

Меню от Андрея Макаревича

Морские радости 150/200 г 980 руб.

осьминоги, морской гребешок, кальмары, тигровая креветка и мидии на черном-диком рисе.

В молодые годы я отчаянно ходил по морям и океанам, поэтому это блюдо с морепродуктами на диком темном рисе мне особенно дорого: каждого зверя я знаю в лицо.

Суп Чаудер 280 г 550 руб.

знаменитый Clam Chowder – суп из моллюсков с давней традицией.

Его считают новоанглийским, то есть американским. Но, насколько я заметил, и в Англии это одно из любимых блюд. Что интересно – в каждом заведении он чуть-чуть другой, свой. У нас теперь – вот такой. Рекомендую...

Севиче 250 г 690 руб.

кусочки лосося в маринаде из сока цитрусов с острым перцем чили.

Изумительная закуска под крепкое. Родина – Латинская Америка (впрочем, на нашем севере есть сагудай – очень похоже) Главное условие – рыба должна быть свежей, и не надо жалеть острой приправы. Легенда гласит, что слово «севиче» - изменённое «Son of a bitch!» - это кричали американские солдаты, потрясённые остротой блюда.

Форшмак 150/70 г 450 руб.

Сколько на свете еврейских бабушек – столько рецептов форшмака. Я перепробовал многие и выбрал свой. Под рюмочку водки – с ума сойдете!

Меню от Андрея Макаревича

Беспокойные сердца 250 г **550 руб.**
подается на сковороде.

Мои вариации на тему китайской кухни – куриные сердечки моментальной обжарки с луком, перцем и соевым соусом. Очень вкусная горячая закуска – пока горячая. Сердечки можно заменить печенкой, и это тоже божественно вкусно, но названия блюда «Беспокойная печень» - согласитесь, как-то....

Разварное мясо бычка 250 г. **790 руб.**
с чесноком, рубленой зеленью и крупной морской солью.

Удивительно – это древнейшее блюдо есть и в грузинской и в еврейской кухне. Ничего проще (казалось бы) и вкуснее не знаю. Хорошо и под вино, и под водку, и под чачу. Гарнира категорически не требует. Есть много. Можно руками.

Цыпленок по-восточному 170/120г **590 руб.**
филе цыпленка в пряном соусе заатар из розового грейпфрута и тимьяна, на гарнир – овощное рагу в испанском стиле.

Мои кулинарные (несколько смешанные) воспоминания о путешествиях по странам Азии и Востока. Если мне удалось передать эту память, а вкус и запах хранят информацию лучше, чем глаза и уши, я очень рад.

Теплый Ростбиф-салат 250 г **670 руб.**

Без жалости запекаем лук-порей на гриле. Тыкву быстро и горячо обжарим на воке, соединим с дымным луком, добавим спелых томатов. Выложим овощи на тарелку, сверху сочный ростбиф, кунжут и винная заправка. Подавать немедленно!

Холодные закуски

Морской коктейль с авокадо 100/120 г **690 руб.**

импровизация на тему гуакамоле, но с добавлением свежих морепродуктов: осьминоги, креветки, кальмары, мидии.

Брускетта-Сет 240 г **450 руб.**

традиционная итальянская закуска на домашнем хлебе: куриный паштет/груша; устричная вешенка/сыр Дор-Блю; слабосоленая семга со сливочным сыром; хумус/оливки

Ростбиф 150/30/30 г **650 руб.**

холодный ростбиф подается с хреном, горчицей и маринованным огурчиком

Тар-тар из говяжьей вырезки 210/60 г **590 руб.**

говяжья вырезка с каперсами, луком и соусами релиш, табаско, ворчестер. Подается с пшеничными и ржаными гренками

Аджапсандали 250 г **440 руб.**

овощное рагу из баклажанов, зеленой стручковой фасоли, томатов, репчатого лука и болгарского перца со специями

Паштет из птицы 80/40/50 г **390 руб.**

подается с вареньем из помидоров и гренками

Семга малосоленая 90/90/40 г **490 руб.**

подается со свежими огурцами, маринованным имбирем и зерновой горчицей.

Просто селедка 70/100 г **330 руб.**

филе сельди с теплым картофелем и кольцами лука

Соленья 250 г **300 руб.**

гурийская капуста, соленые огурчики, маринованные томаты

Оливки / маслины 150 г **350 руб.**

Сырная тарелка 160/140 г **790 руб.**

Пармезан, Камамбер, Дор-блю, козий сыр, мед, грецкие орехи, виноград

Салаты

Салат с тунцом и яйцом-пашот 250 г 690 руб.

