

МЕНЮ

	Объем, гр	Цена, руб
Салаты		
Хрустящие баклажаны с жареным овечьим сыром	330	38.00
Салат по-сицилийски с королевскими креветками	265	44.00
Салат с осьминогом и морским гребешком	280	70.00
Итальянский салат с ростбифом и томатами черри	245	44.00
Оливье с камчатским крабом, креветками и икрой	330	70.00

Холодные закуски		
Винная тарелка (Парма&романьола, овечий сыр с трюфелем&сыр с благородной голубой плесенью, мини-перчики&вяленые томаты&оливки маринованные, грушевый конфитюр&грецкий орех)	350/60/60	55.00
Вяленая свекла с рикоттой и грушевым конфитюром	215	22.00
Буррата с томатами, соусом ромеско и молодым базиликом	125/75/95	43.00
Карпаччо из говядины Wagyu	100/20	75.00
Тар-тар из говядины с грибным айоли и трюфельным маслом	150/80	35.00
Тар-тар из форели с соусом манго-маракуйя	150/40	40.00
Острый осьминог с хумусом и томатами	240/80	65.00
Хумус с запеченным баклажаном	150/200/80	25.00
Студень из мяса камчатского краба	120/90	75.00
Брускетты с форелью слабой соли, рикоттой и наперсами	240	40.00
Брускетты с утиным хамоном и камамбером	210	40.00

Супы		
Домашний борщ с говяжьими щечками и копченой грудинкой	300/160	20.00
Том Ям с морепродуктами	350/80/25	30.00
Крем-суп из тынвы с мясом камчатского краба	220/30/15	47.00
Куриный суп с мясом бедра цыпленка и овощами	260	15.00

Главные блюда		
Запеченный сыр бри с трюфелем, медом и миндалем	120/40	37.00
Шницель из цыпленка «Цезарь»	190/120	35.00
Бедро утки с грушей и ягодным соусом	1шт/150/150	45.00
Утиная грудка с пирогом из теста фило и брусничным соусом	140/160/50	45.00
Филе миньон из говядины с вешенками и запеченным картофелем	130/170/30	55.00
Телячьи щечки с орзотто и вешенками	130/200/50	45.00
Большой рубленый бифштекс со сливочным пюре и печеным перцем	180/150/60	40.00
Томленая ножка кролика с овощами	1шт/150	45.00
Язык с вешенками и перечным соусом	130/180/50	48.00

Паста и Ризотто		
Ризотто с вешенками, пармезаном и трюфельным маслом	320	35.00
Баветте с бурратой, базиликом и соусом Ромеско	210/125	40.00
Баветте с морепродуктами в томатном соусе Биск	350	45.00
Фетучини с копченой грудинкой и пармезаном	250	35.00

Рыба и морепродукты		
Форель с брокколи, шпинатом и шитаке	100/150	55.00
Филе дорадо на гриле с зелеными овощами	70/120	45.00
Щупальце осьминога жареное с картофелем и томатами и оливками	80/160/50	80.00
Жареные королевские креветки с чесночным маслом	160/40	45.00
Улитки по-королевски с зеленым маслом	6 шт/100	35.00

Белорусская классика		
Драники со сметаной	250/100	20.00
Драники с малосольной форелью	250/75	40.00
Драники с грудинкой, грибами и луком	250/100/50	30.00
Бургер по-белорусски с котлетой из говядины, томатами и корнишонами	170/320	40.00

Стейки		
Стейк Wagyu «Мираторг»	за 100 г сырого	95.00
Стейк Рибай зерновой откорм	за 100 г сырого	55.00
Стейк Рибай на кости травяной откорм	за 1 шт/от 450 г	60.00
Стейк из свинины с перечным соусом	за 1 шт/от 180 г	38.00

Гарниры		
Спаржа зеленая	150	18.00
Батат фри	150	17.00
Картофель фри	150	10.00
Картофель жареный	150	12.00
Сливочное картофельное пюре	150	10.00
Овощи гриль	150	18.00
Хлебная корзина	350/20	15.00

Блюда на компанию 4-5 персон		
Стейк «ШАТОБРИАН» вырезка говядины, бейби картофель с грибами, луком и томатами, трюфельный соус	500/810/60	200.00
АССОРТИ ИЗ ДАРОВ МОРЯ филе дорадо, филе форели, филе палтуса, королевские креветки, овощи гриль	590/200/60	200.00

