

CHEF'S SPECIAL
СПЕЦИАЛЬНАЯ ЕДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА' /

CAVIAR
ИКРА

SEVRUGA CAVIAR 220
ИКРА СЕВРЮГИ (ЧЕРНАЯ ЗЕРНИСТАЯ)

BURRATA CHEESE (D) 34
Heirloom tomato, edamame, quinoa cracker
СЫР БУРРАТА
Помидоры, Эдамаме, крекеры из киноа

DUCK LIVER TERRINE 36
Fig and cognac, dates marmalade, brioche
ТЕРРИН УТИНОЙ ПЕЧЕНИ
Инжир и коньяк, финиковый мармелад, Бриошь

GRILLED CHILEAN SEABASS (S) 62
Buckwheat risotto, mango paprika salsa
ЧИЛИЙСКИЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ НА ГРИЛЕ (S)
Ризотто из гречки, сальса с манго и паприкой

GRILLED OCTOPUS 70
Creamy black garlic, smoky Romesco sauce
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
Сливочный черный чеснок, соус Смоки Ромеско

FROM THE DRY AGER

Из специального шкафа для сухого вызревания мяса

WESTHOLME WAGYU STRIPLOIN MBS 4-5 140
ВЭСТХОЛМ ВАГЮ СТРИПЛОЙН / мраморная оценка 4-5

KAGOSHIMA WAGYU BEEF A5 180
КАГОСИМА ВАГЮ ГОВЯДИНА A5

*Our beef is carefully dry aged for a period of 14 to 30 days, resulting in a full flavored,
Tender meat which enhances an already incredible product.*

Наша говядина тщательно выдерживается в течение 14-30 дней, в результате чего
получается полностью ароматное, нежное мясо, которое обладает невероятным вкусом.

***Please note that the items in above menu are excluded from
"All Meal Plans and Discounts"***

**Обратите внимание, что пункты в приведенном выше меню
исключены из
«Все планы питания и скидки»**

N- содержит орехи, D- содержит молочные продукты, P- содержит свинину, V- вегетарианское блюдо, S- содержит морепродукты, A- содержит алкоголь
Пожалуйста, сообщите нам, если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пищевая непереносимость или особые диетические требования
Все цены указаны в долларах США без учета 10% сервисного сбора и 12% НДС

N- contains nuts, D- contains dairy, P- contains pork, V- vegetarian, S- contains seafood, A- contains alcohol

Kindly inform your server about any Food Allergies, Intolerances or Special Dietary requirements

All prices are in US dollars and subject to 10% service charge and 12% government sales tax

STARTER

ПЕРВЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

OXTAIL CONSOMME Mushroom, summer vegetable СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТИКОВ Грибы, свежие овощи	22
CHILLED TOMATO SOUP (V) Burrata and basil oil ОХЛАЖДЕННЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП (V) Буррата и масло базилика	20
AVOCADO CANNELLONI (S) Salmon and roasted tomato, passion fruit caviar АВАКАДО КАННЕЛОНИ (S) Лосось и жареный помидор, икра маракуйи	30
BEETROOT, CREAM CHEESE & HERB RAVIOLI (N)(V) Pistachio, fish roe, almond sauce ТРАВЯНЫЕ РАВИОЛИ СО СВЕКЛОЙ И СЫРОМ (N)(V) Фисташки, икра рыбы, миндальный соус	34
STUFFED CHICKEN WINGS Date & couscous, potato with green onion and pimento ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИННЫЕ КРЫЛЫШКИ Финик и кускус, картофель с зеленым луком и перцем пименто	26
HOUSE CURED OCEAN TROUT (S) Lemon gel, squid Ink emulsion, sour cream, Arabica coffee sauce ОКЕАНСКАЯ ФОРЕЛЬ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (S) Лимонный крем, эмульсия чернил кальмара, сметана, кофейный соус Арабика	34

MAIN

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

RACK OF LAMB Roasted pumpkin, carrot, burnt onion, jus lie КАРЕ ЯГНЕНКА Жареная тыква, морковь, обжаренный лук, соус «Жу-Лье»	44
BAKED FREE-RANGE CHICKEN Served with baby vegetables, truffle jus ЗАПЕЧЕНАЯ КУРИЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ Подаётся с молодыми овощами и трюфельным соусом	37
YELLOW FIN TUNA (S) Fennel chips, cream of pine nuts, tomato caviar ЖЕЛТОПЁРЫЙ ТУНЕЦ (S) Чипсы из фенхеля, крем из кедровых орехов, томатная икра	36

N- содержит орехи, D- содержит молочные продукты, P- содержит свинину, V- вегетарианское блюдо, S- содержит морепродукты, A- содержит алкоголь
Пожалуйста, сообщите нам, если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пищевая непереносимость или особые диетические требования
Все цены указаны в долларах США без учета 10% сервисного сбора и 12% НДС

N- contains nuts, D- contains dairy, P- contains pork, V- vegetarian, S- contains seafood, A- contains alcohol

Kindly inform your server about any Food Allergies, Intolerances or Special Dietary requirements

All prices are in US dollars and subject to 10% service charge and 12% government sales tax

SCALLOPS (D) (S) 38
Capers and lemon emulsion and cauliflower crème
ГРЕБЕШКИ (D)(S)
Каперсы, лимонная эмульсия, крем из цветной капусты

ROASTED LOCAL FISH (S) 39
Black olive tapenade, concasse tomato and thyme
ЖАРЕНАЯ МЕСТНАЯ РЫБА (S)
Тапенада из черных оливок, конкассе из помидоров и тимьяна

DUCK BREAST 42
Goat cheese bonbon, potato espuma, smoked honey sauce
УТИНАЯ ГРУДКА
Бонбон из козьего сыра, картофельный эспума, копченый медовый соус

DESSERT ДЕСЕРТЫ

BABA AÚ RHUM (A) 19
Vanilla chantilly
РОМОВАЯ БАБА (A)
Ванильный крем шантильи
Крем из взбитых сливок, сахарная пудра и ванильный экстракт

CHOCOLATE TURRON CHEESE CAKE (D) 19
Praline crèmeux, cherry fluid gel
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С СЫРОМ ТУРРОН (D)
Крем-пraline, вишневый жидкий крем
Сыр Туррон - производится на основе мёда, миндаля, карамели

CHOCOLATE FONDANT 20
Passion fruit sauce, salted caramel, vanilla Ice cream
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
Соус из маракуйи, соленая карамель, ванильное мороженое

OUR VERSION OF MOJITO DESSERT IN A GLASS 19
Наша версия десерта Мохито в стакане

SEASONAL FRUIT SALAD 18
With lemon basil sorbet
СЕЗОННЫЙ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ
С лимонным сорбетом и базиликом

N- содержит орехи, D- содержит молочные продукты, P- содержит свинину, V- вегетарианское блюдо, S- содержит морепродукты, A- содержит алкоголь
Пожалуйста, сообщите нам, если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пищевая непереносимость или особые диетические требования
Все цены указаны в долларах США без учета 10% сервисного сбора и 12% НДС

N- contains nuts, D- contains dairy, P- contains pork, V- vegetarian, S- contains seafood, A- contains alcohol

Kindly inform your server about any Food Allergies, Intolerances or Special Dietary requirements

All prices are in US dollars and subject to 10% service charge and 12% government sales tax