

ЗАВТРАКИ ДО 14:00

Сэндвич из чабатты с пепперони · тунцом · цыплёнком 290 р.

Круассан с моцареллой, песто, томатами и рукколой 390 р.

hit **Круассан с лососем**, томатами и соусом песто 520 р.

Круассан с ветчиной и сыром 320 р.

new **Запечённый круассан** с сыром чеддер и глазуньей 380 р.

Крок-Мадам с ветчиной, сыром чеддер, крем чизом и глазуньей 390 р.

new **Паштет из цыплёнка** с бриошью, мёдом и фундуком 350 р.

Фитнес завтрак: пашот, гуакамоле, авокадо, лосось, зелень 650 р.
и хлебные чипсы

!!! **Греческий завтрак:** сыр халуми, кремчиз, зелень, оливки, яйцо, гренки 590 Р

Французский омлет с креветками и шпинатом 450 р.

Глазунья • Омлет 200 р.

Скрэмбл 250 р.

Добавьте к блюду сёмгу, грудинку, ветчину, сыр, грибы, томаты, авокадо

hit **Яйцо Бенедикт** 290 р.

hit **Пшённая каша** с печёной тыквой 270 р.

Гречневая каша с пармезаном, белыми грибами и глазуньей 440 р.

Овсяная каша с гранолой и мёдом 250 р.

Рисовая каша с тёртым кокосом и семенами чиа 290 р.

hit **Сырники** с домашним вареньем и сметаной 380 р.

Панкейки с домашним вареньем и сметаной 320 р.

Панкейки со свежей голубикой, кленовым сиропом и сметаной 490 р.

Блины из свежего шпината с сёмгой 390 р.

Вы можете добавить к блинам гуакамоле, сметану, крем чиз

САЛАТЫ

Салат из брокколи и овощей с яйцом пашот и чабаттой 450 р.

Моцарелла с томатами, базиликом и соусом песто 600 р.

hit **Греческий салат** с кедровым орехом и деревенскими гренками 580 р.

Салат с фалафелем, киноа, бобами эдамаме, авокадо и овощами 610 р.

hit **Цыплёнок с киноа**, овощами и пряным соусом 560 р.

!!! **Цезарь с цыплёнком на гриле**, сыром грана падано и чабаттой 690 р.

Салат с говядиной, свежими овощами и соусом терияки 680 р.

Лосось с киноа, авокадо и томатами 840 р.

new **Салат с тунцом татаки**, овощами и хрустящим картофелем 750 р.

Креветки с авокадо в соусе из дижонской горчицы и мёда 870 р.

ЗАКУСКИ

Хумус из нута и мускатной тыквы 350 р.

hit **Паштет из печени цыплёнка** с мармеладом из лука 420 р.

Паштет из олени с брусничным конфи 480 р.

Паштет из белых грибов с джемом из смородины и орехов 580 р.

Паштет из лосося 600 р.

hit **Тартар из лосося** в азиатском стиле с рисовыми чипсами 650 р.

Тартар из говядины с муссом из овечьего сыра 490 р.

Тартар из олени с маринованным изюмом и соусом субиз 560 р.

Костный мозг с горчицей, хреном и зеленью 600 р.

Хрустящие баклажаны с сыром страчателла и томатами 590 р.

Цветная капуста с сырным муссом и маслом белого трюфеля 420 р.

Печёная свёкла с сырным муссом и чёрной смородиной 420 р.

Ассорти итальянских сыров 1100 р.

Ассорти итальянских мясных деликатесов и солений 980 р.

СУПЫ

🍃 **Мисо суп** с водорослями и тофу 300 р.

Вы можете добавить цыплёнка, белые грибы, распущенное яйцо, лосось

Рыбный суп из палтуса с песто и водорослями вакамэ 560 р.

hit **Крем суп из тыквы** на кокосовом молоке 500 р.

new **Поморская уха** из лосося, палтуса и трески 580 р.

Скандинавский суп с копчёной зубаткой 460 р.

Куриный суп с лапшой и белыми грибами 450 р.

hit **Солянка** на копчёных бычьих хвостах 540 р.

ПАСТА • РИЗОТТО

Пельмени из щуки со сметаной в бульоне из белых грибов 450 р.

new **Пельмени из копчёного лосося** в бульоне из мисо 570 р.

Равиоли с цыплёнком, картофельным муссом и сыром 420 р.

Равиоли с палтусом, шпинатом и соусом песто 570 р.

Ризотто с креветкой, кальмаром и гребешком 920 р.

