

# БИЗНЕС - ЛАНЧ

ПО БУДНЯМ ДО 17:00

К сет-ланчу можно добавить любое блюдо и напиток из нижеперечисленных.

## СЕТ-ЛАНЧ №1 590

**САЛАТ:** Оливье с языком.  
**СУП:** Суп-лапша с курицей.

## СЕТ-ЛАНЧ №3 880

**САЛАТ/ДЕСЕРТ:** Зеленый салат с томатами / чизкейк.  
**ГОРЯЧЕЕ:** Треска в сливочно-устричном соусе.  
**ГАРНИР:** Жасминовый рис.

## СЕТ-ЛАНЧ №2 550

**САЛАТ:** Классический коул-слоу.  
**ГОРЯЧЕЕ:** Колбаска из мраморной говядины.  
**ГАРНИР:** Картофель обжаренный с чесноком.

## СЕТ-ЛАНЧ №4 1100

**САЛАТ:** Классический коул-слоу.  
**СТЕЙК:** Фланк-стейк + томатный соус.  
**ГАРНИР:** Картофель обжаренный с чесноком.

### НАПИТОК К СЕТ-ЛАНЧУ НА ВЫБОР:

Компот сливовый / кофе (американо или эспрессо) / чай («Сенча» или «Дарджилинг»).

## СУПЫ

СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ 400 г	270
БОРЩ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ 275/30 г	320
Подается со сметаной.	
СУП С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 430/20 г	320
СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 380 г	320
ЩИ С ГРИБАМИ 290/30 г	290
«ТОМ ЯМ» 240/100/15 г	520
Подается с рисом.	
Хлебная корзина 80 г	35

## САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ 150 г	130
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И КРЕМ-СЫРОМ 200 г	280
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ 165 г	300
ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С ТОМАТАМИ 125 г	290
ХУМУС С ДЕРЕВЕНСКИМ ХЛЕБОМ 120/70 г	220
САЛАТ С ХУМУСОМ 200 г	290
САЛАТ С РОСТБИФОМ 145 г	340
СЛАДКИЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ 145 г	310
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 250 г	310
Подается с растительным маслом или сметаной на выбор.	
САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ И АВОКАДО 150 г	350
«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 210 г	350
ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ 220 г	350
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И БАКЛАЖАНАМИ ГРИЛЬ 120 г	350
«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ 190 г	450

## СТЕЙКИ

ФЛАНК-СТЕЙК 220 г**	750
Один из самых тонких отрубов.	
СТЕЙК ДНЯ 250 г**	1050
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ВЫРЕЗКИ 150 г**	1050
«НЬЮ-ЙОРК» 200 г**	1100
Говяжий стейк из поясничной части.	
РИБАЙ 220 г**	1500
Стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный	

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ 170 г	80
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100 г	90
ЖАСМИНОВЫЙ РИС 150 г	90
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 100 г	90
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г	160
КУКУРУЗА ГРИЛЬ 180 г	120
ОВОЩИ ГРИЛЬ 110 г	200
ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 200 г	300

## ДЕСЕРТЫ

ПАССИОН МАНГО-МАРАКУЙЯ 120 г	310
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ 150/30 г	310

- постное блюдо.

## ГОРЯЧЕЕ

ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ 170/60 г	300	
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ 125/30 г	300	
Подается с соусом «Дзадзики».		
СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ 120 г	390	
ОБЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ 250 г	380	
ОБЖАРЕННЫЙ РИС С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ 250 г	370	
ОБЖАРЕННЫЙ РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ 250 г	490	
КОЛБАСКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 130 г	440	
КОЛБАСКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ С ЧЕСНОКОМ 65/170 г	290	
СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ 150/50 г	480	
Подается с соусом на основе кокосового молока.		
БИФШТЕКС С ГЛАЗУНЬЕЙ 110/40/60 г	530	
Подается с грибным соусом.		
ТРЕСКА В СЛИВОЧНО-УСТРИЧНОМ СОУСЕ 110/40/20 г	590	
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ВЫРЕЗКИ 170 г	550	
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ 130/150 г		
С жасминовым рисом		560
С картофельным пюре		590
ОТКРЫТЫЙ БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ В СМЕТАНЕ 320/120 г	590	
МОРЕПРОДУКТЫ В СОУСЕ «ТОМ ЯМ» 260/100/15 г	790	
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ 120/30 г	770	
Готовится на пару или гриле.		

