



Антипасти

Antipasti

Пармская ветчина с сырами пармезано реджано и дорблю, инжиром, виноградом и кумкватом. Подается с медом и хрустящим багетом.

180/20

690



Террин с уткой и фуа-гра

Terrine with duck and foie gras

Классический французский террин с уткой, украшенный карамелизированным луком, кумкватом, инжиром и карамельными яблоками. Подается с хрустящим багетом.

80/70/30

620



Оливье с перепелами и раковыми шейками

Olivier salad with quail
and crayfish tails

Традиционный салат в новом исполнении.
Оливье из молодого картофеля, яйца, каперсов,
свежих огурцов и корнишонов
с добавлением раковых шейк и перепелки гриль.
Украшен икрой щуки и каперсами «Греко».

240



650



Салат с раковыми шейками и креветками

Salad with crayfish and shrimp

Салат из раковых шейк с креветками,
заправленный пикантным соусом
с щучьей икрой, микс-салатом, руколой,
салатом кори, авокадо,
сочными томатами и кумкватом.
Украшен кунжутными пшеничными
слайсами.

250



750



Лангустин запеченный

Langustin baked

Кубинский лангустин с микс-салатом,
кумкватом и томатами черри.
Подается с чесночным
и трюфельно-грибным соусами.

450/60

2950



Ребра говяжьи в смокере

Beef ribs in a tuxedo

Говяжьи ребра с красным маринованным и карамельным луком, с перцем халапеньо и коришпонами. Подается со свежеспеченной лепешкой Роти Парата и медовым соусом.

≈ 350-450

115/30

100/ **350**

Вес блюда уточняйте у официанта.
Check the weight of the dish with the waiter.


«Ковбой» стейк Cowboy Steak

Рибай на коротком ребре сухого вызревания.
≈ 600-900*

100/ **800**

* Вес блюда указан в сыром виде.

Наличие стейка уточняйте у официанта.
Check with the waiter for steak.

 30 дней сухого вызревания.
Для повышения аромата и улучшения вкусовых характеристик мяса.



Ассорти стейков

Assorted steaks

Рибай, «Нью-Йорк» и «Фланк» с говяжьей костью, украшенные луком фри с кукурузой гриль, томатами черри на ветке, шампиньонами и душистым чесноком с медом. Подается с фирменными соусами «Гудман» и «Перечный».

220/200/220/200/210/40/40*

3500

* Вес блюда указан в сыром виде.



**Перепела
с трюфелями**

Quail with truffles

Перепела, фаршированные куриным муссом, с базиликом и кедровым орехом. Подаются с тонкими слайсами черного трюфеля в оливковом масле на подушке из шпината и с брусничным соусом.

420/80/30

890



**Запеченная
голень индейки
в конверте
из теста**

**Baked turkey drumstick
in a dough envelope**

Запеченная голень индейки в хрустящем тесте с сухофруктами. Подается с обжаренным шпинатом, соусом «Гудман», и украшена кедровым орехом.

230/60

790

**Чизкейк
«Черника-мандарин»**

Cheesecake «Blueberry-Mandarin»

Черничный чизкейк на песочной основе
с мандариновым соусом,
украшенный кумкватом, голубикой и клубникой.

180/30

420



**Домашнее
мороженое**

Homemade ice cream

Домашнее мороженое по специальному
рецепту с мандариновым граните
и добавлением бисквита,
карамельного печенья и кумквата.

210

420



1
**Ягодный
глинтвейн**
Berry mulled wine

Красное вино с ликером «Лимончелло»,
пюре смородины и облепихи.

240 мл

490

2
Грог
Grog

Горячий алкогольный напиток
на основе рома
с добавлением пюре ананаса,
яблочного и лимонного сока,
зеленого чая и сиропа «Пассифлора».

260 мл

490

3
Эгг-ног
Egg-nog

Сладкий напиток
на основе куриных яиц и молока
с добавлением рома
и ванильного сиропа.

300 мл

450

4
**Эгг-ног
безалкогольный**
Egg-nog (n/a)

Сладкий напиток
на основе куриных яиц и молока
с добавлением ванильного сиропа
и взбитых сливок.

270 мл

390



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

SINGLETON DUFFTOWN 15 YEARS

Классический виски из солода из
Спейсайда.

Аромат: приятный, мягкий,
богатый аромат виски наполнен
тонами сладких фруктов,
орехов и цитрусовых.

Вкус: вкус виски обладает
гладкой текстурой, сладкими
нотами ириса и фруктов,
мягкими ореховыми оттенками.
Послевкусие долгое, гладкое,
сухое, с пряными нюансами.

CARDHU 15 YEARS

Восхитительный односолодовый
виски с богатыми ароматами,
объединяет в своем букете ноты
ячменного солода, шоколада,
фруктов и ванили.

Аромат: виски медленно
раскрывает свои ароматы
образуя букет из чистых нот
ванили, тропических фруктов,
фиалок и миндаля.

Вкус: тягучий вкус виски
сдобрен богатыми сладкими
акцентами шоколада и фруктов,
жженого сахара и цветов;
слегка сухое послевкусие
насыщено нотами дыма и
горького шоколада.

СПЕЦИАЛЬНАЯ
ЦЕНА*



2 ПОРЦИИ ВИСКИ

2 x 40 мл
950₽

LAGAVULIN 16 YEARS

Один из великих виски с острова
Айла.

Аромат: в аромате виски
доминируют тона хереса,
которые дополняют легкие
оттенки йода и морских
водорослей.

Вкус: виски имеет богатый,
полный торфяной вкус, в
котором сочетаются
интенсивные, благородные
сладкие тона и морские,
соляные и дубовые оттенки.

OBAN 14 YEARS

Очень привлекательный,
гармоничный виски, который
отличается сочетанием богатой
сладости, дымной сухости и
аппетитной пряности.

Аромат: виски обладает
богатым ароматом с тонами
сладостей и фруктов -
апельсинов, лимонов и груш, с
нотками морской соли и
придымленного солода.

Вкус: виски имеет гладкий,
полный, немного вязкий и сухой
вкус с оттенками солода,
фруктов и дыма.