Спагетти карбонара с копчёной грудинкой 580 р.

hit **Тальятелле с цыплёнком** и соусом из маскарпоне и томатов 560 р.

Тальятелле с сёмгой, песто и зелёным горошком 750 р.

РЫБА

hit **Щучьи котлетки** с картофельным пюре, свежей зеленью и редисом. 590 р

Треска унаги с запеченной цветной капустой и сырным муссом 680 р.

Филе мурманского палтуса, с кремом из тыквы, соусом ромеско и тартаром из огурца 850 р.

!!! **Дорадо** 1200 р.

!!! **Сибас** 1400 р

!!! **Филе сёмги на гриле** 890 р.

МЯСО

hit **Котлетки из цыплёнка** со сливочным пюре и лечо из сладкой паприки 450 р.

Киевская котлета с картофельным пюре 640 р.

!!! **Грудка цыплёнка на гриле** с ризотто из киноа 590 р.

Бок поросёнка с картофельным пюре, соусом барбекю и маринованным луком 590 р.

!!! **Рёбра поросёнка, запечённые на углях** со свежепросольными огурцами, халапеньо и аджикой 850 р.

🍃 **Сэндвич из растительного мяса на гриле**, с овощами, картошкой фри и соусом BBQ 650 р

hit **Бифштекс из брянской говядины** с яйцом и капустным салатом 720 р.

Строганов из вырезки олени с грибами, пюре и малосольными огурцами 780 р.

new **Лопатка ягнёнка конфи** с морковным хумусом и соусом из красного вина 780 р.

!!! **Стейк филе миньон на гриле** с запечённым картофелем и соусом демиглас 1490 р.

!!! **Фланк стейк на гриле** с муссом из картофеля 750 р.

!!! **Вырезка олени** с печёной морковью, луковым муссом и морошкой 880 р.

Оленина на кости с булгуром и соусом Биф 640 р.

Вы можете дополнительно заказать гарниры; овощи гриль, булгур с овощами, запечённый картофель, картофельное пюре, гречка с сыром, киноа

КОФЕ / ШОКОЛАД

чёрный	Эспрессо	30 мл	180 р.
	Американо	150 мл	180 р.
	Вы можете выбрать светлую или тёмную обжарку		
с молоком	Капучино	200 мл	230 р.
	Флэт уайт	200 мл	290 р.
	Латте	300 мл	240 р.
со сливками	Капучино крим	200 мл	270 р.
сладкий	Раф Кофе	200 мл	270 р.
	классический / карамель / мёд-апельсин		
	Мятный латте	300 мл	270 р.
	Пряный латте	300 мл	270 р.
	Венский кофе	200 мл	270 р.
мороженое	Гляссе	270 мл	420 р.
на растительном молоке	Капучино на кокосовом молоке	200 мл	350 р.
	Латте на миндальном молоке	300 мл	370 р.
из бельгийского шоколада	Горячий шоколад	70 мл	270 р.
	Какао	200 мл	290 р.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

из итальянского мороженого	Классический / Шоколадный / Фисташковый	250 мл	350 р.
-------------------------------	--	--------	--------

СМУЗИ

отлично подходит к завтраку или ланчу	Клубника с бананом, молоком и чиа	350 мл	340 р.
	Черника со сливками и мёдом		340 р.
	Манго с авокадо и кокосом		490 р.

НАПИТКИ

наши лимонады	Крыжовник с базиликом	350 мл	250 р.
	Лесные ягоды		250 р.
	Маракуйя с чёрным чаем		290 р.
	Тархун с малиной и лаймом		290 р.
собственного приготовления	Клюквенный морс	250 мл	170 р.
	Облепиховый кисель		180 р.

ВОДА

Россия	Байкал	250 / 530 мл	190 / 290 р.
	Без газа / газированная		
Грузия	Боржоми	500 мл	290 р.

