

## Салаты / Salads



*Листья рукколы и радиччо с копченой утиной грудкой, зеленой спаржей, белым Песто и кедровыми орехами*

*Ruccola and Radicho leaves with smoked duck breast, green asparagus, white Pesto and pine nuts*



*Салат из жареной ягнятины и артишоков с луком-фри в прованской заправке с желтками перепелиных яиц*

*Salad with fried lamb and artichokes with French onion under olive dressing and quail egg yolks*



*Микс - салат с кусочками ягнятины и мякотью грейпфрута, заправленный оливковым маслом с гранатовым соком*

*Mix-salad with lamb and grapefruit under olive oil and pomegranate juice*



*Тимбал из мяса камчатского краба, копченого лосося, пармезана и свежих овощей, заправленный яично-масляным соусом с соком граната*

*Timbal with crayfish, smoked salmon, Parmesan and fresh vegetables under egg-and-oil dressing and pomegranate juice*



*Теплый микс-салат с тигровыми креветками, помидорами конкассе и лаймом, с соусом из яиц и оливкового масла*

*Mix-salad with tiger prawns, tomatoes concasse and lime under olive oil-and-egg sauce*

## *Горячие Закуски / Hot Starters*



*Тюшка перепела, запеченная с вишней, в соусе из коньяка на ложе из моркови и лука порея*  
*Baked with cherry quail under cognac sauce on carrot and leek bed*



*Жульен из филе индейки в конверте из слоеного теста*  
*Flacky envelope with turkey fillet julienne*



*Фрикасе из индейки с белыми грибами и фисташками*  
*Turkey Frikassee with porcini and pistachio*





*Филе тюрбо запеченное с черным трюфелем и сыром «Филадельфия» на брусочках жареного картофеля*

*Turbot fillet, baked with black truffles and cheese Philadelphia on pieces of fried potatoes*

## *Холодные Закуски / Cold Starters*



*Рулет из маринованного тунца с сыром «Шевр», черной и красной икрой летучей рыбы, с соусом из каперсов*

*Marinated tuna roll with cheese «Chevre», caviar and sauce with capers*



*Суфле из лосося с молодой морковью и кенийской фасолью, на подушке из овощей с соусом из лука шалота и арахиса*

*Salmon soufflé with carrot and haricot on vegetable pillow with onion and peanut sauce*



## *Супы / Soup*



*Средиземноморский суп из рыбы и морепродуктов*  
*Mediterranean fish and seafood soup*



*Сливочный суп из шпината с раковыми шейками и луком пореем*  
*Spinach cream-soup with crayfish tails and onion*



*Суп из мидий-киви со сливками, болгарским перцем, луком шалот и сыром пармезан*  
*Soup with mussels kivi and cream, sweet pepper, onion and cheese Parmesan*



*Сливочный суп - крем из брокколи с пармской ветчиной и жареными тигровыми креветками на тостах*  
*Cream-soup with broccoli, Parma ham and fried tiger prawns on toasts*

## *Теплые блюда из рыбы и морепродуктов*

### *Fish and Seafood Dishes*



*Рулет из лосося с сыром «Дор-блю» и цуккини в оболочке из нори с фаршированным помидором и соусом из козьего молока*  
*Roll with salmon and cheese Dor-Blue and zucchini in Nori cover with stuffed tomato and goat's milk sauce*



*Суфле из лосося с молодой морковью и брокколи, с овощным жульеном и соусом из белого вина с шафраном и красной икрой*  
*Salmon soufflé with carrot and broccoli, vegetable julienne and white-wine sauce with saffron and caviar*



*Черная треска, запеченная с черным трюфелем и морской солью с соусом из черной икры летучей рыбы и спагетти с чернилами черной каракатицы*  
*Black cod, baked with black truffles and sea salt with caviar sauce and spaghetti with black cuttlefish ink*

*Горячие блюда из мяса и птицы / Meet and Poultry Dishes*



*Каре ягненка маринованное в соке грейпфрута, жареное с ананасами, с медово - соевым соусом*

*Rack of Lamb, marinated in grapefruit juice, fried with pineapples and honey-and-soy sauce*



*Каре ягненка фаршированное сыром «Шевр» и базиликом с овощами гриль и соусом барбекю*

*Rack of Lamb, stuffed with cheese «Chevre» and basil with grilled vegetables and barbecue sauce*



*Говяжья вырезка, фаршированная овощами запеченная под горчицной корочкой с бадьяновым соусом и печеным черри*

*Beef tenderloin, stuffed with vegetables under mustard cover with anisetree sauce and baked tomatoes cherry*



*Говяжья вырезка фламбе, фаршированная сыром «Маскарпоне» и курагой под шапкой из яичных белков с соусом из клубники и бальзамико / Beef tenderloin flambé, stuffed with cheese Mascarpone and dried apricots under cap of egg-whites with strawberry and balsamico sauce*

*Beef tenderloin flambé, stuffed with cheese Mascarpone and dried apricots under cap of egg-whites with strawberry and balsamico sauce*

## *Комплименты*



*Морской гребешок, тигровая креветка с красной икрой и спаржей на тосте гриль*



*Филе тунца на тосте-гриль с болгарским перцем и долькой лайма*