

БОГЕМНЫЕ ЗАВТРАКИ
Bohemian Breakfasts

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ И ЯГОДАМИ	1200 ₺	SYRNIKI WITH SOUR CREAM AND BERRIES	1200 ₺
ОМЛЕТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	1800 ₺	OMELET WITH KAMCHATKA CRAB	1800 ₺
КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ И СЕМЕНАМИ	800 ₺	RICE PORRIDGE WITH PUMPKIN AND SEEDS	800 ₺
ЯЙЦО ПАШОТ ПО-КОРОЛЕВСКИ С ЛОСОСЕМ	2200 ₺	ROYAL EGG WITH SALMON	2200 ₺
МЮСЛИ БИРХЕР СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	800 ₺	MUESLI BIRCHER WITH FRESH BERRIES	800 ₺

ШЕФ-МЕНЮ ОТ ВИТАЛИЯ ЛАПТИНОВА

Chef's Menu by Vitaliy Laptinov

САЛАТЫ

САЛАТ С УТКОЙ ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ И ЯГОДАМИ 1300 Р

САЛАТ С ЛОСОСЕМ СЛАБОГО
ПОСОЛА, КОЛЬРАБИ
И ТАР-ТАРОМ ИЗ ОГУРЦА 1800 Р

SALADS

SALAD WITH COLD-SMOKED
DUCK AND BERRIES 1300 Р

SALAD WITH LIGHTLY SALTED
SALMON, KOHLRABI
AND CUCUMBER TARTARE 1800 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ КАТАИФИ
С КРЕМОМ ИЗ ВАСАБИ
И КИМЧИ С КУНЖУТОМ 800 Р

ПОНЧИК АРАНЧИНИ
С КРАБОМ
И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 800 Р

АВОКАДО НА ГРИЛЕ
С КРЕВЕТКАМИ 1500 Р

БЛИНЫ С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ И ДУЭТОМ ИКРЫ 2200 Р

HOT STARTERS

KATAIFI PRAWNS
WITH WASABI CREAM
AND SESAME KIMCHI 800 Р

ARANCINI DONUT
WITH CRAB
AND STRACCIATELLA CHEESE 800 Р

GRILLED AVOCADO
WITH SHRIMP 1500 Р

PANCAKES
WITH KAMCHATKA CRAB
AND CAVIAR 2200 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
И СМОРЧКАМИ 1800 Р

ТУРНЕДО РОССИНИ
С ГРАТЕНОМ И ФУА-ГРА 3800 Р

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
СПАРЖЕЙ, ТАДЖАРСКИМИ
ОЛИВКАМИ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ 3800 Р

КРАБ-КЕЙК С АРТИШОКОМ,
САЛАТОМ ПАК-ЧОЙ, СПАРЖЕЙ
И СМЕТАННЫМ СОУСОМ 3800 Р

HOT DISHES

VEAL CHEEKS
WITH POTATO CREAM
AND MORELS 1800 Р

TOURNEDO ROSSINI
WITH GRATIN AND FOIE GRAS 3800 Р

GRILLED OCTOPUS WITH
BABY POTATOES, ASPARAGUS,
TAGGIASCA OLIVES,
AND TOMATOES CHERRY 3800 Р

PREMIUM CRAB CAKE WITH
ARTICHOKE, PAK CHOI,
ASPARAGUS, AND HOMEMADE
SOUR CREAM SAUCE 3800 Р

ГРАНД-ЛОББИ МЕНЮ

Grand Lobby Menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / САЛАТЫ

АНТИПАСТИ 2200 ₽

Пармская ветчина, копченая утиная грудка, маринованные артишоки, гигантские маслины и оливки, маринованный перец Бикиньо

АССОРТИ СЫРОВ 2400 ₽

Бри, Грюйер, Горгондзола, твердый крафтовый сыр Бельпер с перцем и черникой, инжирный джем и виноград

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 1300 ₽

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 1300 ₽

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 1550 ₽

САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ 1300 ₽

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С РАВИОЛИ ИЗ ЦЕСАРКИ 950 ₽

ТЫКВЕННЫЙ СУП 950 ₽

СЭНДВИЧИ

БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ 2000 ₽

КЛАБ-СЭНДВИЧ 1600 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РИЗОТТО С БОРОВИКАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 2000 ₽

РИЗОТТО С ШАФРАНОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ 2500 ₽

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ГОВЯДИНОЙ 2200 ₽

СТЕЙК РИБАЙ 5500 ₽

COLD STARTERS / SALADS

ANTIPASTI 2200 ₽

Parma ham, smoked duck breast, marinated artichokes, giant olives, pickled bixinho pepper

ASSORTED CHEESES 2400 ₽

Brie, Gruyere, Gorgonzola, craft Belper cheese with pepper and blueberries, fig jam and grapes

