



САЛАТ

| | |
|--|--------------|
| Салат с копченой уткой, дольками апельсина, рукколой, зернами граната, маринованным перцем и соусом айоли с пряной свеклой | 370 160 г |
| Сильно мужской салат с телячьим языком, жареными грибами, маринованными огурчиками и сыром | 390 230 г |
| Салат с сочным обжаренным филе цыпленка, киноа, овощами гриль и горчице-арахисовым соусом | 380 250 г |
| Любимый салат Комрона. С хрустящими баклажанами, сезонными томатами, кремом из мацони и скидкой на кальян 10% | 370 240 г |
| Греческий салат со свежими овощами и фермерской брынзой | 380 240 г |
| Цезарь-Краб. С мясом камчатского краба, листьями романо, айсберг, свежими томатами, соусом Цезарь и хрустящими гренками | 510 210 г |
| Оливье в авокадо. Классический салат с авокадо, красной икрой и гребешком | 410 240 г |
| Буррата с томатами, рукколой и соусом песто | 490 340 г |
| Новый Тайский салат. Листья салата, свежие огурцы, сладкий перец, морепродукты, перчик чили, зелень и азиатский соус | 430 210 г |

ЗАКУСКА

| | |
|---|--------------|
| Обжаренная, хрустящая брокколи с сыром Страччателла и ореховым соусом | 390 190 г |
| Запеченная тыква, спелая сладкая хурма с муссом из сыра Пармезан, клюквенным конфитюром и орехами пекан | 370 220 г |
| Паштет из индоутки с манго и вареньем из инжира на булочке бриошь | 360 180 г |
| Оливки, маринованные с шалфеем и розмарином | 230 60 г |
| Филе сельди с картофелем, маринованным луком и листьями рукколы | 340 200 г |
| Тартар из лосося с айоли из красной икры, битыми огурцами и пшеничными гренками | 450 250 г |
| Сыры с виноградом | 640 250 г |
| Брускетты. С паштетом из тунца, горчице-соусом, свежими томатами и листьями салата на пшеничном хлебе; с креветкой, творожным сыром, авокадо и устричным соусом на пшеничном хлебе; с баклажанами гриль, сыром Страччателла и орехами пекан на ржаном хлебе | 490 350 г |
| Карпаччо из дальневосточного гребешка с соусом айоли-маракуйя, острым арахисом и гранатовым сиропом | 510 120 г |
| Мясные деликатесы. Ростбиф по-мексикански, буженина, пармская ветчина, утиная грудка горячего копчения | 650 230 г |
| Крылышки по-бангкокски. Куриные крылышки с соусом гриль и картофельными чипсами | 390 290 г |
| Мезе. Лепешка парата, морковные палочки, хрустящая брокколи, болгарский перчик, свежие и битые огурцы, свежая зелень, лечо с фасолью и зирой, хумус, дзадзыхи, бабагануш | 390 460 г |

| | |
|--|--------------|
| Тартар из телятины с перчиком халапеньо, рукколой и пшеничными гренками | 450 200 г |
| Гренки чесночные с сыром Чечил и пикантным соусом | 370 200 г |
| Тигровые креветки гриль со сладким соусом чили и икрой тобико | 590 160 г |
| Метр пивной закуски. Гренки чесночные, крылышки по-бангкокски, картофельные чипсы, соленый арахис, сыр Чечил с соусами гриль, пикантный и Цезарь | 790 800 г |
| Жареный сыр Камамбер с малиновым соусом | 390 190 г |
| Хумус с индийской лепешкой парата | 320 250 г |

СУПЫ

| | |
|--|--------------|
| Тыквенный крем-суп | 330 300 г |
| Борщ со сметаной и с брускеттами с салом | 350 330 г |
| Уха из судака и лосося с кускусом | 370 350 г |
| Пряный тайский суп с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и грибами шиитаке | 430 330 г |
| Куллама с мини голубцами из баранины | 350 400 г |

РОЛЛЫ

| | |
|--|--------------|
| Ролл №1. Запеченный ролл с лососем, авокадо и сливочным сыром | 440 230 г |
| Ролл №2. С угрем, лососем и сливочным сыром | 470 250 г |
| Ролл №3. Запеченный ролл с угрем, сливочным сыром и авокадо | 440 250 г |
| Ролл №4. Классический ролл Филадельфия с лососем, сливочным сыром и огурцом | 440 250 г |
| Поке с рисом, свежим лососем, салатом чука, свежими огурцами в тайском соусе, белой фасолью, манго | 440 350 г |

