

Салаты

Салат Греческий	245 г	- 249 -
Традиционный салат из свежих овощей с нежным овечьим сыром Фета и греческой заправкой		
Салат из печеных баклажанов и томатов Черри	200 г	- 268 -
Печеные баклажаны с томатами черри, сладким красным луком и заправкой из сладкого чили, соевого соуса и каплями зеленого масла		
Салат Цезарь с курицей	210 г	- 279 -
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением запеченного куриного филе су-вид со специями RUB Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами		
Салат с кальмаром, овощами гриль и икрой Масаго	250 г	- 287 -
Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой	235 г	- 318 -
Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу придают черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки		
Салат из жареной говядины	195 г	- 366 -
с добавлением микс-салата, томатов черри, обжаренных с соусом Песто, перепелиного яйца и маринованного в свекольном соусе лука. Объединяет все ингредиенты медово-горчичная заправка		
Салат из пастрами из говядины	200 г	- 353 -
Салат с изысканным мясным деликатесом из говядины, помидорами черри и маринованными огурчиками в бурбоне с насыщенной горчичной заправкой		
Салат с говяжьим языком, картофелем, микс-салатом и кедровыми орешками	220 г	- 331 -
под пикантной заправкой, с добавлением коришонов и помидоров черри		
Салат с лососем собственного копчения	210 г	- 389 -
Нежный лосось с помидорами черри, редисом и микс-салатом		
Салат Цезарь с креветками	200 г	- 343 -
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением жареных креветок. Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами		
Салат с копченым угрем, авокадо, рукколой и сливочным сыром	190 г	- 428 -
Дополнит вкус заправка на основе соуса Унаги, бальзамического уксуса и лимонного соуса		
Теплый салат с морепродуктами и манговой заправкой	200 г	- 427 -
Микс из лосося, креветок и кальмара, обжаренных с имбирем, чесноком и соевым соусом с добавлением микс-салата, черри и огурца		
Салат со Страчателлой, пастрами и томатами	170 г	- 359 -
Пряное пастрами из говядины в сочетании с помидорами Черри, нежнейшей Страчателлой и микс-салатом с заправкой из оливкового масла и бальзамического крема.		
Салат с копченой скумбрией и салатом Айсберг	270 г	- 259 -
Микс хрустящих листьев салата, ароматных Черри с яйцом и филе скумбрии собственного горячего копчения под медово-горчичной заправкой.		

Горячие закуски

Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом	200/30 г	- 249 -
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики	240/40 г	- 287 -
Знаменитые пряно-острые крылышки, приготовленные в су-вид, подаются с нежным соусом из йогурта, свежего огурца и чеснока		
Сет из креветок и мидий	205/40 г	- 411 -
Шашлычки из тигровых креветок на гриле в соусе Якитори и мидии, запеченные под соусом Чеддер		
Тигровые креветки в винном соусе	180/70 г	- 369 -
Подаются с обжаренной Чиабаттой		
Мидии, запеченные под чесночным соусом	155/35 г	- 337 -

Холодные закуски

Плато тигровых креветок	465/75/60 г	- 1 836 -
Сырное плато	225/25 г	- 494 -
Татаки из тунца	155 г	- 324 -
Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на солодке из дайкона		
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром	185 г	- 398 -
Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче		
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	160 г	- 339 -
Пастроми из говядины	100 г	- 190 -
Сет брускетт	345 г	- 594 -
с пастроми из говядины; с копченым лососем и творожным сыром; с авокадо, томатами и соусом Гуакамоле		
Эклер, тунец, Стратателла, стружка Кациобуши	150 г	- 289 -
Эклер из заварного теста с начинкой 2-х текстур: нежного крема из сыра Стратателла и тартара из тунца с огурцом. Украшается солодкой из водорослей Нори, икрой капеллана и стружкой из тунца Кациобуши.		
Ролл авокадо с тигровой креветкой	165/15 г	- 368 -
Нежное сочетание спелого авокадо с салатом из водорослей Хияши Вакаме, тигровой креветкой и свежим шпинатом под ореховой заправкой.		
Тартар из копченого угря, огурца и Стратателлы	160 г	- 398 -
Нежнейшее сочетание сыра Стратателла со сладким копченым угрем и свежими нотками огурца под соусом Унаги. Украшается семенами кунжута, орехами кешью и микрозеленью редиса.		

