



МЯСНОЙ
БЛОК
РЕСТОРАН
НА КРЫШЕ

ЛЕНИНГРАД ЦЕНТР

МЯСО

ХОЛОДНОЕ

| | |
|---|------|
| Тартар из рубленой мраморной говядины: | |
| · с солёным огурцом и дижонской горчицей | 520 |
| · с анчоусами и вялеными томатами | 520 |
| · с дроблёным перцем и сыром пармезан | 540 |
| · с трюфельной пастой и желе из бурбона | 740 |
| Тартар из подкопчённой оленины с брусникой и можжевельником | 580 |
| Тартар из ягнёнка со специями и ржаными хлопьями | 560 |
| Карпаччо из мраморной говядины с дижонской горчицей | 590 |
| Карпаччо из оленины с маринованной репой и вареньем из шишек | 450 |
| Грудка индейки с листьями шпината и морковным соусом | 650 |
| Салат в азиатском стиле | 550 |
| Холодец из бычьих хвостов | 480 |
| Сфера из печени фермерского цыплёнка | 380 |
| Мясное плато (<i>пиканья, ростбиф, оленина, подкопчённая индейка</i>) | 1350 |

ТОМЛЁНОЕ, ЖАРЕНОЕ И ТУШЁНОЕ

| | |
|---|------|
| Рёбра, томлёные в апельсинах | 1150 |
| Рёбра, томлёные в можжевелевом взваре | 1450 |
| Бычьи хвосты, томлёные в красном вине | 950 |
| Запечённое филе «Барклай-де-Толли» | 950 |
| Хашлама по-кавказски | 840 |
| Оссобуко с цитрусовой гремолатой | 950 |
| Строганов из мраморной говядины | 850 |
| Биштекс из рубленой говядины с жареными вешенками | 800 |
| Тушёные телячьи щёки с муссом из топинамбура | 1200 |
| Пельмени ручной лепки с говядиной | 450 |
| Томленый телячий язык с картофельным муссом и печеными баклажанами | 1200 |
| Печень теленка «по-венедиански» | 650 |
| Запеченные мозговые кости с чесноком | 380 |
| Томлёная утка с красным тайским карри и личи | 1200 |
| Цыплёнок, запечённый в травах с лемонграссом | 580 |
| Бургер из мраморной говядины | 850 |
| Блины с бычьими хвостами, пастой Том Ям и муссом из красной капусты | 550 |
| Котлеты из кролика | 790 |
| Котлеты куриные с соусом из белых грибов | 480 |
| Котлеты из мраморной говядины с соусом из тимьяна | 550 |
| Котлеты из фазана с брусничным соусом | 850 |
| Люля из баранины с баклажановым ризотто в соусе унаги | 800 |

СТЕЙКИ

| | |
|---|------|
| Стейк «Дельмонико» | 750 |
| Стейк «Рибай» | 3900 |
| Стейк «Булава» | 7500 |
| Стейк «Деревенский» | 4300 |
| Стейк «Ти-бон» | 4700 |
| Стейк «Муромец» | 5100 |
| Филе миньон с соусом из бороников | 2500 |
| Шатобриан с соусом из чёрной икры | 3200 |
| Стейк «Квазимодо» с соусом из клюквы | 2700 |
| Стейк «Махаон» | 1300 |
| Стейк «Англетер» | 1100 |
| Стейк «Кафе де Пари» с кофейно-грибным соусом | 1100 |
| Стейк «Эскадрон» | 950 |
| Стейк «Мясника» | 950 |
| Реберный стейк | 950 |
| Стейк «Пиканья» с луковым соусом и бурбоном | 950 |
| Стейк «Бавет» | 1200 |
| Стейк «Трай-Тип» | 1100 |
| Стейк «Флэнк» с перечным соусом | 1350 |
| СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ | |
| Стейк «Деревенский» | 4800 |
| Стейк «Ти-бон» | 5300 |
| Стейк «Муромец» | 5800 |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ХОЛОДНОЕ

