



# МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

<b>Паштет из цыпленка с бриошь и вареньем /200 г./</b> <i>Паштет из печени цыпленка с булочкой бриошь, вареньем и изюмом</i>	580 Р
<b>Попкорн из Креветок /100 г./</b> <i>Креветки в кляре с соусом медовый шрирача</i>	660 Р
<b>Парма с грушей и чатни из манго /150 г./</b> <i>Маринованная груша с пармской ветчиной, свежим базиликом и чатни из манго</i>	650 Р
<b>Брускетта с томатным джемом /130 г./</b> <i>Чиабатта с томатным джемом, кремчиз гуакамоле, базилик, белый бальзамик</i>	350 Р
<b>Брускетта с запеченным лососем /220 г./</b> <i>Чиабатта с запеченным лососем, с соусом гуакамоле и тыквенными семечками</i>	790 Р
<b>Брускетта с Уткой /155 г./</b> <i>Чиабатта в соусе васаби, с уткой магре и яблочно-грушевым чатни</i>	520 Р
<b>Брускетта с пастроми /120 г./</b> <i>Чиабатта с пастроми, релиш из огурца, трюфельная заправка, лук фри</i>	450 Р
<b>Брускетта с пармой /120 г./</b> <i>Чиабатта с пармой, горчица из инжира, пудра из маслин</i>	520 Р

## RAW BAR

<b>Тартар из креветок на листьях романо /170 г./</b> <i>Креветки, салат романо, тартар из томатов, крем васаби, кунжутно-устричная заправка</i>	650 Р
<b>Тартар из лосося на листьях романо /140 г./</b> <i>Лосось, салат романо, тартар из огурца, кремчиз гуакамоле, соус Том Ям</i>	720 Р
<b>Татаки из лосося /150 г./</b> <i>Лосось, мандарины в сиропе, соус мандариновый понзу, перец чили, имбирь</i>	720 Р
<b>Карпаччо из креветок /130 г./</b> <i>Креветки, тартар из огурца, маринованный лук, лимонный дрессинг</i>	620 Р
<b>Карпаччо из тунца /140 г./</b> <i>Тунец, тартар из томатов, трюфельный соус, соус понзу, масло лайма</i>	580 Р

## БОУЛЫ

<b>Боул с лососем /300 г./</b> <i>Лосось, паровой рис, авокадо, водоросли нори, соус Том Ям, соус апельсиновый терияки</i>	720 Р
<b>Боул с тунцом /300 г./</b> <i>Тунец, паровой рис, авокадо, соус кимчи-майо, водоросли нори, апельсиновый терияки</i>	680 Р
<b>Боул с креветкой /300г./</b> <i>Креветки, паровой рис, авокадо, водоросли нори, кунжутно-соевая заправка, апельсиновый терияки</i>	720 Р

## РОТТИ

<b>Ротти с креветками /270 г./</b> <i>Лепешка ротти, креветки, гуакамоле, релиш из маринованного огурца, соус медовый шрирача, соус терияки-унаги</i>	690 Р
<b>Ротти с пастроми /270 г./</b> <i>Лепешка ротти, пастроми, кремчиз с укропом, трюфельный дрессинг, релиш из огурца</i>	720 Р
<b>Ротти с угрем /250 г./</b> <i>Лепешка ротти, копченый уголь, кремчиз с укропом, авокадо, соус терияки-унаги, соус чили-майо</i>	720 Р
<b>Ротти с авокадо /270 г./</b> <i>Лепешка ротти, кремчиз гуакамоле, авокадо, соус терияки-унаги, соус чили-майо, кунжут</i>	490 Р

## ШАШЛЫЧКИ/КУШЕЯКИ

Подаются с лепешкой Ротти и салатом Романо

<b>Кушеяки из креветок в сингапурском соусе /80/190 г./</b>	720 Р
<b>Кушеяки из курицы в ореховом соусе /150/190г./</b>	650 Р
<b>Кушеяки из лосося в соусе грин карри /80/190 г./</b>	790 Р
<b>Кушеяки из осьминога в соусе чили-краб /120/190 г./</b>	960 Р

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

<b>Плато креветок на льду /500 г./</b> <i>Бланшированные тигровые креветки, соус васаби, соус понзу, соус кимчи-майо, лимон</i>	2400 Р
<b>Сет из брускетт</b> <i>Ассорти из пяти брускетт - с запеченным лососем, с уткой, с тартаром из томатов, с пастроми, с пармой</i>	900 Р
<b>Сырная тарелка /340 г./</b> <i>Сыры дорблю, чеддер красный, маасдам, пармезан, бри, виноград, орехи, горчица из инжира</i>	1500 Р
<b>Сезонные фрукты /1100 г./</b>	1800 Р

