
Холодные закуски

- **Рыбная дегустация 150/50** 570 руб.
Лосось холодного копчения, семга слабого посола, масляная рыба
- **Сельдь особого посола под ароматным маслом с картофелем 100/90** 210 руб.
- **Мясные деликатесы 200/40** 480 руб.
Язык, буженина, ростбиф, куриный рулет, горчица, поматпы, маслины
- **Карпаччо из мраморной говядины 100/55** 460 руб.
- **Телячий язык с мармеладом из хрена и свежими овощами 100/110** 410 руб.
- **Сало деревенское с огурчиком 100/110** 260 руб.
- **Сыры разные 180/65/50** 590 руб.
«Пармезан», «Маасдам», «Рамзес», «Моцарелла», Сыр с травами, «Дорблю»
- **Овощи свежие 260/50** 290 руб.
Томатпы черри, огурцы, перец болгарский, редис, зелень, соус "Сацики"
- **Соленья 380** 330 руб.
Маринованные огурцы, малосольные томатпы черри, капуста квашеная, перец

Салаты

- **Римский с цыпленком 185** 430 руб.
Цыпленок чиненный перцем, микс салатов, гренки, томатпы черри, паприка, сыр
- **Римский с лососем 205** 440 руб.
Лосось, микс салатов, гренки, томатпы черри, паприка, сыр пармезан, соус "Гарпар",
- **Римский с креветками 185** 470 руб.
Тигровые креветки, микс салатов, гренки, томатпы черри, паприка, сыр пармезан, соус "Цезарь", миндаль

- Салат с овощами гриль и телятиной 250 520 руб.
 Теплый ростбиф с микс салатом и овощами гриль, заправлен итальянским соусом на основе зеленого базилика
- Салат с утиной грудкой и рукколой 185 360 руб.
 С медово-горчичным соусом и карамелизированной вишней
- Салат с обжаренными на гриле кальмарами 240 420 руб.
 С микс салатом и овощами, с заправкой на основе оливкового масла с добавлением апельсинового сока
- Салат с фламбированной куриной печенью 280 365 руб.
 С микс салатом и корнишонами, заправлен сливочно-грушевым соусом
- Салат с языком и печеными овощами 210 310 руб.
- Салат с домашним сыром и ягодой по сезону 280 340 руб.
 С имбирно-медовым соусом
- Теплый салат с морепродуктами 265 590 руб.
 Мидии, хвосты пиягровой креветки, филе кальмара с обжаренными овощами
- Салат от господина Оливье 275 570 руб.
 С языком, телятиной, корнишонами, миксом салатов, томатами черри и соусом "Оливье"
- Столичный, как было в "Метрополе" 250 420 руб.
 Филе цыпленка, свежий огурец, картофель, креветки, микс салатов, соус "Цезарь" сорбет манго
- Македонский салат с пряным сыром 250 390 руб.
 С овощами и бальзамическим соусом
- Филадельфия 240 460 руб.
 Слабосоленый лосось со сливочным сыром, яблочной сальсой и мармеладом из авокадо

Горячие закуски

- Хвосты тигровых креветок
в кисло-сладком соусе 140/70/20 870 руб.
- Гратен из мидий 290/50/35 560 руб.
Мидии запеченные с шампиньонами в соусе с добавлением сыра с голубой плесенью
- Теплая закуска из баклажанов с Дорблю, мягким
сливочным сыром и медово-имбирным соусом 170 480 руб.
- Пате из баклажанов, запеченное под
спелыми томатами с моцареллой 120/30 240 руб.
- Перепелка с пряными овощами 30/160/15 460 руб.
- Жульен из курицы с грибами 260 360 руб.
Подается в деревенском стиле, в хлебе
- Куриные крылья гриль 200/50/50 310 руб.

Супы

- Уха с костерка с расстегаем 220/1 шт 330 руб.
- Старорусский борщ на меду с малинной 310/40 260 руб.
- Солянка мясная с грибами на тройном бульоне 290 290 руб.
- Бульон с домашней курицей и лапшой 300 190 руб.
- Луковый суп 250 260 руб.
- Крем суп из лесных грибов
с кедровыми орешками 215 260 руб.
- Том-кха с морепродуктами 320 410 руб.
- Сырный крем-суп 280 320 руб.
На основе благородных сыров, подается с сырными тостами
- Суп Шурпа 350/10 320 руб.