## НАПИТКИ

КОМПОТ 200 / 400 мл	
Сливовый	80/160
МОРС ДОМАШНИЙ 200 / 400 мл	100/200
ЧАЙ 400 мл	90
«Сенча» / «Дарджилинг».	
КОФЕ	
Эспрессо 50 мл	80
Американо 150 мл	80
Капучино 150 мл	120
КАКАО 250 мл	170
ЛИМОНАДЫ 200 мл	
Тархун	130
Дюшес	130
Грейпфрут-лайм	130
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 200 мл	
Яблоко / Морковь	200
ВОДА 500 мл	
Тбау Премиум с газом	210
Тбау Премиум без газа	210
ЛИМОНЧЕЛЛО 50 мл	120
ПИВО «ЛИБЕНБРОЙ» 300 мл	300
ВИНО ПО БОКАЛАМ 125 мл	
Белое	300
Красное	250
ПРОСЕККО 125 мл	250

## СОУСЫ

ТОМАТНЫЙ 50 г	80	ГРИБНОЙ 60 г	150
БРУСНИЧНЫЙ 50 г	100	ФИРМЕННЫЙ GOODMAN 50 г	150
ПЕРЕЧНЫЙ 50 г	100	«БЛЮ ЧИЗ» 60 г	150

Данные цены действительны при заказе одним гостем любых двух блюд\* и напитка. \*Кроме гарнира и десерта.  
\*\* Вес продукта указан в сыром виде. Вес блюда на вашей тарелке зависит от заказанной вами степени прожарки. За подробной информацией обращайтесь к вашему официанту.  
Данный проспект является рекламным материалом. Полное меню, включая информацию по аллергиям, подается по требованию. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. На бизнес-ланч скидки не распространяются. Баллы Good Taste Club начисляются, но не списываются.

# BUSINESS -LUNCH

ON WORKDAYS BEFORE 17:00

You can add any of the following to your set-lunch any of the dishes and drinks listed below.

## SET-LUNCH №1 590

**SALAD:** Olivier with tongue.  
**SOUP:** Chicken noodle soup.

## SET-LUNCH №3 880

**SALAD/DESSERT:** Green salad with tomatoes / cheesecake.  
**HOT DISH:** Cod in creamy oyster sauce.  
**GARNISH:** Jasmine rice.

## SET-LUNCH №2 550

**SALAD:** Classic Cole Slaw.  
**HOT DISH:** Marbled beef sausage.  
**GARNISH:** Roasted potatoes with garlic.


## SET-LUNCH №4 1100

**SALAD:** Classic Cole Slaw.  
**STEAK:** Flank steak + tomato sauce.  
**GARNISH:** Roasted potatoes with garlic.





### DRINKS FOR THE SET-LUNCH IN ASSORTMENT:

Plum compote / coffee (Americano or espresso) / tea («Sencha» or «Darjeeling»).


## SOUPS

CHICKEN NOODLE SOUP 400 g	270
CLASSIC BORSCHT 275/30 g Served with sour cream.	320
SOUP WITH VEAL AND POTATOES 430/20 g	320
SEAFOOD SOUP 380 g	320
 CABBAGE SOUP WITH MUSHROOMS 290/30 g	290
«TOM YAM» 240/100/15 g Served with rice.	520
Bread basket 80 g	35







