

## МИНИ-ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ КАТАИФИ С КРЕМОМ  
ИЗ ВАСАБИ И КИМЧИ С КУНЖУТОМ

600 ₺ / 50/30/6 гр.

ГУЖЕР С КРЕМ-МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ  
И ТРИО ИКРЫ

600 ₺ / 75/15/9 гр.

ПОНЧИК АРАНЧИНИ С КРАБОМ  
И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

800 ₺ / 50/25/3 гр.

ЭКЛЕР С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЕСАРКИ  
С ИНЖИРОМ И ЯГОДАМИ

800 ₺ / 80/60/20/5 гр.

ТАРТАР ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА  
С СОРБЕТОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА

900 ₺ / 50/30/16 гр.

ФЕРМЕРСКИЙ РОСТБИФ

800 ₺ / 85/10 гр.

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

600 ₺ / 55/40/7 гр.

ТЕРРИН ИЗ ФУА-ГРА

1200 ₺ / 30/40/15 гр.

СНЕЖНЫЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

1400 ₺ / 80/45 гр.

---

## ИКРА

ИКРА ОСЕТРА

5900 ₺ / 30 гр.

ИКРА ЛОСОСЯ

2600 ₺ / 50 гр.

ИКРА ЩУКИ

2000 ₺ / 50 гр.

## MINI SNACKS

KATAIFI PRAWNS WITH WASABI  
CREAM AND SESAME KIMCHI

600 ₺ / 50/30/6 g.

GOUGERE WITH SALMON CREAM MOUSSE  
AND CAVIAR TRIO

600 ₺ / 75/15/9 g.

ARANCINI DONUT WITH CRAB  
AND STRACCIATELLA CHEESE

800 ₺ / 50/25/3 g.

ECLAIR WITH GUINEAFOWL LIVER PATE  
WITH FIGS AND BERRIES

800 ₺ / 80/60/20/5 g.

SCALLOP TARTARE  
WITH GREEN APPLE SORBET

900 ₺ / 50/30/16 g.

FARM ROAST BEEF

800 ₺ / 85/10 g.

MARBLED BEEF TARTARE

600 ₺ / 55/40/7 g.

FOIE GRAS TERRINE

1200 ₺ / 30/40/15 g.

KAMCHATKA SNOW CRAB

1400 ₺ / 80/45 g.

---

## CAVIAR

STURGEON CAVIAR

5900 ₺ / 30 g.

SALMON CAVIAR

2600 ₺ / 50 g.

PIKE CAVIAR

2000 ₺ / 50 g.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РОСТБИФ А LA RUSSE

Каперсы, редис, шпроты, яйцо перепелиное, соус из тунца

1300 ₺ / 100/50/100 гр.

### БАЛТИЙСКИЙ СЕТ

Лосось, сельдь, шпроты, скумбрия

1700 ₺ / 180/55 гр.

### АССОРТИ СЫРОВ

Грюер, бри с трюфелем, горгонзола, твердый крафтовый сыр с черникой, твердый крафтовый сыр с душистым перцем Сервируется с грецкими орехами, виноградом и конфитюром из инжира с зернистой горчицей

2400 ₺ / 160/50/80 гр.

### СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА

Брусничный соус

1900 ₺ / 70/30 гр.

### ЗАЛИВНОЕ ИЗ МЯСА ЦЕСАРКИ

Дижонская горчица, хрен сливочный

1100 ₺ / 80/30/3 гр.

### АНТИПАСТО

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

1900 ₺ / 120/120/43 гр.

### МАРИНОВАННЫЙ ЦАРСКИЙ ЛОСОСЬ

Икра лосося, хрен, яйцо, тосты

2700 ₺ / 120/30/110/7 гр.

## COLD STARTERS

### ROAST BEEF A LA RUSSE

Capers, radish, sprat, quail egg, tuna sauce

1300 ₺ / 100/50/100 g.

### BALTIC SET

Salmon, herring, sprat, mackerel

1700 ₺ / 180/55 g.

### ASSORTED CHEESES

Gruyere, brie with truffle, gorgonzola, hard craft cheese with blueberry, hard craft cheese with pepper Served with walnuts, grapes and fig confiture with wholegrain mustard

2400 ₺ / 160/50/80 g.

### MUKSUN STROGANINA

Lingonberry sauce

1900 ₺ / 70/30 g.

### ASPIC OF GUINEA FOWL MEAT

Dijon mustard, creamy horseradish

1100 ₺ / 80/30/3 g.

### ANTIPASTO

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

1900 ₺ / 120/120/43 g.

### ROYAL MARINATED SALMON

Salmon caviar, horseradish, eggs, toast

2700 ₺ / 120/30/110/7g.

## САЛАТЫ

### САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ

Томаты Бланш, мягкий сыр, картофель

1300 ₺ / 260 гр.

### СЛОЕННЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ

Вешенки, боровики, руккола,  
медово-горчичный соус

1300 ₺ / 260 гр.

