Холодные закуски
Cold appetizers

95 гр	530	**Малосольный лосось от шефа** *Lightly salted salmon from the chef*
120 гр	790	**Карпаччо из лосося с соусом понзу** *Salmon carpaccio with ponzu sauce*
240 гр	390	**Балтийская сельдь с печёным картофелем** *Baltic herring with baked potatoes*
175 гр	610	**Тартар из лосося** *Salmon tartare*
170 гр	730	**Тартар из говядины** *Beef tartare*
95/75/75 гр	690	**Закусочный сет** *Snack Set*
225 гр	690	**Ассорти брускетт** *Assorted bruschetta*
120/50 гр	850	**Ассорти специалитетов** *Assorted specialties*
280/30 гр	1470	**Ассорти к вину** *Assorted to wine*
310 гр	430	**Овощное ассорти** *Assorted vegetables*
150 гр	250	**Соленья** *Pickles*

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.
If you are allergic to any product, please inform your waiter.

Салаты
Salads

180 гр	*530*	**Салат "Цезарь" с филе цыплёнка** *Caesar salad with chicken fillet*
160 гр	*650*	**Салат "Цезарь" с тигровыми креветками** *Caesar salad with tiger prawns*
200 гр	*590*	**Салат с хрустящим огурцом, редисом и морепродуктами** *Salad with crispy cucumber, radish and seafood*
160 гр	*510*	**Салат с жареными баклажанами, свежими томатами и мраморной говядиной** *Salad with fried eggplant, fresh tomatoes and marbled beef*
170 гр	*610*	**Салат с ростбифом из говядины и киноа под медово-горчичной заправкой** *Beef roast beef salad with quinoa and honey mustard dressing*
165 гр	*570*	**Запеченный баклажан с томатами и страчателлой** *Baked eggplant with tomatoes and strachatella*
180 гр	*530*	**Овощной салат с сыром Фета** *Vegetable salad with Feta cheese*
180 гр	*370*	**Салат из свежих овощей с грецким орехом и ароматной заправкой** *Raw vegetable salad with walnuts and sunflower oil*
140 гр	*340*	**Зеленый салат** *Green salad*

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер.
Полный состав блюд уточняйте у Вашего официанта.

The materials in the menu are for informational purposes only.
Please ask your waiter for the complete composition of dishes.

Горячие закуски
Hot appetizer

420 гр	*710*	**Пицца “Маргарита”** *Pizza Margarita*
280/100/30 гр	*510*	**Чизбургер** *Cheeseburger*
250 гр	*450*	**Куриные крылышки в корейском соусе с кинзой** *Chicken wings in Korean sauce with coriander*
125/30 гр	*1500*	**Жареные тигровые креветки с тайским соусом чили** *Fried tiger shrimps with Thai Chili Sauce*
200/50 гр	*1800*	**Жареные северные креветки с чесноком** *Fried northern shrimps with garlic*

Паста и ризотто
Pasta and risotto

300 гр	*670*	**Ризотто с белыми грибами** *Risotto with porcini mushrooms*
250 гр	*510*	**Спагетти или феттучини а-ля “Карбонара”** *Spaghetti or fettuccine a la Carbonara*
290/40 гр	*630*	**Пенне с бычьими хвостами и муссом пармезан** *Penne with oxtails and parmesan mousse*
300 гр	*870*	**Паста с креветками в соусе биск** *Pasta with shrimps in Bisque sauce*

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.
If you are allergic to any product, please inform your waiter.

