



РЕСТОРАН

ДЕВЯТЫЙ ЭТАЖ



# САЛАТЫ



**Салат «Чезаро Кардини» с курицей..... 450 г 380**

Нежное куриное филе су-вид, пшеничные булочки, жареный салат ромэн, фирменная заправка «Цезарь».

**📷 Закуска «Плазетто» .....190/10 г 390**

Тигровые креветки, листья салата мангольд, маракуйя, огурец, апельсиновая пена, сыр рикота.

**Салат «Коралловые рифы»..... 260 г 410**

Хрустящие креветки, кальмары, мидии в панировке панка с листьями салата под соусом «Цитронель».

**Салат «Харьятики» ..... 230 г 240**

Греческий классический, традиционно с сыром фета, маслинами, томатами, свежими огурцами и оригинальной заправкой.

# САЛАТЫ



## Гриль салат с манго и куриной грудкой..140/160/10 г 390

На воздушной подушке из садовых листьев салата и микса зелени, салат подаётся с кремом из сыра и грецкими орехами с заправкой тропического вкуса.

## Салат с утиной грудкой и пряной грушей.....250 г 420

На грин миксе садового салата с кедровыми орешками и шато из пьяной груши.

## Стейк-салат с говядиной .....250 г 430

Приготовленный на углях с хрустящими листьями салата и спелыми томатами под ароматной бельгийской заправкой.

## Салат из судака .....180/65/25 г 400

Отваренного на пару в сочетании с креветками, кальмарами, заправкой из йогурта и сыра софт на миксе салатов айсберг, руккола, радичио и лолло-россо.





# САЛАТЫ



 **Фреш салат с цыпленком и яйцом пашот** ..... 210 г 190  
С листьями микс-салата, свежими огурцами и помидорами.

**Салат «Сельдь под шубой»  
в авторском исполнении** ..... 115/30/35/15/10 г 220  
С ялтинским луком, бородинскими тостами, перепелиным яйцом и сельдью шеф-посола.

**Салат «Верде»** ..... 240 г 230  
Лёгкий зелёный салат из огородных овощей с каплями соуса песто.



 **Салат «Фрагола&Парма»** .....190 г 390  
Свежая клубника, пармская ветчина, руккола, мягкий сливочный сыр.

**Салат «Гранд Цесара» с курицей**..... 260 г 350  
Классический рецепт с листьями салата ромэн, томаты черри, сыром пармезан и тонкими крутонами. Подаётся с курицей.

**Салат «Гранд Цесара» с креветками**.....250 г 370  
Классический рецепт с листьями салата ромэн, томаты черри, сыром пармезан и тонкими крутонами. Подаётся с тигровыми креветками.

**Салат «Гранд Цесара» с лососем**.....250 г 370  
Классический рецепт с листьями салата ромэн, томаты черри, сыром пармезан и тонкими крутонами. Подаётся с жареным лососем.



# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



**Суп «Том-Ям»**..... 300 г 410

Традиционный паназиятский суп с тигровыми креветками и курицей су-вид, имбирной пастой и зёрнами кунжута.

**Суп лапша «Ромэн»**

- с креветками ..... 400/25 г 300
-  – с курицей ..... 400/25 г 300
- с телятиной..... 400/25 г 300

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

 **Крем-суп гороховый в ржаном карае** ..... 350/300/50/10 г 300

С копчёной свиной грудинкой и зелёным луком. Подается с луговым сеном.

**Крем-суп из белых грибов** ..... 300/200 г 410

Нежный мусс-суп из порчины фунги в оригинальной подаче из рамки картофельного пюре «Дюшес».

**Борщ из печёной свёклы с говядиной** ..... 290/50/40/70 г 410

Запечённый в горшке под тестом, подается с салом, бородинскими гренками, зелёным луком и рюмкой водки.



# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



 **Суп «Качука» с морепродуктами** ..... 350/10 г 460

Мини осьминоги, кальмары, креветки и мидии в сочетании с отваром из грунтовых томатов и с ароматом итальянских трав. Подается с гренками и каплями нежирных сливок.

**Томатный суп-крем**..... 280 г 250

Из нежных грунтовых помидоров «Пилати» с сельдереем, свежим базиликом и каплями песто.

**Суп лапша куриная**..... 350 г 190

С курицей, овощами и домашней пастой.

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



**Уха «Донская»  
с жареными карасями ..... 250/100/100/40 г 410**

Всеми любимая традиционная наваристая донская уха, подаётся с монастырским соусом и жареными карасями.

