

Салаты и закуски/ *Salads and Appetizers*

- 250 г **Мильфей с камчатским крабом, маринованной клубникой и гуакамоле** 990 руб
Millefeuille with king crab with marinated strawberries and guacamole
■ Сомелье рекомендует *Sparkling wine*
- 320 г **Теплый салат с осьминогом** 980 руб
Warm salad with octopus
■ Сомелье рекомендует *Grenache, Tibouren*
- 280 г **Французский салат с морской форелью, теплой фуагра, и соусом из манго и маракуйя с голубым сыром** 890 руб
French salad with sea trout, warm foie gras, mango sauce and passion fruit with blue cheese
■ Сомелье рекомендует *Sauvignon blanc*
- 260 г **Жареная перепелка с виноградным салатом и соусом из голубого сыра** 850 руб
Roasted quail with crispy salad and blue cheese sauce
■ Сомелье рекомендует *Pinot Noir*
- 220г **Тартар из говядины «Анкус» с пряной свеклой и горчичным мороженым** 780 руб
Beef tartar "Angus" with black beets and mustard ice cream
■ Сомелье рекомендует *Shiraz*
- 400 г **Салат «Цезарь» на выбор: с цыпленком, креветками, сашими лосось** 750 руб
"Caesar" your choice: chicken, prawns, salmon sashimi
■ Сомелье рекомендует *Pinot Grigio, Sauvignon blanc*
- 280 г **Теплый салат с креветками и икрой боттарга** 720 руб
Warm salad with shrimp and caviar bottarga
■ Сомелье рекомендует *Chardonnay*
- 350г **Холодец из фермерской курицы с петушиным гребешком, яичной помадкой и консоме из маринованного чеснока и хрена** 620 руб
Chicken lanspik with rooster scallops, egg sweet and consomme pickled garlic and horseradish
■ Сомелье рекомендует *Merlot, Malbec*

220 г	<p>Гефилтефиш - фаршированный карп с рубиновым желе и икрой боттарга</p> <p><i>Stuffed carp with ruby jelly and caviar bottarga</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Sauvignon blanc</i></p>	650 руб
320 г	<p>Оливье с окороком и маринованными белыми грибами</p> <p><i>Olivier salad with ham and pickled ceps</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Pinot Grigio</i></p>	620 руб
360 г	<p>Теплая закуска из куриной печени с белыми грибами и соусом порто с ароматом ямайского кофе</p> <p><i>Warm starter of chicken liver with mushrooms and porto sauce</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Barbaresco</i></p>	590 руб
280 г	<p>Пряные сардины с русским винегретом, заправленным ароматным маслом</p> <p><i>Spicy sardines with Russian vinaigrette, seasoned fragrant oil</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Pinot Grigio</i></p>	570 руб
300 г	<p>Молодая свекла, томленая в грейпфрутовом масле с медом и тимьяном с сыром Горгонзола и корн салатом</p> <p><i>Young beets, stewed in grapefruit oil with honey and thyme with gorgonzola cheese and corn salad</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Riesling</i></p>	550 руб
250 г	<p>Нежное филе индейки с ореховым соусом</p> <p><i>Turkey breast with peanut sauce</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Chianti</i></p>	540 руб
300 г	<p>Овощной салат с жареным сулугуни с заправкой на выбор: оливковое масло, деревенское масло, майонез, сметана</p> <p><i>Vegetable salad with fried Suluguni with dressing: olive oil, rustic butter, mayonnaise, sour cream</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Chardonnay</i></p>	510 руб

Горячие закуски/ Hot starters

- 450 г **Жареный картофель с белыми грибами и домашней сметаной с укропом** 590 руб
Fried potatoes with mushrooms and home sour cream and dill
■ Сомелье рекомендует Pinot Noire
- 350 г **Бургер из говядины с луковым конфиюром и домашней аджикой** 580 руб
Burger beef with onion jam and home adzhika
■ Сомелье рекомендует Merlot
- 180/100 г **Хачапури из дровяной печи с салатом из помидор и крымского лука** 550 руб
Hachapuri from wood burning stove with tomato salad and onion
■ Сомелье рекомендует Valpolicella