Удмуртская кухня
Udmurt cuisine

295 гр	*470*	**Ижевский салат** *Izhevsk salad*
300 гр	*650*	**Жареные пельмени с фермерской телятиной под грибным соусом** *Fried dumplings with farm veal with mushroom sauce*
250/40 гр	*590*	**Пирог из слоеного теста с судаком и шпинатом** *Puff pastry pie with pike perch and spinach*
240/30 гр	*630*	**Щучьи пельмени со сметаной** *Pike dumplings with sour cream*
		Перепечи *Perepechi*
2 шт	*180*	**- с капустой** *- with cabbage*
2 шт	*180*	**- с грибами** *- with mushrooms*
2 шт	*180*	**- с мясом** *- with meat*
285 гр	*570*	**Перловка с белыми грибами и бычьими хвостами** *Pearl barley with porcini mushrooms and oxtails*

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер.
Полный состав блюд уточняйте у Вашего официанта.

The materials in the menu are for informational purposes only.
Please ask your waiter for the complete composition of dishes.

Супы
Soups

		Крем-суп из тыквы *Pumpkin Cream soup*
300 гр	*490*	**- с малосольным лососем** *- with lightly salted salmon*
300 гр	*550*	**- с тигровыми креветками** *- with tiger prawns*
320 гр	*700*	**Том ям с кокосовым молоком, морепродуктами и овощами** *Tom yam with coconut milk, seafood and vegetables*
250 гр	*250*	**Куриная лапша** *Chicken broth with noodles*
250 гр	*470*	**Борщ с говядиной** *Borscht with beef*
300 гр	*450*	**Рамэн со свининой** *Ramen with pork*

Горячие рыбные блюда
Hot fish dishes

1 шт/150/80 гр	*830*	**Форель запечённая с травами на розмариновом картофеле** *Trout baked with herbs on rosemary potatoes*
80/130/60 гр	*1090*	**Лосось гриль с пюре из батата** *Grilled salmon with sweet potato puree*
170/150/50 гр	*650*	**Котлеты из щуки с картофельным пюре** *Pike cutlets with mashed potatoes*

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.
If you are allergic to any product, please inform your waiter.

Горячие мясные блюда
Hot meat dishes

180/150/50 гр	*1400*	**Филе говяжьей вырезки в беконе с овощами гриль** *Fillets of beef in bacon with grilled vegetables*
150/60/30 гр	*1170*	**Филе говядины гриль** *Grilled beef fillet*
150/50/30 гр	*550*	**Перечный стейк из свиной шеи** *Pepper pork neck steak*
160/30 гр	*570*	**Мраморные колбаски гриль** *Grilled marble sausages*
110/90/30 гр	*540*	**Тельное из индейки с жареным шпинатом и соусом белое вино** *Turkey meat with fried spinach and white wine sauce*
140/150/30 гр	*610*	**Куриные котлеты с овощами гриль** *Chicken cutlets with grilled vegetables*

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер.
Полный состав блюд уточняйте у Вашего официанта.

The materials in the menu are for informational purposes only.
Please ask your waiter for the complete composition of dishes.

Десерты
Desserts

850 гр	*1200*	**Ассорти из сезонных фруктов** *Assorted seasonal fruits*
150/50 гр	*250*	**Фондан - горячий шоколад в бисквите с шариком сырного мороженого** *Fondan - hot chocolate in a sponge cake with a ball of cheese ice cream*
100/40 гр	*200*	**Торт "Наполеон"** *Napoleon*
120/30 гр	*300*	**Классический чизкейк с ягодным сорбетом** *Classic Cheesecake with berry sorbet*
150 гр	*300*	**Чизкейк вишневый с шоколадом** *Cherry cheesecake with chocolate*
100/20 гр	*250*	**Торт “Три шоколада” со смородиновым конфи** *Three chocolates with currant confit*
100/10 гр	*250*	**Торт “Красный бархат”** *Red Velvet*

Домашнее мороженое и сорбет
Homemade ice cream and sorbet

50 гр	*90*	**Ванильное** *Vanilla*
50 гр	*90*	**Шоколадное** *Chocolate*
50 гр	*90*	**Сырное** *Cheesy*
50 гр	*90*	**Ягодный сорбет** *Berry sorbet*

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.
If you are allergic to any product, please inform your waiter.