 **Суп «Коса Бланка»..... 380 г 150**

Из микса моркови и жемчужного лука с зёрнами кориандра и томлёным лососем.

**Суп сырный «Австрийский» ..... 220/35/10 г 410**

Сырный австрийский суп с копчёной форелью.



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Нарезка

**«Фермерская мясная коллекция» ..... 200/40/15/20 г 690**

Ростбиф по рецепту «Виндзор», чесночная буженина, утка в цитрусовом маринаде и отварной язык. Подаётся с апельсиновой цедрой, ржаными тостами и домашним хреном.

**📷 Нарезка «Ассорти сыров» ..... 150/40/20/15 г 590**

С голубой плесенью, с белой плесенью, из молока молодой буйволицы, твёрдый итальянский, голландский. Подаётся с мёдом, грецким орехом и свежей мятой.

**Сельдь на голландский манер ..... 80/80/35 г 190**

Маринованная в порто, подаётся с запечённым картофелем и маринованным испанским луком.



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



 **Нарезка «Рыбная коллекция»..... 150/40/20/15 г 590**

Сёмга слабосолёная, форель горячего копчения, масляная рыба. Подается с лимонным соусом и пшеничными тостами.

**Закуска «Чёрные Грузди»..... 130/40 г 240**

Из домашнего погребка, ароматные, пряные, подаются со сметаной.

**Крудате из овощей ..... 220 г 170**

Нарезка из свежих овощей: моркови, сельдерея, огурцов, томатов, редиса, слегка подмаринованных пряными специями.





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из телячьего языка ..... 145 г 270  
В мускатном «Бешамеле».



## Аргентинский хрустящий пирожок «Эмпонадес»

Из нежного слоеного теста, с ароматной начинкой и специями, миксом салатов и соусом песто.

- с грибами ..... 120/55 г 210
- с телятиной ..... 120/55 г 270
- с уткой ..... 120/55 г 270

Жульен из курицы и шампиньонов ..... 145 г 210  
В оригинальной подаче.



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



 **Жульен из розовых креветок в пшеничных булочках..... 120/30 г 290**  
Подаётся на листьях салата руккола.

**Кокот из морепродуктов..... 145 г 270**  
Осьминоги, кальмары, мидии и креветки, томлёные в сливочном соусе и запечённые под мягким сыром.

**Сырные шарики с острым джемом ..... 150/40/40 г 250**  
Из сыра моцарелла в хрустящей панировке панка с острым мандариновым джемом.

**Мидии «Провансаль» ..... 180/70/20 г 380**  
Пол дюжины гигантских мидий запечённые под соусом «Прованс». Подаются на поле из голубой морской соли.

**«Фритта Миста»..... 220/40/15 г 380**  
Креветки, кальмары, мидии, обжаренные в сицилийском дрессинге.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



**Цыпленок гриль** ..... 320 г 390

Замаринованный в охотничьем маринаде и запечённый в чесночной панировке.

**Бефстроганов из телятины** ..... 250/200/30 г 490

Нежное томлёное телячье филе с грибами в сливочном соусе.

Подаётся с картофельным пюре.

**Жарёха на сковороде** ..... 240/80 г 410

Большая сковорода телятины, с жареным картофелем, луком и чесноком со свежими овощами и зеленью. Рекомендуем на 2 персоны.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



## 📷 Рис на тайский манер

Отваренный и жаренный с овощами. Подается на Ваш выбор:

- с молодой телятиной .....350 г 490

- с курицей.....350 г 390

Стейк «Рибай» ..... 280 г 1900

Мраморная говядина зернового откорма, приготовленная на гриле.

Стейк из говядины «Партене» .....200/150/60 г 710

Подается с картофелем жаренным с инжиром под мясным соусом.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

 **Корейка баранья на мангале** .....225/90/60 г 490  
Подаётся с жареными цуккини и ягодным соусом.

**Пельмени «Сибирские»** ..... 300/40/90/40 г 340  
Самодельные, подаются с жареным картофелем, чёрными груздями, сметаной, маринованным луком и рюмкой водки. Также они могут быть запечены в сырной корочке; отварены на пару; жаренные в панировке панка.

**Медальоны из индейки** .....150/80/50 г 330  
Томлёные в сливочном соусе, подаются с жареными овощами на гриле и зеленью.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



**Шашлык из свинины «Империял» ..... 250/40/110 г 490**

Ломтики сочной свинины, жареной на углях. Подаётся со свежими овощами и острым соусом.

**Шашлык из куриного филе ..... 200/40/110 г 390**

Сочные ломтики куриного филе, жареные на углях. Подаётся со свежими овощами и острым соусом.

