



СОВМЕСТИТЕ С ВИНОМ

сырная тарелка | на 3-4 персоны **5,800**
smoking chef | на 5-6 персон **8,200**

камамбер, рокфор, эдам, пармезан

подается с медом и орехами

мясная тарелка | на 3-4 персоны **5,000**
smoking chef | на 5-6 персон **7,500**

брезаола, чоризо, сопрессата, ломо, бекон

подается с хумусом, маслинами и соусом из вяленых помидоров

мясная и сырная тарелка | на 3-4 персоны **7,700**

кростини ломо **2,200**

выдержанная свиная вырезка на цельнозерновом багете, с сыром креметте, черносливом, руколой и вялеными помидорами

кростини с лососем **3,300**

копченый лосось на ржаном багете с сыром креметте, жареным миндалем, петрушкой

мидии в сливочном соусе с белым вином **5,200**

ХЛЕБНЫЕ ДОСКИ **800**
1,400

фокачча,
белые хлебные роллы,
домашний хлеб,
ржаной хлеб

ДЕСЕРТЫ

париж-брест с клубникой **2,400**
крем из маскарпоне, клубника

ла флам **2,400**
крем чизкейк, фисташково-миндальный крамбл, меренга

профитроли **2,200**
крем бейлис, шоколадный соус

фрамбуазье **2,400**
миндальный дакуаз, малиновое желе, мусс из маскарпоне

павлова **2,600**
меренга с грецкими орехами, сливочный крем, клубника, соус из манго и ягод

павлова шоу **15,600**
| минимум на 6 персон

шоу для шокоманов **18,600**
шоколадная сфера, профитроли с ванильным кремом, шоколадный соус
| минимум на 6 персон

летнее торт-шоу **26,000**
| минимум на 10 персон

фруктовое ассорти летнее **8,000**
12,000

фруктовое ассорти экзотическое **6,000**
8,000

СТЕЙК И ГРИЛЬ

вагю стейк **100 г** **25,000**

подается с грибами шимеджи на гриле хоспер

АНГУС

прайм ангус рибай /бык/ **400 г** **23,500**

прайм ангус скриплайн **350 г** **16,000**

прайм Ти-бон **100 г** **4,700**

тендерлойн **250 г** **16,800**

фланк **270 г** **9,900**

мачете /скерт стейк/ **250 г** **6,700**

МЕСТНАЯ ГОВЯДИНА

стриплойн /минимальная выдержка 40 дней/ **350 г** **8,800**

рибай /минимальная выдержка 40 дней/ **400 г** **15,800**

рибай с косточкой /минимальная выдержка 60 дней/ **100 г** **2,800**

портерхаус /минимальная выдержка 40 дней/ **100 г** **2,200**

клуб стейк /минимальная выдержка 40 дней/ **100 г** **1,900**

Ти-бон /минимальная выдержка 40 дней/ **100 г** **2,200**

говяжья вырезка **240 г** **6,500**

МЯСО И РЫБА

биг мит **300 г** **4,900**

подается со сладким соусом чили и перцем чили

антрекот из свинины с картофелем **350 г** **5,500**

куриная грудка с картофелем **3,500**

свинные ребрышки **100 г** **2,200**

подается с картофелем приготовленным с руколой, сыром моцарелла и соусом песто

Smoking Chef бургер **4,400**

мясо ангуса, плавленый сыр, салат коул слоу, луковые чипсы, помидоры, листья салата, соусы гуакамоле и тартар

филе форели на гриле **4,600**

подается с припущенным шпинатом с сыром креметте, соусом голландез и миндалем

дорадо на гриле **6,500**

стейк тунца с фирменным соусом **7,500**

филе лосося на гриле **9,800**

подается с припущенным шпинатом с сыром креметте, соусом голландез и миндалем

ГАРНИРЫ

спаржа на гриле **6,500** | **картофельное пюре** **1,000/1,200**

черный рис **1,400/2,800** | **шпинат с сыром креметте и миндалем** **1,400/2,700**

