

Холодные закуски

Тарелка итальянских деликатесов / 120 гр. 550 руб.
Коппа, Брезаола, Прошутто.

Лосось Гравлакс / 120 гр. 550 руб.
Лосось маринованный, запеченная чабатта, соус из свежего базилика.

Сельдь слабосоленая/ 180 гр. 350 руб.
Сельдь слабосоленая, хлеб бородинский, лук зеленый, сметана.

Буррата с помидорами / 250 гр. 550 руб.
Буррата, узбекские помидоры, кедровые орехи, соус Бальзамик.

Карпаччо из баклажанов / 250 гр. 450 руб.
Баклажаны, сыр Фета, помидоры черри, микс салата, соус ореховый.

Тар-тар из лосося / 190 гр. 550 руб.
Лосось свежий, помидоры, ростки каперсов, сибулет, масло оливковое.

Тар-тар из тунца / 190 гр. 550 руб.
Тунец свежий, помидоры, ростки каперсов, сибулет, имбирь маринованный, соус Терияки.

Узбекские помидоры с красным луком / 250 гр. 550 руб.
Узбекские помидоры, красный лук, кинза, масло оливковое, уксус бальзамический.

Греческие оливки / 150 гр. 350 руб.
Греческие оливки с косточкой.

Ассорти из солений / 250 гр. 350 руб.
Капуста квашеная, огурцы малосоленые, черемша, чеснок маринованный.

Лесные грибы / 200 гр. 350 руб.
Ассорти лесных грибов с чесноком, зеленью и растительным маслом.

Салаты

Салат Цезарь с курицей / 300 гр. 450 руб.
Салат Романо, жареная куриная грудка, помидоры черри, сыр Пармезан, соус Цезарь.

Салат Цезарь с креветками / 250 гр. 550 руб.
Салат Романо, жареные креветки, помидоры черри, сыр Пармезан, соус Цезарь.

Салат Руккола с морепродуктами / 190 гр. 650 руб.
Салат Руккола, мини кальмары, мини каракатицы, щупальца кальмара, креветки, сыр Пармезан, соус Бальзамик

Салат Руккола с креветками / 200 гр. 550 руб.
Салат Руккола, помидоры черри, жареные креветки, сыр Пармезан, масло оливковое, соус Бальзамик

Салат с жареным сыром Камамбер / 180 гр. 500 руб.
Микс салата, жареный Камамбер, соус малиновый со свежей клубникой и виноградом.

Роллы из Пармской ветчины с сыром Крем-чиз / 180 гр. 500 руб.
Пармская ветчина, сыр Крем-чиз, сегмент апельсина, соус малиновый.

Салат Греческий / 300 гр. 450 руб.
Салат Айсберг, огурец, помидор, сыр Фета, каперсы, красный лук, масло оливковое.

Салат из свежих овощей / 250 гр. 400 руб.
Огурцы, помидоры, перец болгарский, салат Айсберг, зелень.

Микс салата / 50 гр. 350 руб.
Салат Руккола, салат Фризе, салат Айсберг, салат Романо.

Услуга Room service— 1000 руб.



Блюда на углях

Аргентинские креветки / 500* гр. 950 руб.
Креветки (Аргентина, Атлантический океан).

Стейк из лосося / 200* гр. 850 руб.
Лосось (Фарерские острова).

Стейк из тунца / 250* гр. 850 руб.
Тунец (Индийский океан).

Стейк «Рибай» / 400* гр. 1 650 руб.
Мраморная говядина (Аргентина), зерновой откорм, 140-160 дней, 21 день влажного созревания. Говяжий стейк из реберной части. Особенно сочный и ароматный.

Стейк «Стриплойн» / 400* гр. 1 650 руб.
Мраморная говядина (Аргентина), зерновой откорм, 140-160 дней. 21 день влажного созревания. Говяжий стейк из поясничной части.

Стейк «Филе миньон»/ 200* гр. 1 550 руб.
Мраморная говядина (Аргентина), зерновой откорм, 140-160 дней. 21 день влажного созревания. Центральная часть говяжьей вырезки. Самое нежное и постное мясо.

Стейк «Шатобриан»/ 200* гр. 1 450 руб.
Мраморная говядина (Аргентина), зерновой откорм, 140-160 дней. 21 день влажного созревания. Вырезка из головной части. Нежное с ярко выраженным мясным вкусом

Корейка ягненка н\к 250* гр. 1 650 руб.
Корейка ягненка на кости (Новая Зеландия).

Куриная грудка / 200* гр. 450 руб.
Куриная грудка маринуется с соусом Киккоман, свежим имбирём, розмарином, чесноком.

Куриные крылья / 500* гр. 550 руб.
Куриные крылья маринуются с соусом Киккоман, медом, чесноком.

Колбаски охотничьи* / 200 гр. 550 руб.
Колбаски охотничьи из свинины и говядины.

Горячие блюда и закуски

Отварные Аргентинские креветки / 500 гр. /30 гр. /30 гр. 950 руб.
Креветки (Аргентина, Атлантический океан), морская соль, лимон.