**☒ Люля-кебаб из баранины ..... 185/190 440**

Подаётся с острым соусом и томатами, жаренными на гриле.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

**Филе мурманской трески** ..... 180/140/15 г 360  
Филе мурманской трески маринованное в цитрусе с овощами на арабский манер.

**Филе зубатки** ..... 160/140/15 г 410  
Зубатка жаренная на гриле и запечённая в глазури, подаётся с печёными овощами.

**Филе судака** ..... 170/150/15 г 490  
Филе судака отваренного на пару, подаётся с миксом из белого и дикого риса, под медово-имбирным соусом.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



**Мини-стейк из лосося** ..... 150/130/15 г 590

Мини-стейк из лосося запечённый в кисло-сладком соусе, гарнируется цуккини, баклажанами и болгарским перцем, обжаренных на низких температурах.

 **Дорадо гриль** ..... 310/60 г 590

Подаётся с соусом «Тысяча островов» и спаржей, запечённой в беконе.

**Сотэ из даров моря** ..... 290/15 г 510

Морские гребешки, мини осьминоги, кальмары, тигровые креветки и овощи жаренные на гриле и припущенные в сливочно-винном соусе.

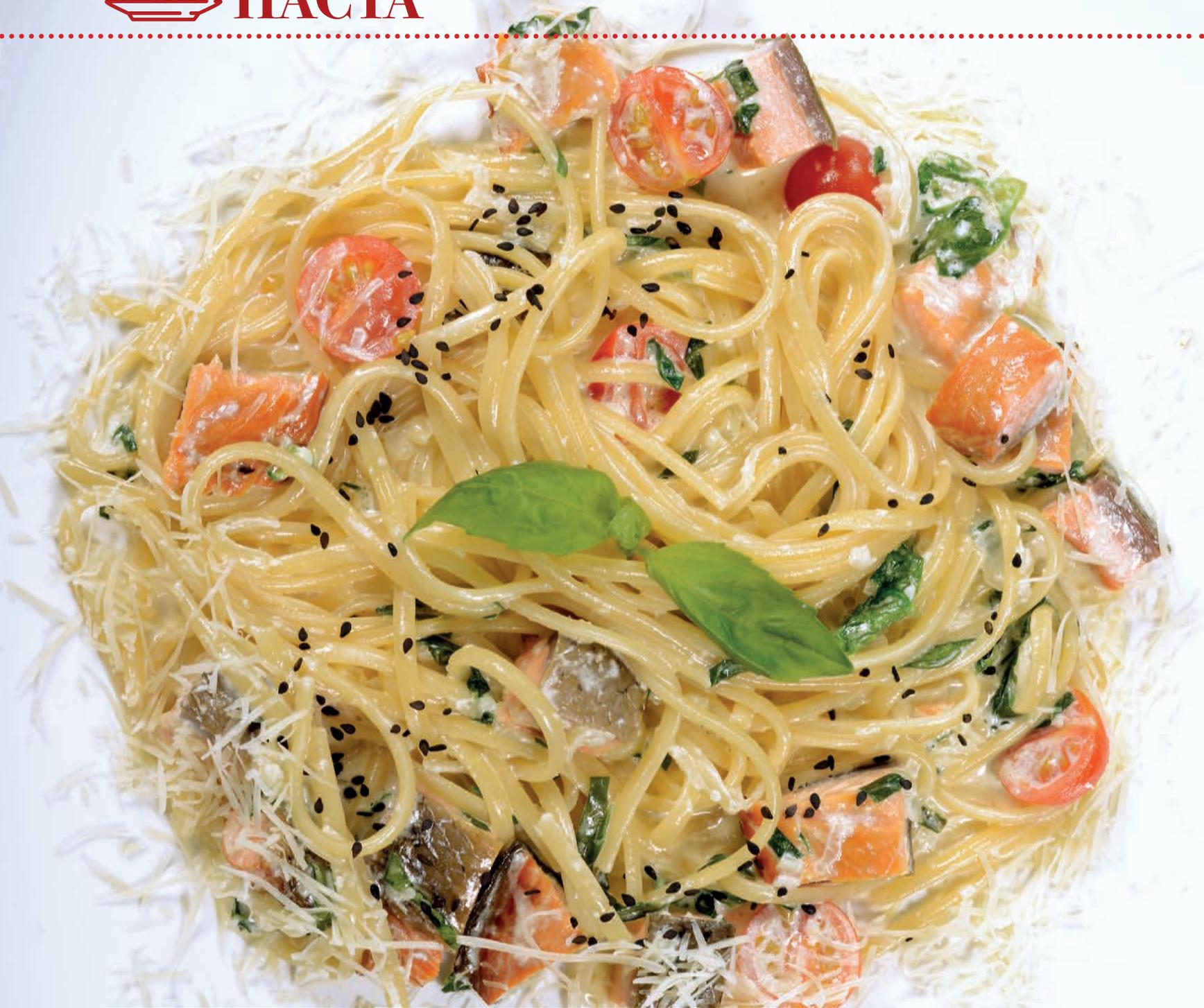
**Сибас в морской соли «Вулкан»** ..... 300/170 г 790

Разделанный у Вашего стола.