Паста и ризотто/ Pasta and risotto

- 400 г **Ризотто с камчатским крабом** 1300 руб
Risotto with Kamchatka crab
■ Сомелье рекомендует Grenache, Tibouren
- 400 г **Ризотто с белыми грибами и козьим кремом** 820 руб
Risotto with mushrooms and goat cream
■ Сомелье рекомендует Vermentino
- 400 г **Домашняя паста с белыми грибами в сливочном соусе** 750 руб
Homemade pasta with mushrooms and cream sauce
■ Сомелье рекомендует Gavi
- 400 г **Домашняя паста с молодыми кальмарами и маслинами в соусе из вяленых томатов** 690 руб
Homemade pasta with baby squid and olives with tomato sauce
■ Сомелье рекомендует Pinot Grigio
- 350 г **Домашняя паста с артишоками** 650 руб
Homemade pasta with artichokes
■ Сомелье рекомендует Grolleau, Gamay

Первое/ Soups

- 500 з **Буйабес «по-рублевски»** 950 руб
Bouillabaisse Rublevka Stile
■ Сомелье рекомендует *Grenache, Tibouren*
- 680/80 з **Французский луковый суп с шафраном и белыми грибами:** 920 руб
Рекомендуется на 2 персоны
French onion soup with saffron and white mushrooms:
Recommended by 2 people
■ Сомелье рекомендует *Chardonnay*
- 400/50 з **Борщ с телячьим языком, белой фасолью и пампушками** 650 руб
с деревенским салом, чесноком и хреном
Borsh with veal tongue, white beans and donuts
with country bacon, garlic and horseradish
■ Сомелье рекомендует *Vodka*
- 380 з **Пряный суп из баранины с домашней пастой и нутом** 580 руб
Spicy lamb soup with homemade pasta and chickpeas
■ Сомелье рекомендует *Malbec*
- 400 з **Ароматный суп с белыми грибами** 550 руб
Soup with white mushrooms
■ Сомелье рекомендует *Vodka*
- 350 з **Кукурузный суп с креветками** 550 руб
Corn soup with prawns
■ Сомелье рекомендует *Sauvignon blanc*
- 380 з **Гороховый суп с террином из копченой свинины** 490 руб
Pea soup with smoked pork terrine
■ Сомелье рекомендует *Pinot Grigio*

Основные блюда/Main course

Рыба/Fish

- 350 г **Тальятта из чилийского сибаса с шафрановым ризотто и зеленой спаржей** 1400 руб
Chilean sea bass talyatta with saffron risotto and green asparagus
- Сомелье рекомендует Chardonnay
- 480 г **Запечённое филе палтуса с рататюем** 1200 руб
Baked halibut fillet with ratatouille
- Сомелье рекомендует Pinot Grigio
- 400 г **«Бомбардье» из кефали со шпинатом и сливочно-шафрановым соусом** 890 руб
Mullet "Bombardier" with spinach and steam creamy saffron sauce
- Сомелье рекомендует Sauvignon blanc
- 380 г **Стейк из морской форели с зеленым салатом, заправленным соусом «Дзацики» на Ваш выбор: на пару, на гриле, в дровяной печи** 850 руб
Salmon steak with green salad with sauce "Dzatsiki" your choice: steamed, grilled, wood-burning stove
- Сомелье рекомендует Sauvignon blanc
- 340 г **Молодая макрель с хрустящей корочкой и мятым картофелем со сметаной, хреном и малосольным огурчиком** 790 руб
Young mackerel with crisp and crumpled potatoes with sour cream, horseradish and salted cucumber
- Сомелье рекомендует Vodka

Мясо/Meat

- 300/150 г **Рибай из говядины вагью с картофелем «конфи» и кофейно-кизилковым соусом** 2300 руб
Beef ribeye waqyu with potatoes «confit» and coffee-cornel sauce
- Сомелье рекомендует Montepulciano
- 450 г **Фермерская телятина на кости из дровяной печи с грибами эринги и ежевичным соусом** 2200 руб
Farming beef on the bone of the wood-burning stove Ering with mushrooms and blackberry sauce
- Сомелье рекомендует Barbaresco