ГОРЯЧЕЕ

| | |
|--|-------------------------|
| Утиная грудка с кускусом, карамельным демигласом, персиковым чатни и кремом из соленого сыра | 610 280 г |
| Судак в сливочно-шпинатном соусе с ракушками вонголе и белой фасолью | 630 300 г |
| Тортеллини с телятиной на пюре из сельдерея с соусом демиглас | 380 220 г |
| Тортеллини с сыром рикотта и щавелем | 370 200 г |
| Лосось гриль с киноа, маринованным перцем и пюре из сельдерея | 630 270 г |
| Дорада с овощами гриль | 630 250/130 г |
| Запеченная нога индейки с чечевицей, чоризо и соусом из оливок | 620 580 г |
| Кальмар дальневосточный с картофелем черри и со сливочным соусом | 570 280 г |
| Томленое ребро теленка в соусе демиглас с пастой и тартаром из свежих овощей | 650 500 г |
| Таджин с ягненком, томатным рагу, кремом из печеного чеснока и пюре из петрушки | 590 300 г |
| Таджин с рисом карри, бататом и чатни из ананаса с яблоком | 590 400 г |
| Цыпленок Табака | 650 400 г |
| Сочная котлета из мраморной говядины с клюквенным конфитюром и баклажанами гриль | 560 300 г |
| Классический Бургер с котлетой из телятины, подается с картофелем фри и соусом барбекю | 510 380/70 г |
| Строганов с телячьим языком, шампиньонами, вешенками и картофельным муссом | 470 330 г |
| Пеппер стейк из мраморной вырезки с шампиньонами гриль | 1730 310 г |
| Нью-Йорк стейк | 1350 250 г |

| | |
|---|-----------------------|
| Флэт Айрон. Этот стейк отличается превосходной мраморностью и сочностью. Рекомендуем прожарку medium | 910 250 г |
| Стейк Рибай | 1890 400 г |
| Мясная сборная. Телятина по-техасски, цыпленок Табака, купаты из индейки, запеченная буженина, маринованные овощи | 2300 1200 г |

ПАСТА

| | |
|---|---------------------|
| Соба с цыпленком и овощами в кисло-сладком соусе | 380 270 г |
| Паста с рагу из утки и чернослива | 440 280 г |
| Карбонара. Паста папарделле в сливочном соусе с беконом | 430 260 г |
| Паста орзо в сливочном соусе с грибами | 410 230 г |
| Ньокки в соусе из выдержанного сыра с бурратой и пудрой из вяленого гуся | 480 280 г |
| Новая Черная каракатица. Спагетти с чернилами каракатицы, креветками, ракушками вонголе, кальмаром и томатами черри | 470 340 г |

ГАРНИРЫ

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Овощи гриль | 230 150 г |
| Картофель фри | 210 150/50 г |
| Картофельное пюре с трюфельным маслом | 210 200 г |

ОВОЩИ IQ

| | |
|---|---------------------|
| Спаржа с голландским соусом и яйцом пашот | 430 180 г |
| Авокадо гриль с овощами и творожным сыром | 310 180 г |
| Корнеплоды из печи. Мини картофель, батат, морковь, свекла, сельдерей | 310 300 г |

ЛЕПЕШКИ

| | |
|--|---------------------|
| Мини хачапури с перепелиным яйцом | 230 180 г |
| Мини хачапури по-мегрельски | 230 120 г |
| Фокачча с соусом песто | 210 70 г |
| Хлебная корзина | 110 150 г |
| Пиццетта с томатами и соусом песто | 250 230 г |
| Пиццетта с лососем, огурцом и красной икрой | 330 200 г |
| Пиццетта с грушей, сыром Горгондзола и кедровми орешками | 250 230 г |
| Пиццетта с чоризо и оливками | 310 200 г |

ДЕСЕРТ

| | |
|---|---------------------|
| Десерт с семенами chia и пюре из манго | 330 160 г |
| Кокосовый крем, мороженое из имбиря, ананас гриль, карамель | 330 180 г |
| Фисташковый десерт с сорбетом из малины, миндальным крамблом и фисташковой пеной | 330 170 г |
| Чизкейк черничный | 330 165 г |
| Торт Захер. Классический Австрийский шоколадный торт | 330 170 г |
| Шоколадный фондан. Подается с шариком ванильного мороженого. | 330 215 г |
| Чизкейк персик-маракуйя с пюре из маракуйи и кусочками персика | 330 165 г |
| Мороженое собственного приготовления (уточните сезонные вкусы мороженого у официанта) | 230 130 г |
| Сорбеты собственного приготовления (уточните сезонные вкусы сорбетов у официанта) | 190 100 г |