MENU

	Volume, g	Price, rub
Salads		
Crispy eggplant with fried sheep's cheese	330	38.00
Sicilian salad with king prawns	265	44.00
Octopus and scallop salad	280	70.00
Italian salad with roast beef and cherry tomatoes	245	44.00
Olivier salad with Kamchatka crab, prawns and caviar	330	70.00

Cold appetizers		
Wine plate (Parma & Romagnolo, sheep's cheese with truffle & blue cheese, mini peppers & dried tomatoes & marinated olives, pear confiture & walnuts)	350/60/60	55.00
Dried beetroot with ricotta and pear confit	215	22.00
Burrata with tomatoes, romesco sauce and young basil	125/75/95	43.00
Wagyu Beef Carpaccio	100/20	75.00
Beef tartare with mushroom aioli and truffle oil	150/80	35.00
Trout tartare with mango-passion fruit sauce	150/40	40.00
Spicy octopus with hummus and tomatoes	240/80	65.00
Hummus with baked eggplant	150/200/80	25.00
Kamchatka crab meat jelly	120/90	75.00
Bruschetta with lightly salted trout, ricotta and capers	240	40.00
Bruschetta with duck ham and camembert	210	40.00

Soups		
Homemade borscht with beef cheeks and smoked brisket	300/160	20.00
Tom Yum with seafood	350/80/25	30.00
Creamy pumpkin soup with Kamchatka crab meat	220/30/15	47.00
Chicken soup with chicken thigh meat and vegetables	260	15.00

Main dishes		
Baked brie cheese with truffle, honey, and almonds	120/40	37.00
Chicken Caesar schnitzel	190/120	35.00
Duck thigh with pear and berry sauce	1piece/150/150	45.00
Duck breast with filo pastry and lingonberry sauce	140/160/50	45.00
Beef filet mignon with oyster mushrooms and baked potatoes	130/170/30	55.00
Veal cheeks with orzotto and oyster mushrooms	130/200/50	45.00
Large ground beef steak with creamy mashed potatoes and roasted peppers	180/150/60	40.00
Braised rabbit leg with vegetables	1piece/150	45.00
Tongue with oyster mushrooms and pepper sauce	130/180/50	48.00

Pasta and Risotto		
Risotto with oyster mushrooms, parmesan and truffle oil	320	35.00
Bavette with burrata, basil and Romesco sauce	210/125	40.00
Bavette with seafood in tomato bisque sauce	350	45.00
Fettuccine with smoked brisket and parmesan	250	35.00

Fish and seafood		
Trout with broccoli, spinach and shitake	100/150	55.00
Grilled dorado fillet with green vegetables	70/120	45.00
Fried octopus tentacles with potatoes, tomatoes and olives	80/160/50	80.00
Fried king prawns with garlic butter	160/40	45.00
Royal snails with green butter	6 piece/100	35.00

Belarusian classics		
Potato pancakes with sour cream	250/100	20.00
Potato pancakes with lightly salted trout	250/75	40.00
Potato pancakes with brisket, mushrooms and onions	250/100/50	30.00
Belarusian-style burger with beef patty, tomatoes, and gherkins	170/320	40.00

Steaks		
Steak Wagyu «Miratorg»	for 100 g raw	95.00
Steak Ribeye grain feeding	for 100 g raw	55.00
Ribeye steak on the bone grass fed	for 1 piece/from 450 g	60.00
Pork steak with pepper sauce	for 1 piece/from 180 g	38.00

Side dishes		
Green asparagus	150	18.00
Sweet potato fries	150	17.00
French fries	150	10.00
Fried potatoes	150	12.00
Creamy mashed potatoes	150	10.00
Grilled vegetables	150	18.00
Bread basket	350/20	15.00

Dishes for a company 4-5 persons		
CHATEAUBRIAND STEAK beef tenderloin, baby potatoes with mushrooms, onions and tomatoes, truffle sauce	500/810/60	200.00
SEAFOOD PLATTER dorado fillet, trout fillet, halibut fillet, king prawns, grilled vegetables	590/200/60	200.00