Горячие блюда

I МЯСО

Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства	740/315/160 г	- 1 488 -
Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.		
Мясной сет на компанию	1910/170 г	- 2 090 -
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики, ребрышки свиные в глазури BBQ, картофель по-деревенски, гренки с чесночным соусом, лук маринованный, перец Халапеньо, овощи гриль, рваная свинина, брискет, куриное филе на гриле, соус BBQ		
Куриное филе на гриле с брокколи и муссом Гуакамоле	245 г	- 296 -
Приготовленное в су-вид сочное куриное филе в специях RUB, гарнированное воздушным муссом из авокадо и брокколи		
Телячьи щеки тушеные в соусе Демиглас с картофельным пюре и муссом из сыра Пармезан	335 г	- 668 -
Ребрышки свиные на гриле	100 г	- 162 -
Ребрышки свиные в глазури BBQ	100 г	- 162 -
Ребрышки свиные в сливовом соусе	100 г	- 162 -
Стейк из свиной шеи на гриле с черно-перечным соусом	200/60 г	- 383 -
Стейк из свиной шеи на гриле без соуса	200/35 г	- 383 -
Техасский Брискет с сетом гарниров	300/100 г	- 878 -
Классическое техасское блюдо. Копченая в течение 16 часов ароматная говядина грудинка. Подается с сетом гарниров из маринованных огурчиков, лука, микс-салата с медово-лимонной заправкой и перчиком Халапеньо. Рекомендуем соус Сладкий чили или BBQ		

I стейки МИРАТОРГ

рекомендуемая степень прожарки medium

Стейк Рибай <small>порция примерно 300 г</small> Толстый край мраморной говядины зернового откорма. Рекомендуем черно-перечный соус или BBQ	100 г сырого веса	- 564 -
Стейк Стриплойн <small>порция примерно 300 г</small> Тонкий край мраморной говядины зернового откорма.	100 г сырого веса	- 423 -
Альтернативный стейк Мачете <small>порция примерно 300 г</small> Тонкая волокнистая часть мраморной говядины зернового откорма. Рекомендуем черно-перечный соус или BBQ.	100 г сырого веса	- 265 -
Стейк Чак ролл <small>порция примерно 300 г</small> Часть спинной мышцы между лопаткой и ребрами.	100 г сырого веса	- 277 -

I идеально к мясу

Лук маринованный в свекольном соке	30 г	- 27 -
Огурцы маринованные в бурбоне	100 г	- 75 -
Перец Халапеньо консервированный	20 г	- 27 -

I рыба и морепродукты

Морепродукты на гриле Тигровые креветки (10 шт), мидии (8 шт), морской гребешок (8 шт) с соусом Сладкий чили. Рекомендовано на компанию.	500/30/35 г	- 1 338 -
Стейк из тунца с миксом салатных листьев и томатами черри	110/40/40 г	- 568 -
Стейк из лосося су-вид на подушке из булгура, перца и цукини	265 г	- 565 -
Сибас на гриле	1 шт	- 548 -
Жареный морской гребешок с картофельным пюре Васаби, вешенками и сливочным соусом	220 г	- 477 -
Скумбрия горячего копчения Целая рыба собственного копчения	1 шт	- 325 -
Креветки тигровые на гриле с соусом Песто	120/35 г 10 шт	- 439 -
Запеченный лосось в сырном соусе с авокадо на гриле и рукколой	215 г	- 530 -
Котлета из трески на пюре из моркови с муссом из сыра Пармезан	245 г	- 272 -
Кальмар на гриле с красным киноа, рукколой и соусом Песто	225 г	- 376 -

Гарниры

Картофель по-деревенски	150 г	- 92 -
Картофель фри	100 г	- 94 -
Овощи гриль	210 г	- 198 -

Хлеб

Хлеб бородинский на гриле	40 г	- 18 -
Чиабатта на гриле	40 г	- 30 -

Добавьте вкус | соусы

Соус BBQ 40 г - 39 -	Соус Чесночный 40 г - 36 -	Соус Медово-горчичный 40 г - 36 -	
Соус Перечный 40 г - 36 -	Соус Свит Чили 40 г - 41 -	Сметана 40 г - 25 -	Соус Томатный 40 г - 40 -

Десерты

Фруктовое плато	740 г	- 535 -
Чизкейк с соленой карамелью	130 г	- 172 -
Нежная основа из топленого печенья в сочетании с творожным муссом и соленой карамелью		
Торт Птичье молоко	120 г	- 162 -
Любимая многими классика, знакомая своим вкусом с детства. Нежнейшее суфле на пышном бисквите, покрытое шоколадной глазурью.		
Сет из трюфелей ручной работы в шоколадной сфере со свежими ягодами	4 шт/130 г	- 238 -
Торт Морковный	1000 г	- 1 790 -
Морковный бисквит с прослойками сырного крема, карамели и грецкого ореха с нотками корицы		
Торт Лавандовый	1000 г	- 1 830 -
Лавандовый бисквит с нежнейшим сырным кремом		
Торт Медовик	1300 г	- 1 690 -
Тонкие коржи с ярким ароматом меда, пропитанные нежнейшим сметанным кремом		