480 г	<p>Филе миньон из мраморной говядины с соусом из белых грибов и голубого сыра с зеленым салатом и помидором конфи</p> <p><i>Filet mignon of beef with sauce white mushrooms and blue cheese with green salad and tomato confit</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Amarone</i></p>	1800 руб
420 г	<p>Корейка ягненка с печеным баклажаном, киноа и домашней аджикой</p> <p><i>Lamb chops with roasted eggplant, quinoa and home tomato sauce</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Malbec</i></p>	1700 руб
450 г	<p>Стейк из иберийской свинины с картофельным пюре и соусом чоризо</p> <p><i>Iberian pork with mashed potato and chorizo sauce</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Syrah Planeta</i></p>	1600 руб
½ шт	<p>Половина утки с карамелизованными яблоками, морковь и апельсиново-кокосовым соусом</p> <p><i>Duck with caramelized apples, baby carrots and orange-coconut sauce</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Pinot Noire</i></p>	1400 руб
520 г	<p>«Эпиграмма» из кролика с горчично-медовым соусом с томленной гречкой</p> <p><i>Rabbit "Epigram" with mustard and honey sauce with buckwheat</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Chianti</i></p>	1200 руб
360 г	<p>Говяжий язык на гриле с мятым картофелем и соусом из соленых огурцов</p> <p><i>Grilled beef tongue with crumpled potatoes sauce and pickles</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Beer</i></p>	750 руб
350 г	<p>Оссобуко из индейки с картофельным пюре и овощной подливой с белыми грибами</p> <p><i>Ossobuco turkey with mashed potatoes and vegetable sauce with mushrooms</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Dolcetto</i></p>	690 руб
380 г	<p>Куриные котлеты с картофельным ризотто и зеленым горошком</p> <p><i>Chicken cutlets with potato risotto and green peas</i></p> <p>■ Сомелье рекомендует <i>Chardonnay</i></p>	650 руб

Пицца/ Pizza

420 г	Пицца утренняя на завтрак <i>Pizza morning for breakfast</i> Бекон, шампиньоны, перепелиные яйца, томаты, зеленый лук	620 руб
520 г	Пицца «Цезарь» <i>Pizza "Caesar"</i> Креветки, салат Романо, соус «Цезарь», соус Томатный, вяленые томаты	750 руб
490 г	■ Сомелье рекомендует <i>Sauvignon blanc</i> Пицца «4 сыра» <i>Pizza "4 cheese"</i> Сливочный соус, Пармезан, Горгонзола, Таледжио, Асияго, Моцарелла	690 руб
450 г	■ Сомелье рекомендует <i>Amarone</i> Пицца с морепродуктами <i>Pizza with seafood</i> Мини-кальмары, креветки, мидии, гребешок	690 руб
450 г	■ Сомелье рекомендует <i>Sparkling rose</i> Пицца по-средиземноморски с сардинами <i>Pizza is Mediterranean with sardines</i> Маслины, вяленые черри-томаты, каперсы	660 руб
450 г	■ Сомелье рекомендует <i>Sparkling wine</i> Пицца с лососем и красной икрой <i>Pizza with salmon and red caviar</i>	650 руб
600 г	■ Сомелье рекомендует <i>Sparkling wine</i> Кальцоне с ягнятиной и баклажаном <i>Calzone with lamb and eggplant</i>	650 руб
450 г	■ Сомелье рекомендует <i>Pinot Noire</i> Пицца с артишоками на гриле <i>Pizza with grilled artichokes</i> Козий сыр, маслины таджаска, крем из артишоков, пармезан	560 руб
450 г	■ Сомелье рекомендует <i>Chianti</i> Пицца к пиву <i>Pizza to beer</i> Вяленые свиные щечки, сальчичон, каперсы и пармезан	550 руб
600 г	Пицца с овощным рататуем <i>Pizza with vegetable ratatouille</i>	520 руб
450 г	■ Сомелье рекомендует <i>Pinot Noire</i> Пицца «Милано» <i>Pizza "Milano"</i> Салями, красный крымский лук	520 руб
420 г	■ Сомелье рекомендует <i>Pinot Noire</i> Пицца «Маргарита» <i>Pizza "Margarita"</i>	450 руб
	■ Сомелье рекомендует <i>Valpolicella</i>	