СОКИ

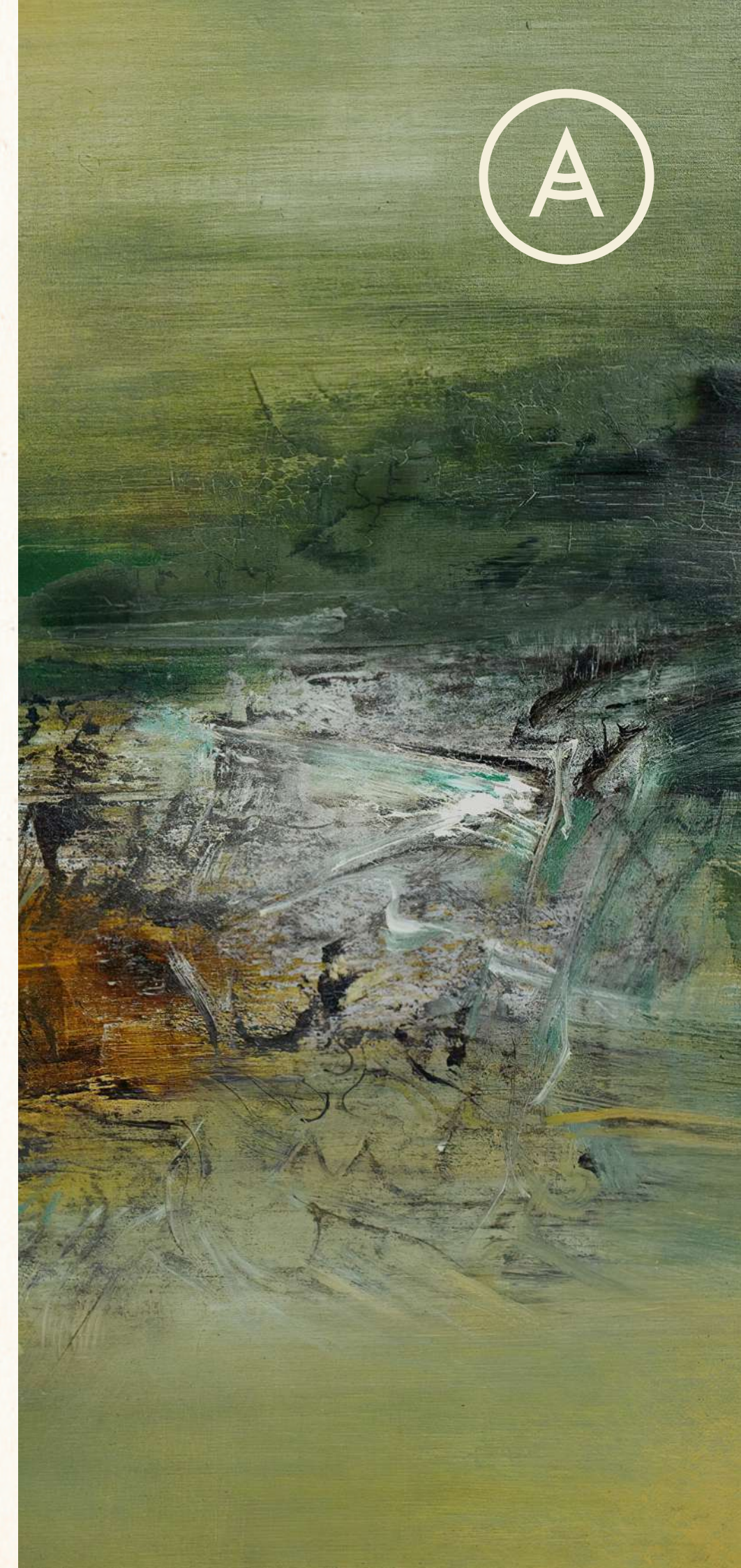
свежевыжатые	Яблоко	250 мл	350 р.
	Морковь (Подаётся со сливками)		300 р.
	Апельсин / Грейпфрут		450 р.
сочетания	Яблоко – сельдерей – лайм		400 р.
	Яблоко – крыжовник – эстрагон		400 р.
	Морковь – яблоко – имбирь		400 р.
	Тыква – морковь – апельсин		400 р.

МАТЧА

Япония	Капучино на кокосовом молоке		320 р.
	Латте на миндальном молоке		350 р.
	Фисташковый гляссе на кокосовом молоке		390 р.

ЧАИ

		600 мл	
классика	Чёрный чай Ассам		290 р.
	Чёрный чай с бергамотом		290 р.
	Зелёный чай Лунцзин		310 р.
	Вы можете добавить в чай мяту, чабрец, байкальскую саган-дайлю		
китайские улун	Молочный улун		350 р.
	Жасминовый улун		320 р.
	Женьшень улун		360 р.
	Те Гуанинь		290 р.
	Да Хун Пао		360 р.
травяные чаи	Ромашковый		260 р.
	Иван-чай		260 р.
	Травяной сбор		300 р.
чай без чая	Малина с розмарином		380 р.
	Облепиховый с апельсином и розмарином		400 р.
	Брусничный чай с апельсином		390 р.
	Ежевичный глинтвейн б/а	250 мл	250 р.