теплый салат с тунцом Blue Fin и яйцом пашот на листьях салата, с овощами-гриль, запеченным картофелем под медово-горчичной заправкой

Салат из семги 240 г 650 руб.

семга шеф-посола с печеными овощами, вялеными томатами и сливочным сыром в медово-горчичной заправке

Осьминог sous-vide с мини-картофелем 290 г 690 руб.

бережно приготовленный осьминог и кусочки кальмара с обжаренным мини-картофелем и микс-салатом, подается с ломтиками цитрусовых и ароматной заправкой, щедро приправленный черным свежемолотым перцем

Салат с языком и хрустящим жареным луком 270 г 490 руб.

отварной говяжий язык с куриной грудкой, маринованными огурчиками, жареным луком, заправленный соусом релиш и майонезом

Куриная печень в малиновой глазури 240 г 520 руб.

подается на листьях салата с ломтиками зеленого яблока и малиновой заправкой

Как капрезе 250 г 550 руб.

премиальные томаты и нежная моцарелла с соусом песто и бальзамиком

Свежие овощи с тыквенным ароматом 250 г 450 руб.

свежие томаты и огурцы с кольцами красного лука со сложной заправкой из инжира и тыквенного масла

Горячие закуски

Кентукки-Сет 370/80 г (на 2 персоны) **890 руб.**

куриные крылья Барбекю средне-острые, свиные уши и кольца кальмара в кляре, соус сырный и барбекю

Кесадилья с креветками 310/30/30 г **590 руб.**

креветки-гриль с печеным болгарским перцем в пшеничной лепешке с сыром моцарелла. Подается со сметаной и сальсой из свежих томатов

Кесадилья с говядиной 290/30/30 г **520 руб.**

обжаренная говядина с луком и маринованным огурчиком, запеченная в пшеничной лепешке с сыром моцарелла. Подается со сметаной и сальсой из свежих томатов

Жареная картошка с грибами **450 руб.**

и луком 300/30 г

подается на сковороде с солеными огурчиками

Овощи на гриле 220 г **450 руб.**

Сулугуни жареный 150/65 г **470 руб.**

жареный сулугуни с ломтиками томатов. Подается на сковороде.

Шляпки шампиньонов **450 руб.**

запеченные с сыром 250 г

подается на сковороде

Паста

- Фарфалле с вялеными томатами** 270/30 г **490 руб.**
- Фетучини Alla carbonara** 310 г **520 руб.**
- Тальятелле с белыми грибами** 300 г **550 руб.**

Супы

- Крем-суп из белых грибов** 300 г **450 руб.**
подается с пшеничными гренками
- Суп Харчо** 350 г **440 руб.**
острый суп из говядины со специями, красным луком и ароматными травами
- Тыквенный крем-суп** 300 г **390 руб.**
крем-суп из мускатной тыквы подается с пшеничными гренками
- Уха Норвежская** 350 г **390 руб.**
наваристый рыбный бульон из лосося и трески с разварным картофелем и луком
- Домашняя куриная лапша** 350 г **350 руб.**
куриный бульон, лапша собственного приготовления и перепелиные яйца

Горячие рыбные блюда

Тигровые креветки 1100 руб.
на гриле 200 г

подаются с листовым салатом и двумя соусами:
чимичури и тай чили

Стейк из семги 980 руб.
200/30/20 г

обжаренное до хрустящей корочки филе семги,
подается с лимоном, зернами граната, рукколой и
соусом Наршараб

Стейк из тунца с пряным 850 руб.
маслом 130/150 г

подается с салатом руккола, обжаренным
картофелем и стручковой фасолью

Треска запеченная под 690 руб.
корочкой из петрушки 150/150/50 г

подается с пюре из сельдерея и цветной капусты под
цитрусовым соусом

Горячие мясные блюда

**Филе-миньон из говяжьей
вырезки 150/100/30 г** **950 руб.**

подаётся с запечёнными яблоками и кисло-сладким
ягодным соусом

**Голень барашка
томленая в печи 250/150г** **890 руб.**

подаётся на сковороде с печеными тыквой и грушей

Свиная шейка на гриле 200/50/100 г **670 руб.**

подаётся под перечным соусом с запечённым
картофелем

Утиная ножка-конфи 125/100/50 г **690 руб.**

с запечённой хурмой и соусом из красной смородины

**Говядина по-бургундски с
пастой птитим 280/120 г** **690 руб.**

мякоть говядины томленая в бургундском вине с
сезонными овощами. Подаётся с пастой птитим