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНый САЛАТ

Авокадо, огурец, стручковый горох,  
брокколи, укроп, мини-шпинат, спаржа,  
листья салата, проростки гороха, кинза

1300 ₺ / 210 гр.

### ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

Цесарка, раковые шейки,  
икра лосося, перепелиное яйцо

1300 ₺ / 220/30 гр.

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата, куриная грудка  
на гриле, сыр пармезан

1300 ₺ / 250 гр.

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, креветки, сыр пармезан

1550 ₺ / 250 гр.

### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Огурцы, томаты, перец болгарский,  
лук красный, редис, микс-салат,  
спаржа, оливковое масло,  
соус из грецких орехов

1300 ₺ / 300 гр.

## SALADS

### SALAD WITH COMMANDER SQUID

Blanch tomatoes, soft cheese, potatoes

1300 ₺ / 260 g.

### LAYERED SALAD WITH FARM ROAST BEEF

Oyster mushrooms, boletus, arugula,  
honey and mustard sauce

1300 ₺ / 260 g.

### BIG GREEN SALAD

Avocado, cucumber, green peas, broccoli,  
mini spinach, asparagus, lettuce,  
pea sprouts, cilantro, dill

1300 ₺ / 210 g.

### TRADITIONAL OLIVIER SALAD

Guinea fowl meat, crayfish tails,  
salmon caviar, quail eggs

1300 ₺ / 220/30 g.

### CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Lettuce, grilled chicken breast,  
Parmesan cheese

1300 ₺ / 250 g.

### CAESAR SALAD WITH PRAWNS

Lettuce, prawns, Parmesan cheese

1550 ₺ / 250 g.

### VEGETABLE SALAD

Cucumbers, tomatoes, bell peppers,  
red onions, radish, lettuce mix, asparagus,  
olive oil, walnut sauce

1300 ₺ / 300 g.

## СУПЫ

### БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ

Копченая сметана, пампушка

1200 ₺ / 300/50/30 гр.

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН С РАВИОЛИ ИЗ ЦЕСАРКИ

Перепелиное яйцо, зелень

950 ₺ / 250/125 гр.

### УХА РЫБАЦКАЯ

Стерлядь, лосось, судак

1400 ₺ / 310 гр.

### ТЫКВЕННЫЙ СУП

Равиоли из тыквы, трюфельное масло

950 ₺ / 320 гр.

## SOUPS

### BORSCH WITH BEEF PLATE

Smoked sour cream, pampushka

1200 ₺ / 300/50/30 g.

### CHICKEN BROTH WITH GUINEA-FOWL RAVIOLI

Quail eggs, greens

950 ₺ / 250/125 g.

### FISHERMAN SOUP

Sterlet, salmon, pike perch

1400 ₺ / 310 g.

### PUMPKIN SOUP

Pumpkin ravioli, truffle oil

950 ₺ / 320 g.

---

## СЭНДВИЧИ

### БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Говядина ангус, бекон, томаты,  
корнишоны, маринованный лук, сыр,  
картофель фри

1900 ₺ / 280/120/50 гр.

### КЛАБ-СЭНДВИЧ

Куриная грудка, яйцо, томаты,  
маринованный болгарский перец,  
картофель фри

1400 ₺ / 350/140/50 гр.

---

## SANDWICHES

### MARBLED BEEF BURGER

Angus beef, bacon, tomatoes,  
gherkins, pickled onions, cheese,  
French fries

1900 ₺ / 280/120/50 g.

### CLUB SANDWICH

Chicken breast, egg, tomatoes,  
pickled bell pepper, French fries

1400 ₺ / 350/140/50 g.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Тесто фило, соус биск, арахисовый крем

2500 ₺ / 90/50/21 гр.

### ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Говядина, свинина,  
говяжий бульон, сметана

1600 ₺ / 180/150/50 гр.

### РАВИОЛИ ИЗ МЯСА ЦЕСАРКИ

Боровики, грибной капучино

1500 ₺ / 120/68 гр.

## HOT APPETIZERS

### КАМЧАТКА CRAB

Filo dough, bisque sauce, peanut cream

2500 ₺ / 90/50/21 g.

### SIBERIAN PELMENI

Beef, pork, beef broth,  
sour cream

1600 ₺ / 180/150/50 g.

### GUINEA FOWL RAVIOLI

Boletus, mushroom cappuccino

1500 ₺ / 120/68 g.

---

## ПАСТЫ / РИЗОТТО

### РИЗОТТО С БОРОВИКАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Сливочный сыр, сыр пармезан

1800 ₺ / 250/30 гр.

### РИЗОТТО С ШАФРАНОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Шафран, креветочное масло,  
лайм, сыр пармезан

2200 ₺ / 250/50 гр.

### ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ГОВЯДИНОЙ

Сливочный соус демиглас,  
сыр пармезан

1800 ₺ / 250 гр.