| | |
|--|-----|
| Эклер с крабом и креветкой | 380 |
| Тунец с битыми огурцами, вакаме и муссом из авокадо | 750 |
| Севиче из сибаса | 750 |
| Дальневосточный краб с киноа | 850 |
| Сугудай из муксуна | 480 |
| Каспийский залом с тёплым картофелем | 650 |
| Дальневосточный гребешок в сливочно-медовом соусе с васаби | 650 |
| Устрицы (<i>о. Сахалин</i>) 1 шт. | 550 |
| Раковые шейки с авокадо и тобико | 750 |
| Филе сёмги на гриле с яйцом пашот, шпинатом и овощами | 650 |
| Салат с кальмаром, бататом и дижонской горчицей | 550 |

ГОРЯЧЕЕ

| | |
|---|------|
| Дорада с цуккини и домашними феттучини в соусе биск | 900 |
| Лосось на углях с киноа, томатами конкассе и майонезом из кабачка | 950 |
| Филе запечённой северной камбалы | 990 |
| Сибас на пару «по-сычуаньски» | 1250 |
| Крабовые котлеты с соте из капусты | 1650 |
| Голубцы с раковыми шейками | 950 |
| Острые спагетти с щучьей икрой «по-одесски» | 850 |
| Лингвини с крабом в соусе биск из ростовских раков | 1450 |

ОВОЩИ, ГРИБЫ И ЗЛАКИ

ХОЛОДНОЕ

| | |
|---|-----|
| Солёные грузди в сметане | 550 |
| Лечо «по-домашнему» | 280 |
| Овощная грядка с соусом винегрет | 450 |
| Салат с цветной капустой, вешенками и трюфельным маслом | 420 |
| Салат с печёными овощами | 580 |
| Буратта с томатами и базиликом | 750 |
| Зелёный салат с кабачками и вялеными томатами | 480 |
| Томаты с ялтинским луком, базиликом и гранатовой выжимкой | 650 |

ГОРЯЧЕЕ

| | |
|--|------|
| Стейк из кабачков с томатным соусом | 550 |
| Стейк морковный с апельсиновым соусом | 450 |
| Стейк из цветной капусты с кофейным соусом | 450 |
| Картофельные крокеты с белыми грибами и сливочным соусом | 380 |
| Картофельные вареники с грибами и трюфельным кремом | 380 |
| Пенне с цуккини и томатами | 450 |
| Греча паровая | 200 |
| Овощи-гриль | 300 |
| Обжаренный картофель с травами и чесноком | 180 |
| Спаржа на пару | 1250 |
| Шпинат со сливками и кедровыми орехами | 450 |
| Картофельное пюре · классическое | 150 |
| · с трюфельным маслом | 280 |

СУПЫ

| | |
|-------------------------------|-----|
| Вологодские серые щи | 280 |
| Суп из бычьих хвостов | 420 |
| Борщ с подкопчённой говядиной | 350 |
| Солянка мясная «Том Ям» | 580 |
| Томатный суп с морепродуктами | 750 |
| Овощной суп | 350 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|------|
| Фермерские сыры | 1350 |
| Ягодное ассорти (150 г) | 950 |
| Клубника (160 г) | 850 |
| Ананас (500 г) | 750 |
| Мороженое с беконом и копченым ганашем | 160 |
| Медовый тирамису | 450 |
| Пюре манго с семенами чиа | 380 |
| Крем-карамель | 280 |
| Творожный тарт с черной смородиной | 350 |
| Ассорти трюфелей (<i>топленый шоколад/фисташковый крем/ром и изюм/классический</i>) | 300 |
| Фиалковая панна-котта | 550 |
| Миндальный торт с желе из маракуйи | 450 |
| Крем из ряженки с вяленой клубникой | 380 |
| Сметанник с черносливом, грецким орехом и малиновым соусом | 380 |
| Домашнее мороженое и сорбеты в ассортименте (1 шарик) | 150 |