запеченный картофель с чипсами **1,000/2,000** | **грибы на гриле хоспер** **1,000/1,600**

молодой картофель **1,000/1,200** | **овощи на гриле хоспер** **1,000/1,800**

СОУСЫ

| **блю чиз** | **голландез** | **перечный микс** | **острый соус**
с помидорами | **соус барбекю** | **сливочный грибной соус** | **600**

МОЖНО ПОДЕЛИТЬСЯ

тосты с авокадо
с копченой форелью
форель собственного копчения, соусы
гуакамоле и тартар, перец чили, жареный миндаль

куатро сет
хумус, мутабал, дзадзики, паштет из грецких орехов
и болгарского перца

телячья вырезка в стиле татаки

брезаола из мяса ангуса с руколой
и пармезаном

тартар из телячьей вырезки с руколой

тартар из лосося с манго
свеклой и авокадо

тартар из тунца с авокадо

жареные спринг-роллы с креветками
и арахисом

жареные спринг-роллы
с овощами и арахисом

гуакамоле
авокадо, помидоры, манго, лук

креветки в кокосовой
темпуре

такое с мясом ангуса
копченое мясо ангуса, салат коул слоу,
рукола, соусы гуакамоле, тартар и барбекю,
луковые чипсы

такое с креветками
мармелад из перца, салат коул слоу,
соусы гуакамоле и голландез

креветки динамит
микс-салат, соус динамит, кунжут, зеленый лук

хрустящий баклажан
со сладким соусом чили

хрустящие цукини

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

копченая грудинка из ангуса
с картофельным пюре

биф с грибами и соба нудлами

фирменный мясной сет
утиное конфи, куриная грудка, свиной антрекот,
скерт, говяжья вырезка, стриплойн, запеченный картофель

говяжьи ребрышки со свежим картофелем

утиное конфи с тыквенным пюре

лопатка ягненка с фирменным соусом 100 г

куриная грудка с моцареллой и
с картофельным пюре-васаби

куриные крылышки с соусом
терияки и с фунчозой

мясное ризотто

ризотто ай фунги с трюфельной пастой

спагетти с креветками

пенне с шариками из копченого мяса ангуса
с белым соусом и пармезаном

картофель с луковыми чипсами и соусом блю чиз

СУПЫ

суп с морепродуктами

крем-суп мускат де прованс

крема ди фунги

крем-суп со спаржей
и брокколи

куриный суп с трюфельной пастой

томатный крем-суп

САЛАТЫ

с копченой форелью
форель собственного копчения, свекла,
перец чили, листья салата, крутоны,
жареный миндаль, соус тартар

стейк салат
мясо ангуса на гриле, овощи на гриле,
микс-салат, жареный кешью, лук,
дижонский соус

ростбиф
микс-салат, болгарский перец,
огурец, соус блю чиз

камамбер на гриле
в стиле прованс
сыр камамбер, ржаной хлеб,
помидоры черри, груша, мед, соус песто

с куриной грудкой
на гриле и авокадо
микс-салат, крутоны, пармезан, соус из тунца

биф салат
мясо ангуса на гриле, микс-салат,
болгарский перец, огурец,
сладкий соус чили, кунжут

буррата с песто и артишоком
рукола, помидоры черри, соусы песто
и горчичный

с помидором и моцареллой
песто соус, сладкий соус, лук

с черным виноградом
и сыром рокфор
микс-салат, лук, грецкий орех, медовый соус

с креветками
соба нудлы, краснокочанная капуста,
листья салата, листья кинзы,
фирменный соус, кунжут

цезарь с лососем
микс-салат, авокадо, каперсы,
пармезан, крутоны, соус из тунца

с лососем на гриле
микс-салат, пармезан, каперсы,
миндальные хлопья, горчичный соус

с черносливом
микс-салат, болгарский перец,
миндальные хлопья, пармезан, дрессинг

табуле с цветной
капустой и пюре из кабачков
помидор, огурец, болгарский перец,
пармезан, зеленый лук

летний салат
помидоры, огурец, болгарский перец,
листья салата, зеленый лук, дрессинг