Из говяжьих ребер с молодыми овощами

Паста

- Карбонара 350 450 руб.
Феттпуччини, бекон, поматпы черри, сливочный соус
- Фрутти ди маре 400 580 руб.
Феттпуччини, креветки, мидии, лосось, кальмары, сливочный соус
- Маргарита 340 420 руб.
Феттпуччини, поматпы, сыр моцарелла
- Квадро формаджи 350 450 руб.
Феттпуччини, пармезан, рамзес, моцарелла, дорблю

Равиоли

- С индейкой 150/90 330 руб.
- Со шпинатом и креветками 150/90 380 руб.
- С лососем 150/115 390 руб.

Гарниры

- Картофель жареный с грибами 280 160 руб.
- Картофель деревенский 150 100 руб.
- Картофель фри 150 110 руб.
- Рис с овощами 150 100 руб.
- Овощи гриль 150 250 руб.

Хлеб

- Большая корзинка хлеба 150 50 руб.
- Малая корзинка хлеба 75 30 руб.

Горячие блюда из рыбы

- Красный дракон 140/100/25 640 руб.
Морской окунь в темпуре с соевым соусом
- Филе палтуса на гриле с томатами и цуккини 140/125 720 руб.
С лаймовым соусом
- Стейк из лосося на гриле 200/40/25 690 руб.
- Запеченный стейк лосося с овощным жульеном
и соусом из свежих трав 145/85/25 660 руб.
- Сибас на гриле 250/40/45 870 руб.
- Дорадо гриль с картофелем шато и оливками 250/165 660 руб.

Горячие блюда из птицы и кролика

- Цыпленок жареный на русский лад 180/130/60/50 390 руб.
С чесночным соусом, маринованными корнишонами и поматами
- Цыпленок по-восточному в соусе терияки 180/150 370 руб.
- Запеченная утиная грудка
с апельсиновым соусом 140/50/50 430 руб.
- Куриное филе с соусом Дор-Блю 140/150/50 470 руб.
- Кролик с фисташкой и грибным соусом 180/125/30 495 руб.
- Котлета "по-Киевски" с картофельным пюре 200/215 360 руб.

Горячие блюда из мяса

- Медальоны из молочной телятины 150/50/40 780 руб.
С копченым беконом и соусом Дор-Блю
- Говядина жареная, томленая в соусе от
Строганова 185/145/40 590 руб.
- Рибай из говядины зернового откорма за 100 гр 760 руб.
- Стейк Чак-ролл с соусом "Порто" 280 980 руб.

- Стейк из молочной телятины 200/20/40 920 руб.
- Гуляш по-Венгерски в черном хлебе с беконом 400/50 560 руб.
- Корейка ягненка с тианом из овощей 170/110/30 760 руб.
- Стейк из "Бужина" 200/150/100/20/50 580 руб.

Свиная шея с деревенским картофелем, свежими овощами и соусом барбекю

- Свиная вырезка гриль с картофелем шато и беконом 160/150/50 560 руб.
- Баранина, запеченная с прованским рататуем 150/150 810 руб.
- Шашлык из молочной телятины 200/60/40 920 руб.
- Шашлык из свинины 200/60/40 660 руб.
- Шашлык из молодой баранины 200/60/40 710 руб.
- Кебаб из свинины 200/60/40 480 руб.
- Кебаб из баранины 200/60/40 510 руб.

Десерты

- Пирожное "Бейлис" 115 250 руб.
- Шоколадный фондан с ванильным мороженым 150 250 руб.
- Крепы со сливочным кремом и ягодным соусом 200 210 руб.
- Пирожное "Лимончино" 115 220 руб.
- Чизкейк "Трио" 230 270 руб.
- Пирожное "Манго-Маракуйя" 120 210 руб.
- Наполеон 110 150 руб.
- Торт "Пралине" 110 170 руб.
- Штрудель по-Венски с яблоком и корицей 100/50/45 230 руб.
- Штрудель по-Венски с вишней 100/50/45 230 руб.
- Мороженое ванильное 75/15 110 руб.

с топпингом на выбор: шоколад, орех, карамель