Мидии / 500 гр. / 150 гр. 750 руб.
Мидии (Чили) на выбор: в соусе Дор-блю, в соусе томатном, в белом вине с прованскими травами. Подается с картофелем фри.

Бефстроганов из мраморной говядины / 200 гр./150 гр. 750 руб.
Мраморная говядина (Аргентина), свежие шампиньоны, лук репчатый, сливки, зелень, соус Ворчестер. Подается с картофельным пюре.

* указан вес сырого продукта

Супы

Лапша куриная / 250 гр. 300 руб.
Курица, лук репчатый, морковь, лапша, зелень.

Крем-суп из грибов / 250 гр. 300 руб.
Белые грибы, шампиньоны, картофель, морковь, рук репчатый, сливки.

Гаспачо / 250 гр. 300 руб.
Помидоры очищенные, перец болгарский, лук красный, стебель сельдерея, соус Песто, масло оливковое, соус Табаско

Паста

Спагетти Карбонара / 300 гр. 450 руб.
Спагетти, бекон, колбаски охотничьи, сливки, зелень, яйцо, сыр Пармезан.

Спагетти с морепродуктами / 300 гр. 550 руб.
Спагетти, мини кальмары, мини каракатицы, щупальца кальмара, креветки, помидоры очищенные, чеснок, соус Табаско, зелень, сыр Пармезан.

Спагетти с овощами / 300 гр. 550 руб.
Спагетти, баклажаны, цуккини, перец болгарский, чеснок, соус из свежего базилика.

Гарниры

Картофель фри/по-деревенски/ отварной с укропом/ 150 гр. 200 руб.
На выбор

Овощи на гриле / 200 гр. 300 руб.
Баклажаны, кабачки, перец болгарский, помидор.

Брокколи жареная/отварная 150 гр. 200 руб.
На выбор

Соусы

Соус на выбор / 30 гр. 100 руб.
Аджика, Сливовый, Терияки, Блю-чиз, Барбекю, Бальзамик, Тар-тар, Чили-манго, Песто, Горчица, Кетчуп, Майонез.

Десерты

Крем-брюле с ягодами / 180 гр. 550 руб.
Соус крем-брюле, клубника, малина, голубика, физалис, сахар тростниковый.

Тирамису / 150 гр. 450 руб.
Маскарпоне, печенье Савоярди, кофе,

Ассорти из ягод / 100 гр. 550 руб.
Клубника, малина, голубика, физалис.

Клубника со сливками / 130 гр. 450 руб.
Клубника, взбитые сливки

Ассорти мороженого 150 гр. 350 руб.
На выбор (клубничное, шоколадное, ванильное)

Хлеб

Чибатта белая / 120 гр. 100 руб.
Итальянский хлеб, изготовленный из пшеничной муки и дрожжей

Чибатта темная 120 гр. 100 руб.
Итальянский хлеб, изготовленный из пшеничной муки и дрожжей, солодовый экстракт

Стейк

Стейк появился во времена Древнего Рима. В храмах во время ритуалов жрецы жарили на решетках большие куски говядины для того чтобы возложить их на божественный алтарь.

В Великобритании стейк снискал признание лишь в XV веке, в 1460 году его описание появилось в рецептурной книге, а три столетия спустя технология приготовления куска мяса, зажаренного на открытом огне, стала известна на материке.

Отправной точкой для зарождения современной индустрии производства говядины в Америке считается тот момент, когда Колумб привез в Новый Свет через Атлантику крупный рогатый скот породы Лонгхорн.

Бытует мнение, что классические стейки — сугубо американское национальное блюдо и едва ли не единственный ценный вклад США в мировую кухню. Не случайно именно здесь был создан настоящий культ стейка, ставший частью национальной культуры. И сегодня именно эта страна является одним из ведущих экспортёров говядины. В США её производство находится под контролем государства.

Здесь существуют очень высокие критерии отбора мяса для стейков: строгие градации и жёсткие стандарты по откорму, забою и ветеринарному контролю скота. Помимо США крупными производителями говядины являются Австралия и Аргентина и с недавнего времени Россия.

Степень прожарки стейков

Extra rare — прогретый до 46—49 °С и быстро «закрытый» на гриле, сырой, но не холодный;

Rare — с "кровью" (красным соком) — непрожаренное мясо (обжаренное снаружи, красное внутри) с красным соком, прогретое до 49—55 °С (готовится 2—3 мин при 200 °С);

Medium rare — непрожаренное мясо, с соком ярко выраженного розового цвета и прогревом до 55—60 °С (готовится 4—5 мин при 190—200 °С);

средней прожарки (англ. medium) — среднепрожаренное мясо со светло-розовым соком внутри и прогревом до 60—65 °С (готовится 6—7 мин при 180 °С);

Medium well — мясо с прозрачным соком и прогревом до 65—69 °С (готовится 8—9 мин при 180 °С);

Well done — полностью прожаренное мясо почти без сока, прогретое до 71—100 °С (готовится 8—9 мин при 180 °С с доготовкой в пароконвектомате);

Too well done, overcooked — полностью прожаренное мясо совсем без сока и прогретое до температуры свыше 100 °С.