Цыпленок «Тапака» 1 шт - 300 г **590 руб.**

цыпленок, приготовленный со специями и чесноком
на специальной сковороде под гнётом

Грузинская кухня

Сациви с курицей 70/120 г **470 руб.**
куриное филе в ореховом соусе со специями

Сациви 120 г **390 руб.**
ореховый соус со специями

Пхали ассорти 150/30 г **420 руб.**
3 вида пхали

Пхали капуста со свеклой 150/30 г **420 руб.**
мелко рубленая красная свекла и капуста,
заправленная пастой из грецких орехов со специями и
зеленью

**Пхали из зеленой стручковой
фасоли** 150/30 г **420 руб.**
мелко рубленая стручковая зеленая фасоль,
заправленная пастой из грецких орехов со специями и
зеленью

Пхали шпинат 150/30 г **420 руб.**
мелко рубленый шпинат, заправленный пастой из
грецких орехов со специями и зеленью

Аджапсандали 250 г **440 руб.**
овощное рагу из баклажанов, зеленой стручковой
фасоли, томатов, репчатого лука и болгарского перца со
специями

Конвертики из баклажан 150/30 г **470 руб.**
жареные ломтики баклажан, начиненные пастой из
грецких орехов со специями

Лобио по-имеритински 250/20 г **450 руб.**
горячее блюдо из красной фасоли, заправленное
грузинскими специями подается с гурийской капустой

Грузинская кухня

Суп Харчо 350 г	440 руб.
острый суп из говядины со специями, красным луком и ароматными травами	
Харчо по-мегрельски 250 г	490 руб.
горячее блюдо из тушеной говядины в густом ореховом соусе со специями	
Оджахури 390 г	490 руб.
жаркое из свинины с картофелем, луком и томатами. Подается на сковороде.	
Кучмачи 200 г	490 руб.
обжаренные с луком и пряностями, ломтики свиной рульки, говяжьего сердца и легкого с зернами граната и зеленью. Подается на сковороде.	
Сулугуни жареный 150/65 г	470 руб.
жареный сулугуни с ломтиками томатов. Подается на сковороде	
Цыпленок «Тапака» 1 шт - 300 г	590 руб.
цыпленок, приготовленный со специями и чесноком на специальной сковороде под гнётом	
Хинкали с бараниной 1 шт./95 г	75 руб.
Хинкали Микс (говядина и свинина) 1 шт./95 г	75 руб.
Хачапури по-мегрельски 380 г	490 руб.
закрытая лепешка с сырной начинкой внутри и снаружи	
Хачапури по-аджарски 290 г	470 руб.
лодочка из теста с сыром и яйцом в середине	
Хачапури по-имеритински 350 г	450 руб.
закрытая лепешка с сырной начинкой внутри	
Лаваш 110 г	80 руб.
Мчади 110 г	120 руб.
кукурузная лепешка	

Десерты

Малиновые облака 165 г **370 руб.**
нежный дуэт из малинового и ванильного суфле с хрустящим апельсиновым печеньем и свежими ягодами

Чизкейк 160/30 г **390 руб.**
удивительно нежный сливочно-сырный десерт

Тирамису 130/30 г **370 руб.**
классический итальянский десерт

Шоколадное суфле 120/50 г **420 руб.**
горячее шоколадное суфле подается с шариком мороженого

Тарт из черемуховой муки с черникой 120/40 г **390 руб.**
подается с соусом из тархуна и крем-сметаны

Панакота ванильная 170 г **350 руб.**
сливочный десерт с малиновым соусом

Мороженое в ассортименте 1 шар/60 г **150 руб.**

Сорбеты в ассортименте 1 шар/60 г **150 руб.**

Хлеб, соусы

Хлебная корзинка 120 г ржаной и пшеничный домашний хлеб	90 руб.
Лаваш 110 г	80 руб.
Мчади 110 г кукурузная лепешка	120 руб.
Аджика красная 30 г	60 руб.
Аджика зеленая 30 г	60 руб.
Соус Сацебели 30 г	60 руб.
Соус Ткемали 30 г	60 руб.
Соус Наршараб 30 г	60 руб.
Сметана 30 г	40 руб.
Кетчуп 30 г	40 руб.
Сливочное масло 30 г	40 руб.
Молоко 30 г	30 руб.
Мед 30 г	60 руб.
Лимон 30 г	30 руб.

