молодым картофелем и белыми грибами	1 550
Стейк «Томагавк» из мраморной говядины, паренный в дубовых ветках	2 250
Стейк «Шатобриан» с печеным луком и морковью	3 750
Веллингтон из лобстера с соусом из шампанского и тремя видами икры	6 390

ОВОЩИ*

Брокколи с кунжутным соусом	950
Картофельное пюре с черным трюфелем	990
Желтая свекла с жареной зеленью и козым сыром	1 220
Жареный картофель с белыми грибами	1 750

ТРЮФЕЛЬ

Черный трюфель /1 гр	450
----------------------------	-----

АКлуб 

*Private Banking Альфа Банка
и партнер альянса WRF*

* Вегетарианские блюда.

ДЕСЕРТЫ

Черный лес с малиной «Абсолют»*	830
Павлова с малиной и сливочным кремом	850
Крем-брюле со стручковой ванилью	920
Бабушкин медовик из гречишного меда	950
Мандариновый медовик со сметанным мороженым	990
Шоколадный тарт с малиной	1 150

КОНФЕТЫ И ПЕЧЕНЬЕ

Ликерный кролик /1 шт	340
Чайный кролик /1 шт	340
Кролик с пралине из фундука /1 шт	340
Золотой кролик /1 шт	2 200
Фисташковое печенье /1 шт	190
Шоколадное печенье /1 шт	190
Облепиховые мини-эклеры /2 шт	350

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕ

Сорбе (абхазский лимон, малина, облепиха)	350
Мороженое в вафельном стаканчике с ягодами (клубника, сметана, ваниль, шоколад, топленый творог, бородинский хлеб)	450

ВАРЕНЬЕ И МЕД

Варенье (белая черешня, сосновые шишки)	500
Протертая малина / земляника /50 гр	500 / 1 700
Мед (каштановый, лавандовый, кипрей)	350
Мед из одуванчиков	550

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ДУХИ

Мандарин	1 700
Имбирный пряник	1 700
Листья черной смородины	1 700
Мариванна	1 700
Шоколадный трюфель	1 700
Мимоза	1 700
Бородинский хлеб	1 700
Липовый цвет	1 700