---

## PASTA / RISOTTO

### BOLETUS RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE

Cream cheese, Parmesan cheese

1800 ₺ / 250/30 g.

### SAFFRON RISOTTO WITH SEAFOOD

Saffron, shrimp oil, lime,  
Parmesan cheese

2200 ₺ / 250/50 g.

### TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND BEEF

Cream demi-glace sauce,  
Parmesan cheese

1800 ₺ / 250 g.

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

### КОРЕЙКА МОЛОДОГО ЯГНЕНКА

Баклажан и соус Розмарин

3100 ₺ / 180/80/50 гр.

### ТУРНЕДО РОССИНИ

Говяжья вырезка, эскалоп из фуа-гра, картофельный гратен, соус трюфельный, трюфель

3300 ₺ / 180/80/50/20 гр.

### ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С БОРОВИКАМИ

Картофельный крем, домашние разносолы

2200 ₺ / 180/80/50/15 гр.

### СТЕЙК РИБАЙ

4900 ₺ / 320/30/50 гр.

## HOT MEAT DISHES

### LAMB BRISKET

Eggplant and Rosemary sause

3100 ₺ / 180/80/50 g.

### TOURNEDOS ROSSINI

Filets of beef, escalope de foie gras, potato gratin, truffle sauce, truffle

3300 ₺ / 180/80/50/20 g.

### BEEF STROGANOFF WITH BOLETUS

Potato cream, homemade pickles

2200 ₺ / 180/80/50/15 g.

### RIBEYE STEAK

4900 ₺ / 320/30/50 g.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

### УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Груша в вине, моченая клюква, медовый демиглас

1600 ₺ / 150/150/30 гр.

### КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ ИЗ МЯСА ЦЕСАРКИ

Крем батат, соус со сморчками

1400 ₺ / 120/100/30 гр.

## HOT POULTRY DISHES

### DUCK LEG CONFIT

Wine-poached pear, soaked cranberry, honey demi-glace

1600 ₺ / 150/150/30 g.

### GUINEA-FOWL POZHARSKAYA CUTLET

Sweet potato cream, morel sauce

1400 ₺ / 120/100/30 g.

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

### ЛОСОСЬ С ТЫКВОЙ

Тыквенное пюре, соус из лимонграсса, креветочное масло

2250 ₺ / 140/100/40 гр.

### КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ И СУДАКА

Цветная капуста, пак-чой, пряный сметанный соус

1600 ₺ / 120/100/50 гр.

### ФИЛЕ СУДАКА

### С ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ИЗ ЦУКИНИ

Цукини, биск, икра лосося

2300 ₺ / 100/80/50 гр.

## HOT FISH DISHES

### SALMON WITH PUMPKIN

Pumpkin puree, lemon-grass sauce, shrimp oil

2250 ₺ / 140/100/40 g.

### PIKE AND PIKE PERCH CUTLETS

Cauliflower, pak choy, spicy sourcream sauce

1600 ₺ / 120/100/50 g.

### PIKE PERCH FILET

### WITH ZUCCHINI TAGLIATELLE

Zucchini, bisque, salmon caviar

2300 ₺ / 100/80/50 g.

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ

600 ₺ / 120 гр.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

550 ₺ / 120/50 гр.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Баклажаны, мини-томаты, цукини, сладкий перец

750 ₺ / 180 гр.

---

## СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС СО СЛИВКАМИ/  
СОУС ДЕМИГЛАС/ СОУС АЙОЛИ

150 ₺ / 50 гр.

---

## ДЕСЕРТЫ

ЛИМОН ЕСТЬ ЛИМОН

650 ₺ / 125 гр.

МЕДОВИК

650 ₺ / 150 гр.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

650 ₺ / 100 гр.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ  
И СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

250 ₺ / 60 гр.

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

1200 ₺ / 500 гр.

ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН»

850 ₺ / 225 гр.

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ  
ОТ НАИРЫ СОСЕДОВОЙ

ПОЦЕЛУЙ

800 ₺ / 95 гр.

## SIDE DISHES

MASHED POTATOES WITH TRUFFLE

600 ₺ / 110 g.

FRENCH FRIES

550 ₺ / 130/50 g.

GRILLED VEGETABLES

Eggplants, mini tomatoes, zucchini, sweet papper

750 ₺ / 180 g.

---

## SAUCES

PEPPER SAUCE WITH CREAM/  
DEMI-GLACE SAUCE/ AIOLI SAUCE

150 ₺ / 50 g.

---

## DESSERTS

LEMON IS LEMON

650 ₺ / 125 g.

HONEY CAKE

650 ₺ / 150 g.

TRUFFLE CAKE

650 ₺ / 100 g.

HOMEMADE ICE CREAM  
& SORBETS

250 ₺ / 60 g.

FRUIT PLATTER

1200 ₺ / 500 g.

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

850 ₺ / 225 g.

AUTHOR'S DESSERTS  
FROM NAIRA SOSEDOVA

A KISS

800 ₺ / 95 g.