Бар КОНЬЯК

Хеннеси VSOP	50 мл	770 руб.
Хеннеси XO	50 мл	2100 руб.
Курвуазье VSOP	50 мл	700 руб.
Курвуазье XO	50 мл	1900 руб.
Мартель VSOP	50 мл	660 руб.
Реми Мартан VSOP	50 мл	720 руб.
Дугладзе 5 лет	50 мл	370 руб.
Арарат 5 звезд	50 мл	370 руб.

ВИСКИ

Шотландия

Чивас Ригал 12 лет	50 мл	580 руб.
Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет	50 мл	490 руб.
Баллантайнс	50 мл	380 руб.
Макаллан Файн Ок 12 лет односолодовый	50 мл	750 руб.
Гленморанджи Ориджинал 10 лет односолодовый	50 мл	620 руб.

Ирландия

Джемесон	50 мл	440 руб.
----------	-------	----------

США

Джэк Дэниел'с
Сингл Бэррэл 50 мл 580 руб.

Джэк Дэниел'с
Джентльмен Джэк 50 мл 490 руб.

Джек Дэниел'с Теннеси 50 мл 420 руб.

Джим Бим бурбон 50 мл 370 руб.

Мэйкерс Марк бурбон 50 мл 520 руб.

ВОДКА

Белуга Нобл 50 мл 320 руб.

Финляндия классик и клюква 50 мл 290 руб.

Пять Озер 50 мл 220 руб.

Архангельская Северная 50 мл 220 руб.

Арцах в ассортименте
виноград, кизил, тутовый 50 мл 320 руб.

Кальвадос 50 мл 410 руб.

АБСЕНТ

Абсент 50 мл 410 руб.

ТЕКИЛА

Эль Химадор Бланко 50 мл 420 руб.

Эль Химадор Репосадо 50 мл 450 руб.

ДЖИН

Бифитер	50 мл	350 руб.
---------	-------	----------

РОМ

Гавана Клуб Аньехо 7 лет	50 мл	420 руб.
--------------------------	-------	----------

Бругал Аньехо	50 мл	350 руб.
---------------	-------	----------

Капитан Морган чёрный	50 мл	330 руб.
-----------------------	-------	----------

Капитан Морган пряный золотой	50 мл	300 руб.
-------------------------------	-------	----------

ЛИКЕРЫ

Самбука	50 мл	420 руб.
---------	-------	----------

Ягермайстер	50 мл	320 руб.
-------------	-------	----------

Куантро	50 мл	320 руб.
---------	-------	----------

Бэйлис	50 мл	280 руб.
--------	-------	----------

Малибу кокос	50 мл	250 руб.
--------------	-------	----------

Калуа	50 мл	380 руб.
-------	-------	----------

Черри Бренди	50 мл	280 руб.
--------------	-------	----------

ПОРТВЕЙН

Портвейн Португалия	75 мл	490 руб.
---------------------	-------	----------

ВЕРМУТ

Кампари	100 мл	450 руб.
---------	--------	----------

Мартини Бьянко	100 мл	370 руб.
----------------	--------	----------

Мартини Розато	100 мл	370 руб.
----------------	--------	----------

Мартини Россо	100 мл	370 руб.
---------------	--------	----------

Мартини Экстра Драй	100 мл	370 руб.
---------------------	--------	----------

ВИНА по бутылкам (750 мл)
ШАМПАНСКИЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

Вдова Клико Брют	11500 руб.
Дюваль-Леруа Брют	7900 руб.
Просекко сухое белое	2950 руб.
Ламбруско п/сл. белое и красное	1750 руб.

КРАСНЫЕ ВИНА

Франция

Шато ле Марсье сухое	4550 руб.
Ше де Борд Бордо сухое	3250 руб.
Кот дю Рон сухое	2700 руб.

Испания

Маркес де Абадиа Резерва сухое	4450 руб.
Борсао Селексьон Гарнача сухое	3550 руб.

Чили

Коно Сур Бисиклета Карменер сухое	3400 руб.
-----------------------------------	-----------

Италия

Россо ди Монтепульчано сухое	5300 руб.
Саличе Салентино сухое	4800 руб.
Вальполичелла сухое	3250 руб.
Кьянти сухое	2700 руб.