Десерты/ Desserts

220 г	■ Сомелье рекомендует Gewurztraminer, Riesling Панна-Котта с ягодным соусом <i>Panna Cotta with berry sauce</i>	380 руб
250 г	Яблочный пай с миндальным кремом и ванильным мороженым <i>Apple pie with almond cream and vanilla ice-cream</i>	380 руб
250 г	Тарталетка с хурмой и ванильным мороженым <i>Tartlets with persimmon and vanilla</i>	350 руб
150 г	Шоколадный торт <i>Chocolate cake</i>	350 руб
200 г	Блинчики с лёгким заварным кремом и соусом из красных ягод <i>Pancakes with custard and red berries sauce</i>	320 руб
160 г	Торт Наполеон <i>Napoleon cake</i>	350 руб
150 г	Торт Птичье молоко <i>Bird milk cake</i>	350 руб
100 г	Торт Чиз-кейк <i>Cheese-cake</i>	350 руб
200 г	Тарталетка со свежими ягодами <i>Tartlet with fresh berries</i>	320 руб
150 г	Торт Медовик <i>Honey Cake</i>	300 руб
100 г	Пирожное Картошка с кремом Англес <i>Cake Potato with cream Anglais</i>	180 руб
1шт	Пирожное Макаруны в ассортименте <i>Macaron</i>	50 руб
	Мороженое/ Ice cream	
1/60 г	Ванильное <i>Vanilla</i>	100 руб
1/60 г	Шоколадное <i>Chocolate</i>	100 руб
1/60 г	Клубничное <i>Strawberry</i>	100 руб
	Конфеты/ Candy	
5 г	Конфета ORANGETTE <i>Темный шоколад со вкусом апельсиновых цукатов</i> <i>Dark chocolate with candied orange flavor</i>	40 руб
8 г	Конфета PALET <i>Темный шоколад с сусальным золотом</i> <i>Dark chocolate with gold leaf</i>	80 руб
8 г	Конфета GANACHE THE JASMIN <i>Темный шоколад с настоем китайского чая с жасмином</i> <i>Dark chocolate with Chinese tea and jasmine</i>	80 руб
8 г	Конфета PETIT DELICE INSPIRATION PAIN EPICE <i>Темный шоколад с цукатами из апельсиновой корки с медом и фруктовыми перьями</i> <i>Dark chocolate with orange peel, honey and fruit</i>	80 руб

Роллы/ Rolls

100 г	Ролл с копченым угрем/ Roll with smoked eel	350 руб
100 г	Ролл с морской форелью/ Roll with sea trout	300 руб
100 г	Ролл с огурцом/ Roll with cucumber	200 руб
100 г	Ролл с авокадо/ Roll with avocado	250 руб
100 г	Ролл с тунцом/ Roll with tuna	250 руб

Сложные роллы/ Complex rolls

210 г	Калифорния с крабом/ California crab краб, огурец, авокадо, икра летучей рыбы, кунжут	900 руб
210 г	Калифорния с форелью/ California trout морская форель, авокадо, икра летучей рыбы, сливочный сыр	600 руб
220 г	Филадельфия/ Philadelphia морская форель, авокадо, сливочный сыр	500 руб
230 г	Катерпиллер/ Caterpillar копченый лосось, сливочный сыр, авокадо, майонез, красная икра	500 руб
250 г	Вулкан/ Vulcan морской гребешок, форель, икра летучей рыбы	700 руб
230 г	Канада/ Canada копченый угорь, креветка, огурец сливочный сыр	700 руб
180 г	Жареная креветка/ Fried shrimp жареная креветка, острый соус, огурец, салат	350 руб
220 г	Острый тунец/ Spicy tuna тунец, острый соус, огурец, кунжут	600 руб
220 г	Острый угорь/ Spicy eel копченый угорь, острый соус, огурец, чили-перец	650 руб

Суши/ Sushi

(официант оповестит вас о наличии)

1/33 г	Суши с морской форелью/ Sushi with sea trout	100 руб
1/40 г	Суши острые с морской форелью/ Spicy sushi with sea trout	150 руб
1/33 г	Суши с копченым угрем/ Sushi with smoked eel	140 руб
1/40 г	Суши острые с копченым угрем/ Spicy sushi with smoked eel	190 руб
1/33 г	Суши с тунцом (блюфин)/ Sushi with tuna	120 руб
1/40 г	Суши острые с тунцом (блюфин)/ Spicy sushi with tuna	170 руб
1/33 г	Суши с крабом/ Sushi with crab	250 руб
1/40 г	Суши острые с крабом/ Spicy sushi with crab	300 руб
1/33 г	Суши с тигровой креветкой/ Sushi with tiger shrimp	100 руб
1/40 г	Суши острые с тигровой креветкой/ Spicy sushi with shrimp	150 руб