BREAKFAST UNTIL 14:00

Ciabatta sandwich with pepperoni · tuna · chicken 290 ₺

Croissant with mozzarella, pesto, tomatoes and arugula 390 ₺

hit **Croissant** with salmon, tomatoes and pesto 520 ₺

Croissant with ham and cheese 320 ₺

new **Baked croissant** with cheddar cheese and fried eggs 380 ₺

Crock-Madame with ham, cheddar, cream cheese and fried egg 390 ₺

new **Chicken pate** with brioche, honey and hazelnuts 350 ₺

Fitness breakfast: poached, guacamole, avocado, salmon, greens and bread chips 650 ₺

!!! **Greek breakfast:** halumi cheese, cream cheese, greens, olives, egg, croutons 590 ₺

French omelette with shrimp and spinach 450 ₺

Omelet • Sunny side up from three eggs 200 ₺

Scramble 250 ₺

You can add salmon, brisket, ham, cheese, mushrooms, tomatoes, avocado

hit **Egg Benedict** 290 ₺

hit **Millet porridge** with baked pumpkin 270 ₺

Buckwheat porridge with parmesan, porcini mushrooms and fried eggs 440 ₺

Oatmeal with granola and honey 250 ₺

Rice porridge with coconut and chia seeds 290 ₺

hit **Cottage-cheese pancakes** with homemade jam and sour cream 380 ₺

Pancakes with homemade jam and sour cream 320 ₺

Pancakes with fresh blueberries, maple syrup and sour cream 490 ₺

Spinach crepes with salmon 390 ₺

You can add guacamole, sour cream, cream cheese to the crepes

SALADS

Broccoli and vegetable salad with poached egg and ciabatta 450 ₺

Mozzarella with tomatoes, basil and pesto 600 ₺

hit **Greek salad** with pine nuts and rustic croutons 580 ₺

Salad with falafel, quinoa, edamame, avocado and vegetables 610 ₺

hit **Chicken with quinoa,** vegetables and spicy sauce 560 ₺

!!! **Caesar with grilled chicken,** grana padano cheese and ciabatta 690 ₺

Salad with beef, fresh vegetables and teriyaki sauce 680 ₺

Salmon with quinoa, avocado and tomatoes 840 ₺

new **Salad with tuna tataki,** vegetables and crispy potatoes 750 ₺

Shrimps with avocado in Dijon mustard and honey sauce 870 ₺

SNACKS

hit **Hummus from chickpeas** and butternut pumpkin 350 ₺

Chicken liver pate with onion marmalade 420 ₺

Deer pate with lingonberry confit 480 ₺

Porcini mushroom pate with red currant and nut jam 580 ₺

Salmon pate 600 ₺

hit **Asian-style salmon tartare** with rice chips 650 ₺

Beef tartare with sheep cheese mousse 490 ₺

Deer tartare with pickled raisins and subiz sauce 560 ₺

Bone marrow with mustard horseradish and herbs 600 ₺

Crispy eggplants with Stracatella cheese and tomatoes 590 ₺

Cauliflower with sheep cheese mousse and white truffle oil 420 ₺

Baked beets with cheese mousse and black currants 420 ₺

Assorted Italian cheeses 1100 ₺

Assorted Italian meat delicacies and pickles 980 ₺

SOUPS

🍃 **Miso soup** with seaweed and tofu 300 ₺

You can add chicken, porcini mushrooms, boiled egg, salmon

Halibut fish soup with basil pesto and wakame seaweed 560 ₺

hit **Pumpkin cream soup** with coconut milk 500 ₺

new **Pomorskaya ear** of salmon, halibut and cod 580 ₺

Scandinavian soup with smoked catfish, celery and carrots 460 ₺

Chicken noodle soup with porcini mushrooms 450 ₺

hit **Solyanka** on smoked oxtails 540 ₺

PASTA • RISOTTO

Pike dumplings with sour cream in porcini mushroom broth 450 ₺

new **Smoked salmon dumplings** in miso broth 570 ₺

Ravioli with chicken, potato mousse and Grana Padano cheese 420 ₺

Ravioli with halibut, spinach and pesto sauce 570 ₺

Risotto with shrimp, squid and scallop 920 ₺

Spaghetti Carbonara with smoked bacon 580 ₺

hit **Tagliatelle with chicken** and Mascarpone and tomato sauce 560 ₺

Tagliatelle with salmon, pesto sauce and green peas 750 ₺

FISH

hit **Pike cutlets** with mashed potatoes, fresh herbs and radishes 590 ₺

Unagi cod with baked cauliflower and cheese mousse 680 ₺

Murmansk halibut fillet with pumpkin cream, romesco sauce and cucumber tartare 850 ₺