Грузия

Киндзмараули п/сладкое	2900 руб.
Мукузани сухое	2750 руб.

РОЗОВЫЕ ВИНА

Ше де Борд Бордо 2750 руб.

БЕЛЫЕ ВИНА

Франция

Шабли сухое 4750 руб.

Ше де Борд Бордо сухое 3100 руб.

Испания

Маркес де Касерес сухое 3700 руб.

Чили

Коно Сур Бисиклета Шардоне сухое 3400 руб.

Италия

Томмази Боско Дель Гал сухое 4500 руб.

Соаве Классико сухое 2750 руб.

Пино Гриджио сухое 2450 руб.

Грузия

Твиши п/сладкое 2800 руб.

Цинандали сухое 2450 руб.

ВИНА по бокалам

Киндзмараули красное п/сл. 150 мл 600 руб.

Мукузани красное сухое 150 мл 570 руб.

Твиши белое п/сладкое 150 мл 580 руб.

Цинандали белое сухое 150 мл 500 руб.

Кьянти красное сухое 150 мл 560 руб.

Пино Гриджио белое сухое 150 мл 500 руб.

ПИВО

Гиннес	250 мл	300 руб.
Стаут Ирландия	500 мл	550 руб.
Гримберген Блонд	300 мл	320 руб.
светлый эль Бельгия	500 мл	480 руб.
Приматор	300 мл	270 руб.
светлое Чехия	500 мл	390 руб.
Хугарден	300 мл	330 руб.
нефильтрованное Бельгия	500 мл	490 руб.
Шпатен	300 мл	280 руб.
светлое Германия	500 мл	400 руб.
Харвистон Олд Энжин Ойл	1 бут./330мл	380 руб.
темный эль Шотландия		
Св. Луи Крик Премиум	1 бут./250мл	320 руб.
ламбик вишневый Бельгия		
Клаустайлер	1 бут./330мл	220 руб.
безалкогольное Германия		

КОКТЕЙЛИ

Манхеттен	100 мл	390 руб.
Олд Фешн	100 мл	390 руб.
Космополитен	100 мл	390 руб.
Лонг Айленд	300 мл	450 руб.
Кровавая Мэри	300 мл	450 руб.
Крестный отец	100 мл	390 руб.
Апероль Шприц	120 мл	390 руб.
Негрони	100 мл	350 руб.
Джин Физ	200 мл	390 руб.
Сингапур слинг	200 мл	390 руб.
Дайкири	120 мл	390 руб.
Б-52	50 мл	350 руб.
Мохито	250 мл	450 руб.
Мохито б/алк	250 мл	350 руб.
Пина колада	250 мл	450 руб.
Маргарита	120 мл	390 руб.
Глинтвейн алк.	120 мл	390 руб.
Глинтвейн б/алк.	120 мл	350 руб.

НАПИТКИ

Морс ягодный домашний	250 мл	200 руб.
Вода Саирме негазированная	500 мл	250 руб.
Вода Саирме газированная	500 мл	250 руб.
Кока-Кола 1 бут.	250 мл	200 руб.
Швепс 1 бут.	250 мл	200 руб.
Лимонад в ассортименте	500 мл	250 руб.
Сок Свелл в ассортименте	250 мл	250 руб.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	250 мл	350 руб.
Грейпфрутовый	250 мл	350 руб.
Яблочный	250 мл	350 руб.
Морковь со сливками	250 мл	350 руб.
Яблочно-морковный	250 мл	350 руб.

КОФЕ

Эспрессо 60 мл	180 руб.
Двойной Эспрессо 100 мл	280 руб.
Американо 120 мл	180 руб.
Капучино 200 мл	280 руб.
Латте 200 мл	280 руб.
Фраппе 200 мл	280 руб.
Ирландский кофе 165 мл	350 руб.

ЧАЙ

Ассам 450мл/1000мл	300 руб. / 450 руб.
Черный с чабрецом 450мл/1000мл	300 руб. / 450 руб.
Сенча 450мл/1000мл	400 руб. / 550 руб.
Молочный улун 450мл/1000мл	300 руб. / 450 руб.
Фруктовый 450мл/1000мл	300 руб. / 450 руб.
Жасминовый 450мл/1000мл	400 руб. / 550 руб.
Эрл Грей 450мл/1000мл	300 руб. / 450 руб.