BIG GREEN SALAD 1300 ₽

CAESAR SALAD WITH CHICKEN 1300 ₽

CAESAR SALAD WITH PRAWNS 1550 ₽

SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH NUT CREAM 1300 ₽

SOUPS

CHICKEN BROTH WITH GUINEA-FOWL RAVIOLI 950 ₽

PUMPKIN SOUP 950 ₽

SANDWICHES

MARBLED BEEF BURGER 2000 ₽

CLUB SANDWICH 1600 ₽

HOT DISHES

BOLETUS RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE 2000 ₽

SAFFRON RISOTTO WITH SEAFOOD 2500 ₽

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND BEEF 2200 ₽

RIBEYE STEAK 5500 ₽

РУССКОЕ МЕНЮ

Menu a la Russe

МИНИ-ЗАКУСКИ

ГУЖЕР С КРЕМ-МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ И ТРИО ИКРЫ	900 Р
ЭКЛЕР С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЕСАРКИ С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ	800 Р
ТАРТАР ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА С СОРБЕТОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА	1200 Р
ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ	1100 Р
ТЕРРИН ИЗ ФУА-ГРА	1200 Р
СНЕЖНЫЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ	1500 Р

ИКРА

ОСЕТР	7500 Р 30 г.
ЛОСОСЬ	2800 Р 50 г.
ЩУКА	2400 Р 50 г.

Икра подается с блинчиками на ваш выбор,
приготовленными из пшеничной,
гречишной или безглютеновой муки

MINI SNACKS

GOUGERE WITH SALMON CREAM MOUSSE AND CAVIAR TRIO	900 Р
ECLAIR WITH GUINEAFOWL LIVER PATE WITH FIGS AND BERRIES	800 Р
SCALLOP TARTARE WITH GREEN APPLE SORBET	1200 Р
FARMED BEEF TARTARE WITH TRUFFLE	1100 Р
FOIEGRAS TERRINE	1200 Р
KAMCHATKA SNOW CRAB	1500 Р

CAVIAR

STURGEON	7500 Р 30 g.
SALMON	2800 Р 50 g.
PIKE	2400 Р 50 g.

Caviar can be served with a variety
of pancakes, which can be made from wheat,
buckwheat or gluten-free flour

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РОСТБИФ А LA RUSSE	1300 Р
БАЛТИЙСКИЙ СЕТ	2000 Р
МАРИНОВАННЫЙ ЦАРСКИЙ ЛОСОСЬ	3000 Р

COLD STARTERS

ROAST BEEF A LA RUSSE	1300 Р
BALTIC SET	2000 Р
ROYAL MARINATED SALMON	3000 Р

САЛАТЫ

САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ	1300 ₽
СЛОЕНЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ	1700 ₽
ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ	1500 ₽

SALADS

SALAD WITH COMMANDER SQUID	1300 ₽
LAYERED SALAD WITH FARM ROAST BEEF	1700 ₽
TRADITIONAL OLIVIER SALAD	1500 ₽

СУПЫ

БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ	1200 ₽
УХА РЫБАЦКАЯ	1400 ₽

SOUPS

BORSCH WITH BEEF PLATE	1200 ₽
FISHERMAN SOUP	1400 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОРЕЙКА МОЛОЧНОГО ЯГНЕНКА С БАКЛАЖАНОМ	3800 ₽
ФИЛЕ СУДАКА С ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ИЗ ЦУКИНИ	2300 ₽
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С БОРОВИКАМИ	2200 ₽
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ	1600 ₽
КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ ИЗ МЯСА ЦЕСАРКИ	1400 ₽
ЛОСОСЬ С ТЫКВОЙ	3000 ₽
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ И СУДАКА	1600 ₽
ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ	1600 ₽

HOT DISHES

LAMB LOIN WITH EGGPLANT	3800 ₽
ZANDER FILLET WITH ZUCCHINI TAGGELATELLE	2300 ₽
BEEF STROGANOFF WITH BOLETUS	2200 ₽
DUCK LEG CONFIT	1600 ₽
GUINEA-FOWL POZHARSKAYA CUTLET	1400 ₽
SALMON WITH PUMPKIN	3000 ₽
PIKE AND PIKE PERCH CUTLETS	1600 ₽
SIBERIAN PELMENI	1600 ₽

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	1000 ₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	550 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ	600 ₽

SIDE DISHES

GRILLED VEGETABLES	1000 ₽
FRENCH FRIES	550 ₽
MASHED POTATOES WITH TRUFFLE	600 ₽

ДЕСЕРТЫ

Desserts

PASTRY METROPOL X REMY

МАНДАРИН	1100 ₽	TANGERINE	1100 ₽
ШАЛЯПИН	1200 ₽	CHALIAPIN	1200 ₽
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	1200 ₽	CHOCOLATE FONDANT	1200 ₽
ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ ТЕРРИН	1100 ₽	APPLE-PEAR TERRINE	1100 ₽
МЕТРОПОЛЬ	1100 ₽	METROPOL	1100 ₽
МЕДОВИК	1100 ₽	HONEY CAKE	1100 ₽
ТАЮЩИЙ ЧИЗКЕЙК С МАЛИНОЙ	1150 ₽	RASPBERRY CHEESECAKE	1150 ₽
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	2200 ₽	FRUIT PLATTER	2200 ₽
СОРБЕТЫ И ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	400 ₽	SORBETS AND HOMEMADE ICE CREAM	400 ₽

АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ ОТ НАИРЫ СОСЕДОВОЙ

AUTHOR'S DESSERTS FROM NAIRA SOSEDOVA

ПОЦЕЛУЙ	1150 ₽	A KISS	1150 ₽
---------	--------	--------	--------