!!! **Dorado** 1200 ₺

!!! **Seabass** 1400 ₺

!!! **Grilled salmon fillet** 890 ₺

MEAT

hit **Chicken cutlets** with creamy mashed potatoes and sweet paprika lecho 450 ₺

Kiev cutlet with mashed potatoes 640 ₺

!!! **Grilled chicken breast** with quinoa risotto 590 ₺

Pig flank with mashed potatoes, barbecue sauce and pickled onions 590 ₺

!!! **Pig ribs** baked on charcoal 850 ₺ with freshly salted cucumbers, jalapenos and adjika

🍃 **Grilled vegetable meat sandwich,** 650 ₺ with vegetables, French fries and BBQ sauce

hit **Bryansk beef steak** with egg and cabbage salad 720 ₺

Stroganov from deer tenderloin with mushrooms, creamy puree and freshly salted cucumbers 780 ₺

new **Lamb shoulder confit** with carrot hummus 780 ₺ and red wine sauce

!!! **Grilled filet mignon steak** with baked potatoes and demiglas sauce 1490 ₺

!!! **Grilled flank steak** with potato mousse 750 ₺

!!! **Deer tenderloin** with baked root vegetables, onion mousse and cloudbberries 880 ₺

Venison on the bone with bulgur and Beef sauce 640 ₺

You can additionally order side dishes; grilled vegetables, bulgur with vegetables, baked potatoes, mashed potatoes, buckwheat with cheese, quinoa

COFFEE / CHOCOLATE

black	Espresso	30 ml	180 ₺
	Americano	150 ml	180 ₺
	You can choose light or dark roasting		
with milk	Cappuccino	230 ml	230 ₺
	Flat white	230 ml	290 ₺
	Latte	300 ml	240 ₺
with cream	Cappuccino Cream	230 ml	270 ₺
sweet	Raf Coffee	230 ml	270 ₺
	classic / caramel / honey-orange		
	Mint latte	300 ml	270 ₺
	Spicy latte	300 ml	270 ₺
	Vienna coffee	230 ml	270 ₺
ice cream	Glace	270 ml	420 ₺
on vegetable milk	Cappuccino with coconut milk	230 ml	350 ₺
	Latte with almond milk	300 ml	370 ₺
from belgian chocolate	Hot chocolate	70 ml	270 ₺
	Cocoa	200 ml	290 ₺

MILKSHAKES

from italian ice cream	Classic / Chocolate / Pistachio	250 ml	350 ₺
------------------------	--	--------	-------

SMOOTHIE

great for breakfast or lunch	Strawberry with banana, milk and chia seeds	350 ml	340 ₺
	Blueberries with cream and honey		340 ₺
	Mango with avocado and coconut		490 ₺

SOFT DRINKS

our lemonades	Gooseberry with basil	350 ml	250 ₺
	Forest berries		250 ₺
	Passion fruit with black tea		290 ₺
	Tarragon with raspberries and lime		290 ₺
homemade	Cranberry morse	250 ml	170 ₺
	Sea buckthorn kissel		180 ₺

WATER

Russia	Baikal	250 / 530 ml	190 / 290 ₺
	Still / sparkling		
Georgia	Borjomi	500 ml	290 ₺

JUICES

freshly squeezed	Apple		350 ₺
	Carrots (served with cream)	250 ml	300 ₺
	Orange / Grapefruit		450 ₺
combinations	Apple – celery – lime		400 ₺
	Apple – gooseberry – tarragon		400 ₺
	Carrot – apple – ginger		400 ₺
	Pumpkin – carrot – orange		400 ₺

MATCH

coffee without coffee	Cappuccino with coconut milk	230 ml	320 ₺
	Latte with almond milk	300 ml	350 ₺
	Pistachio glaze with coconut milk		390 ₺

TEA

classic	Assam black tea	600 ml	290 ₺
	Black tea with bergamot		290 ₺
	Longjing Green Tea		310 ₺
	You can add mint, thyme, Baikal sagan-daila, sepals to your tea		
chinese oolongs	Milk oolong		350 ₺
	Jasmine oolong		320 ₺
	Ginseng oolong		360 ₺
	Tie Guanin		290 ₺
	Da Hong Pao		360 ₺
herbal teas	Chamomile		260 ₺
	Blooming Sally		260 ₺
	Herbal collection		300 ₺
tea without tea	Raspberry with rosemary		400 ₺
	Sea buckthorn with orange and rosemary		390 ₺
	Lingonberry tea with orange		360 ₺
	Blackberry mulled wine non-alcoholic	250 ml	250 ₺