# ПАСТА



📷 **Ла Тротта**.....130/170 г 425

Паста лингвини с нежным биском и копчёной морской форелью.

**Парчини Фунги**.....350/20 г 340

Феттучини с белыми грибами.

**Феттучини с курицей и жареными шампиньонами** .....350 г 320

В сливочно-мясном соусе.

**Ризотто**.....350 г 320

Из риса «Орборио», с домашней запечённой уткой, свежим базиликом и сыром пармезан.

# ПАСТА



**Спагеттини с чернилами каракатицы ..... 400 г 460**  
С жареными морепродуктами гриль в соусе «Вино Бланка».

**Паэлья «Валенсия»..... 300/15 г 390**  
Из риса «Орборио», с креветками, кальмарами, осьминогами, мидиями и зелёным горошком.

**Спагетти «Карбонара»..... 300 г 310**  
С беконом «Панчетта» в сливочном соусе с парфюмом белого вина.

 **Лапша на тайский манер**

В соусе «Терияки», с сельдереем, цуккини, баклажанами и болгарским перцем.

**- с морепродуктами .....350 г 450**

**- со свининой .....350 г 410**

**- с курицей .....350 г 410**



# ПИЦЦА



**Маргарита** ..... 340 г 250  
Базилик, соус томатный, сыр для пиццы.

 **Ди Маре** ..... 470 г 530  
Креветки, лосось, сыр моцарелла, соус «Маринара».

**Четыре сыра** ..... 370 г 320  
Моцарелла, пармезан, дор-блю, голландский сыр, соус томатный.

**Пепперони** ..... 330 г 300  
Салями, солёные огурцы, шампиньоны, сыр моцарелла.



**Гавайская**..... 420 г 320  
 Ветчина, куриное филе, ананас, сыр для пиццы, соус.

**Милано**..... 420 г 320  
 Салами милано, бекон, помидоры черри, оливки, маслины, сыр для пиццы.

**Фокачча со специями** ..... 150 г 80  
 Горячая итальянская лепёшка, рекомендуется к салатам и блюдам.

**Фокачча с сыром** ..... 230 г 130



# РОЛЛЫ

<b>Филадельфия</b> .....	180 г	260
Рис, сыр, лосось, огурец.		
 <b>Калифорния</b> .....	195 г	210
Рис, снежный краб, майонез, огурец, авокадо, тобико.		
<b>Калифорния с лососем</b> .....	195 г	260
Рис, лосось, майонез, огурец, авокадо, тобико.		
<b>Ролл с угрём</b> .....	180 г	260
Рис, угорь, огурец, сыр.		
<b>Лонг ролл с лососем</b> .....	250 г	260
Рис, лосось, сыр, огурец, лайм.		
<b>Ролл с креветкой</b> .....	200 г	210
Рис, сыр, креветки, огурец, тобико.		
 <b>Тёплый ролл «Угорь темпура»</b> .....	230/40 г	260
Рис, сыр, угорь, огурец, тобико.		
<b>Тёплый ролл «Лосось темпура»</b> .....	240/40 г	260
Рис, сыр, лосось, огурец, тобико.		
<b>Ролл сливочный</b> .....	210 г	230
Рис, сыр, угорь, огурец, тобико.		
<b>Мини-ролл Авокадо</b> .....	120/40 г	130



# РОЛЛЫ



Мини-ролл Огурец.....	120/40 г	130
Мини-ролл Угорь .....	120/40 г	170
Мини-ролл Лосось .....	120/40 г	170
Салат Чука .....	120 г	170

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ



Картофельное пюре «Дюшес» .....	200 г	130
Овощи гриль .....	160/10 г	170
Спаржа на гриле «Аспарабус» .....	120 г	270
Микс из белого и дикого риса.....	150 г	110
Свежие овощи .....	170 г	110
Рататуй овощной.....	170 г	110
Картофель фри .....	150 г	110



# ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ



Салат из свежих овощей с каплями зелёного соуса  
и кедровым орехом

190г **145 р.**

Салат из соевой спаржи с хрустальной лапшой

250г **120 р.**

Суп из шпината в рамке из пюре

200/150г **175 р.**

Томатный суп

280г **150 р.**

Изысканный рис на киприотский манер

300г **155 р.**

Шато из картофеля с миксом из грибов

220/40г **155 р.**

Фруктовый татин

230г **155 р.**

Ролл овощной

150/40г **125 р.**



# ДЕСЕРТЫ



 Блинчики «Патисьер» с карамелью и шоколадным соусом.....	150/40 г	210
Торт «Медовый» .....	125/50 г	210
Яблочный пирог с шоколадным соусом .....	110/60 г	210

# ДЕСЕРТЫ



Блинчики с шоколадным соусом и орехами 220/30 г 240

 Штрудель яблочный  
с ванильным мороженым ..... 120/60/40 г 240

Штрудель вишнёво-имбирный  
с ванильным мороженым ..... 120/60/60 г 270



📷 Чизкейк «Нью-Йорк».....110/60 г 210

**Мороженое в ассортименте:**

– шоколадное.....	60 г	110
– фисташковое.....	60 г	110
– клубничное.....	60 г	110
– сливочное.....	60 г	110

**Свежие фрукты:**

Яблоко.....	100 г	250
Апельсин.....	100 г	250
Груша.....	100 г	250
Грейпфрут.....	100 г	250
Ананас.....	100 г	250
Клубника.....	100 г	250



# НАПИТКИ



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Пина Колада клубничный .....	350 мл	250
Милк-шейк Шоколадный.....	250 мл	200
Милк-шейк Клубничный.....	250 мл	200
Милк-шейк Банановый.....	250 мл	200

# НАПИТКИ



## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Фреш яблочный.....	200 мл	170
Фреш яблочно-сельдереевый.....	200 мл	170
Фреш грейпфрутовый.....	200 мл	170
Фреш сельдереевый.....	200 мл	170
Фреш апельсиновый .....	200 мл	170
Фреш морковный.....	200 мл	170

## КОФЕ

Латте.....	210/10 мл	140
Ристретто .....	25/10 мл	105
Эспрессо .....	40/10 мл	105
Американо.....	140/10 мл	105
Капучино.....	160/10 мл	130
Доппио .....	80/10 мл	140
Амаретто.....	200/10 мл	165
Горячий шоколад.....	170 мл	130
Бэйлис-шоколад.....	200 мл	200



# НАПИТКИ

## ЧАЙ

Чёрный «Цейлонский завтрак» .....	0,5 л	150
Чёрный в ассортименте .....	0,5 л	150
Зелёный в ассортименте .....	0,5 л	150
Пакетированный .....	1 шт	35
Лимон .....	10 гр	25

## ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Имбирный с мёдом .....	0,5 л	270
Со свежей облепихой и мёдом .....	0,5 л	270
Травяной .....	1,0 л	270
Зелёный «Молочный Улун» .....	1,0 л	270
Чёрный «Ассам Джамгури» .....	1,0 л	270

# НАПИТКИ



## НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода «Бон-Аква» .....	0,5(бут) л	80
Вода «Аква-Минерале» .....	0,6(бут) л	80
Вода «Багиатти».....	0,5(бут) л	80
Боржоми .....	0,33(бут) л	210
Кока-кола.....	0,33(бут) л	100
Спрайт .....	0,25 (бут) л	100
Фанта .....	0,25 (бут) л	100
Тархун.....	0,33 (бут) л	80
Буратино .....	0,33 (бут) л	80
Байкал.....	0,33 (бут) л	80
Саяны .....	0,33 (бут) л	80
Дюшес .....	0,33 (бут) л	80
Ред Булл .....	0,25 л	160

## СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Апельсиновый .....	0,2 л	170
Яблочный.....	0,2 л	170
Томатный.....	0,2 л	170
Вишнёвый .....	0,2 л	170
Грушевый .....	0,2 л	170
Персиковый .....	0,2 л	170
Черничный .....	0,2 л	170

## ЛИМОНАДЫ И НАПИТКИ

Мохито-апельсиновый .....	0,2 л	220
Мята-маракуйя .....	0,2 л	220
Холодный чай .....	0,2 л	220
Холодный кофе .....	0,2 л	220

ул. Шаболовка, д. 31Г,  
подъезд 4, 9 этаж

(985) 344-42-38

(495) 633-94-51

*9floor.ru*