## SALADS

CLASSIC COLE SLAW 150 g	130
SALAD WITH BEETS AND CREAM CHEESE 200 g	280
SMOKED TURKEY SALAD 165 g	300
 GREEN SALAD WITH TOMATOES 125 g	290
 HUMMUS WITH RUSTIC BREAD 120/70 g	220
 HUMMUS SALAD 200 g	290
ROAST BEEF SALAD 145 g	340
 SWEET TOMATOES WITH RED ONION 145 g	310
SALAD WITH FRESH VEGETABLES AND HERBS 250 g Served with vegetable oil or sour cream.	310
SALAD WITH LIGHT SALTED SALMON AND AVOCADO 150 g	350
«CAESAR» WITH CHICKEN 210 g	350
OLIVIER WITH TONGUE 220 g	350
SALAD WITH STRACHATELLA AND GRILLED EGGPLANT 120 g	350
«CAESAR» WITH SHRIMP 190 g	450

## STEAKS

FLANK STEAK 220 g** One of the thinnest cuts.	750
 <b>STEAK OF THE DAY 250 g**</b>	1050
MARBLELOIN MEDALLIONS 150 g**	1050
«NEW YORK» 200 g** Beef loin steak.	1100
RIBEYE 220 g** Rib steak, especially juicy and flavorful.	1500

## GARNISH

 ROASTED POTATOES WITH GARLIC 170 g	80
 FRENCH FRIES 100 g	90
 JASMINE RICE 150 g	90
 GREEN BEANS 100 g	90
MASHED POTATOES 150 g	160
 CORN GRILL 180 g	120
 VEGETABLES GRILL 110 g	200
SPINACH WITH CREAM AND PARMESAN CHEESE 200 g	300

## DESSERTS

MANGO-MARACUJA PASSION 120 g	310
CLASSIC CHEESECAKE 150/30 g	310

## HOT DISHES

CHICKEN BREAST SCHNITZEL 170/60 g	300
TURKEY CUTLET 125/30 g Served with «Dzadziki» sauce.	300
TURKEY STEAK 120 g	390
 FRIED RICE WITH VEGETABLES 250 g	380
FRIED RICE WITH VEGETABLES AND CHICKEN FILLET 250 g	370
FRIED RICE WITH SEAFOOD 250 g	490
MARBLED BEEF SAUSAGE 130 g	440
MARBLED BEEF SAUSAGE WITH ROASTED POTATOES AND GARLIC 65/170 g	290
 BROCCOLI STEAK 150/50 g Served with coconut milk sauce.	480
BEEFSTEAK WITH EGG 110/40/60 g Served with mushroom sauce.	530
COD IN CREAMY OYSTER SAUCE 110/40/20 g	590
BEEF STROGANOFF OF MARBLE LOIN 170 g	550
BEEF CHEEKS 130/150 g With jasmine rice	560
With mashed potatoes	590
OPEN BURGER WITH POTATOES IN SOUR CREAM 320/120 g	590
SEAFOOD IN «TOM YAM» SAUCE 260/100/15 g	790
SALMON STEAK WITH TERIYAKI SAUCE 120/30 g Cooked on a steam or grill.	770

## DRINKS

COMPOTE 200 / 400 ml Plum	80/160
HOMEMADE MORS 200 / 400 ml	100/200
TEA 400 ml «Sencha» / «Darjeeling».	90
COFFEE Espresso 50 ml	80
Americano 150 ml	80
Cappuccino 150 ml	120
COCOA 250 ml	170
LEMONADES 200 ml Tarkhun	130
Dusches	130
Grapefruit-lime	130
FRESH JUICES 200 ml Apple / Carrot	200
WATER 500 ml Tbau Premium sparkling	210
Tbau Premium still	210
LEMONCELLO 50 ml	120
«LIEBENBRAU» 300 ml	300
WINE 125 ml White	300
Red	250
PROSECO 125 ml	250

## SAUCES

TOMATO 50 g	80	MUSHROOM 60 g	150
LINGONBERRY 50 g	100	GOODMAN 50 g	150
PEPPER 50 g	100	«BLUE CHEESE» 60 g	150

 - lenten dish.

Prices are valid at the order of any two dishes\* and a drink per guest. \*Except side dishes or desserts.

\*\* The weight of a product is specified in the raw. The weight of the dish depends on doneness temperature requested. This booklet is used for advertising purposes only. Full menu is provided upon request. Please, ask the manager for the menu. All our prices are in rubles. We accept rubles and all the major credit cards.

There is no discount for lunch specials.