## САЛАТЫ

<b>Зеленый салат с авокадо и сегментами апельсина /250 г./</b> <i>Микс-салат, авокадо, сегменты апельсина, бобы эдамаме, огурцы, сироп чили-лайм, заправка мисо</i>	550 Р
<b>Салат с лососем мисо и авокадо /230 г./</b> <i>Микс-салат, запеченный мисо лосось, томаты, авокадо, сироп чили-лайм, тыквенные семечки</i>	750 Р
<b>Салат с мини-грушей и медово-горчичной заправкой /260г./</b> <i>Микс-салат, карамелизированная груша, авокадо, сыр дорблю, клубника, кедровые орехи, медово-горчичная заправка</i>	690 Р
<b>Баклажаны с мандаринами и сливочным сыром /200 г./</b> <i>Обжаренные баклажаны, сливочный сыр, сегменты мандарина, кинза, тайская заправка</i>	520 Р
<b>Салат Цезарь с креветками /250 г./</b> <i>Креветки с листьями салата, соус Цезарь, томаты, сыр пармезан, чиабатта</i>	730 Р
<b>Салат с пастроми и трюфельной заправкой /250 г./</b> <i>Микс-салат, пастроми, томаты черри, огурец, шампиньоны, трюфельная заправка</i>	690 Р

## МИДИИ

Мидии подаются с чиабаттой

<b>Мидии в соусе Неаполитано /400 г. /</b>	850 Р
<b>Мидии в соусе Том Ям /400 г. /</b>	850 Р
<b>Мидии в сливочно-чесночном соусе /400 г./</b>	850 Р

**По Воскресеньям на мидии действует специальное предложение**

## ГАРНИРЫ

<b>Батат с томатным джемом /300 г./</b> <i>Батат на гриле, томатный джем, соус унаги, чили-арахис</i>	480 Р
<b>Манго на гриле /250 г./</b> <i>Манго на гриле, чатни из манго, кунжут, чили-арахис</i>	560 Р
<b>Брокколи в ореховом чилли соусе/150г./</b> <i>Брокколи на гриле, ореховый чили соус, кунжут</i>	480 Р
<b>Картофель фри /120 г./</b> <i>Картофель фри с кетчупом</i>	450 Р
<b>Опаленный картофель в перечном соусе /200 г./</b> <i>Мини-картофель в черно-перечном соусе</i>	280 Р

## СУПЫ

<b>Тайский Том Ям /370 г./</b> <i>Тайский суп на курином бульоне с кокосовым молоком, креветки, мясо мидий, лист лайма, имбирь, лимонник, томаты черри, паровой рис</i>	680 Р
<b>Окрошка с колбасой на квасе или кефире /320 г./</b> <i>Классическая окрошка с колбасой на квасе или кефире</i>	480 Р

## БУРГЕРЫ

<b>Бургер с горгонзолой и луково-вишневым конфитюром /350 г./</b> <i>Булочка бриошь, котлета из говядины, сыр горгонзола, маринованные огурцы, салат айсберг и луково-вишневый конфитюр</i>	880 Р
<b>Бургер с камамбером и трюфельным айоли /350 г./</b> <i>Булочка бриошь, котлета из говядины, сыр камамбер, луковый мармелад, соус трюфельный айоли</i>	820 Р
<b>Чизбургер /320 г./</b> <i>Булочка бриошь, котлета из говядины, сыр чеддер, маринованный огурец, томаты, лук красный, соус айоли-барбекю</i>	750 Р

## ДЕСЕРТЫ

<b>Черное мороженое /90 г./</b>	360 Р
<b>Чизкейк маракуйя /150 г./</b> <i>Чизкейк маракуйя, эспума из манго, семена chia</i>	520 Р
<b>Брауни с соленой карамелью, орехом пекан и голубикой /130 г./</b> <i>Шоколадный бисквит, мусс из вареной стущенки с орехом пекан и голубикой</i>	480 Р
<b>Мильфей «Зелёная Собака» /150 г./</b> <i>Мильфей с заварным кремом, сезонными ягодами, вишневым гелем и муссом из печеного шоколада</i>	580 Р

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

Все цены указаны с учётом НДС.