ЗЕЛЭНЫЙ

НЕОБЫЧНЫЙ РЕСТОРАН

SINCE 2020

Банкет на 10 персон 1 316 руб за персону

Салаты

Салат Греческий Традиционный салат из свежих овощей с нежным овечьим сыром Фета и греческой заправкой	3 порции	- 747 -
Салат Цезарь с курицей Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением запеченного куриного филе су-вид со специями RUB Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами	4 порции	- 1 116 -
Салат с лососем собственного копчения Нежный лосось с помидорами черри, редисом и микс-салатом	3 порции	- 1 167 -

Закуски

Тигровые креветки в винном соусе Подаются с обжаренной Чиабаттой	2 порции	- 738 -
Сырное плато	2 порции	- 988 -
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче	2 порции	- 796 -
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	2 порции	- 678 -
Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.	1 порция	- 1 488 -
Фруктовое плато	2 порции	- 1 070 -

Горячие блюда

Куриное филе на гриле с брокколи и муссом Гуакамоле Приготовленное в су-вид сочное куриное филе в специях RUB, гарнированное воздушным муссом из авокадо и брокколи	5 порций	- 1 480 -
Запеченный лосось в сырном соусе с авокадо на гриле и рукколой	5 порций	- 2 650 -

Хлеб

Чиабатта	5 порций	- 150 -
Бородинский хлеб	5 порций	- 90 -

Банкет на 10 персон 1 714 руб за персону

Салаты

Салат из печеных баклажанов и томатов Черри	3 порции	- 804 -
Печеные баклажаны с томатами черри, сладким красным луком и заправкой из сладкого чили, соевого соуса и каплями зеленого масла		
Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой	4 порции	- 1 272 -
Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу придают черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки		
Салат Цезарь с креветками	3 порции	- 1 029 -
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением жареных креветок. Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами		

Закуски

Сырное плато	2 порции	- 988 -
Фруктовое плато	2 порции	- 1 070 -
Татаки из тунца	2 порции	- 648 -
Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на соломке из дайкона		
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром	3 порции	- 1 194 -
Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче		
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	2 порции	- 678 -
Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства	1 порция	- 1 488 -
Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, тренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.		
Тигровые креветки в винном соусе	3 порции	- 1 107 -
Подаются с обжаренной Чиабаттой		
Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом	2 порции	- 498 -
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики	1 порция	- 287 -
Знаменитые пряно-острые крылышки, приготовленные в су-вид, подаются с нежным соусом из йогурта, свежего огурца и чеснока		

Горячие блюда

Рваная говядина с печеным картофелем	5 порций	- 1 980 -
Печеный картофель с ароматной рваной говядиной и расплавленным сыром Сулугуни в сочетании с муссом из сыра Пармезан. Подается с луком, маринованным в свекольном соке и огурцами Бурбон. Украшается золотом из картофеля и микрозеленю.		
Лосось, Наршараб, брокколи, кедровый орех	5 порций	- 3 930 -
Стейк из лосося, глазированный гранатовым соусом Наршараб, запекается до глянца и подается с брокколи, кисло-сладкой вишней, перечно-сливочным соусом и кедровым орехом. Украшается свежим шпинатом, зеленым маслом и микрозеленю.		

Хлеб

Чиабатта	5 порций	- 150 -
Бородинский хлеб	5 порций	- 90 -

Банкет на 10 персон 2 022 руб за персону

Салаты

Теплый салат с морепродуктами и манговой заправкой Микс из лосося, креветок и кальмара, обжаренных с имбирем, чесноком и соевым соусом с добавлением микс-салата, черри и огурца	3 порции	- 1 281 -
Салат из пастроми из говядины Салат с изысканным мясным деликатесом из говядины, помидорами черри и маринованными огурчиками в бурбоне с насыщенной горчичной заправкой	4 порции	- 1 412 -
Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу придают черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки	3 порции	- 954 -

Закуски

Плато тигровых креветок	1 порция	- 1 836 -
Сырное плато	3 порции	- 1 482 -
Фруктовое плато	2 порции	- 1 070 -
Татаки из тунца Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на солонке из дайкона	2 порции	- 648 -
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	2 порции	- 678 -
Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства Пастроми, брикет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.	1 порция	- 1 488 -
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром	2 порции	- 796 -
Мясной сет на компанию Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики, ребрышки свиные в глазури BBQ, картофель по-деревенски, гренки с чесночным соусом, лук маринованный, перец Халалпеньо, овощи гриль, рваная свинина, брикет, куриное филе на гриле, соус BBQ	1 порция	- 2 090 -
Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом	2 порции	- 498 -
Мидии, запеченные под чесночным соусом	3 порции	- 1 011 -

Горячие блюда

Стейк из лосося су-вид на подушке из булгура, перца и цукини	5 порций	- 2 825 -
Стейк из свиной шеи на гриле	5 порций	- 1 915 -

Хлеб

Чиабатта	5 порций	- 150 -
Бородинский хлеб	5 порций	- 90 -