

AQUATICA

## RAW BAR

---

*Устрицы / ежи*  
*Oysters / sea urchins*

Японские Муроцу <sup>GF</sup>

*Japanese Murotsu*

**830**

Жиллярдо

*Gillardeau*

**1 500**

---

Морской еж <sup>GF</sup>

*Sea urchin*

**530**

## КВИНУ

---

*Wine nibbles*

Маринованные оливки (зеленые и черные) 100 г

*Mixed marinated olives (green and black) 100 g*

**850**

Мясное ассорти

*Assorted meat platter*

**3 900**

Антипасти

*Antipasti platter*

**5 100**

Сырная тарелка

*Cheese plate*

**2 450**

Ассорти тапенад

*Assorted tapenades*

**1 150**

## И К Р А

---

|   | <i>Caviar</i> |               |               |
|---|---------------|---------------|---------------|
|   | <i>25 g</i>   | <i>50 g</i>   | <i>100 g</i>  |
| Щучья икра<br><i>Pike caviar</i>                                | <b>850</b>    | <b>1 700</b>  | <b>3 400</b>  |
| Кетовая икра<br><i>Keta salmon caviar</i>                       | <b>860</b>    | <b>1 720</b>  | <b>3 440</b>  |
| Лососевая икра<br><i>Salmon caviar</i>                          | <b>1 000</b>  | <b>1 950</b>  | <b>3 800</b>  |
| Осетровая икра<br><i>Sturgeon caviar</i>                        | <b>2 550</b>  | <b>5 100</b>  | <b>10 200</b> |
| Астраханская осетровая икра<br><i>Astrakhan sturgeon caviar</i> | <b>3 000</b>  | <b>6 000</b>  | <b>12 000</b> |
| Паюсная икра<br><i>Pressed caviar</i>                           | <b>3 500</b>  | <b>7 000</b>  | <b>14 000</b> |
| Икра белуги-альбиноса<br><i>Albino beluga sturgeon caviar</i>   | <b>6 600</b>  | <b>13 200</b> | <b>26 400</b> |
| Икра белуги<br><i>Beluga sturgeon caviar</i>                    | <b>5 700</b>  | <b>11 400</b> | <b>22 800</b> |
| Осетровая Royal<br><i>Royal sturgeon caviar</i>                 | <b>4 425</b>  | <b>8 850</b>  | <b>17 700</b> |
| Осетровая Exclusive<br><i>Exclusive sturgeon caviar</i>         | <b>3 450</b>  | <b>6 900</b>  | <b>13 800</b> |
| Осетровая Premium<br><i>Premium sturgeon caviar</i>             | <b>2 990</b>  | <b>5 990</b>  | <b>11 980</b> |
| Белужья Hybride<br><i>Hybride beluga sturgeon caviar</i>        | <b>3 700</b>  | <b>7 350</b>  | <b>14 700</b> |

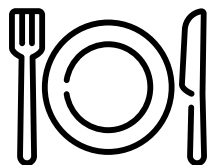
# ЗАВТРАК

понедельник — пятница

09:00 — 12:00

суббота — воскресенье

10:00 — 14:00



BREAKFAST

MON — FRI

09:00 - 12:00

SAT — SUN

10:00 - 14:00

## З А В Т Р А К

---

### *Breakfast*

Просекко

*Prosecco*

**950**

Шампанское

*Champagne*

**2 150**

---

Оладьи из сладкой кукурузы

*Sweet corn fritters*

**1 150**

Омлет с крабом

*Crab omelet*

**1 600**

Яйца Бенедикт с мортаделлой и черным хлебом

*Eggs Benedict with mortadella ham and black bread*

**990**

Буйволиные сырники

*Buffalo tvorog syrniki*

**690**

Сливочный скрэмбл со свежим трюфелем

*Creamy scrambled eggs with fresh truffle*

**1 290**

Яйца пашот с лососем

*Poached eggs with salmon*

**1 150**

Тост с авокадо и яйцом пашот

*Toast with avocado and poached egg*

**950**

Шакшука с морепродуктами

*Shakshuka with seafood*

**1 350**

Каша дня

*Daily Kasha*

**550**

Бирхер-мюсли с буйволиным йогуртом и алтайским медом

*Bircher muesli with buffalo yogurt and Altai honey*

**750**

Оладьи из рикотты с кленовым сиропом

*Ricotta hot cakes with maple syrup*

**890**

## ЗАВТРАК

---

### *Breakfast*

Бургеры из французских тостов

*French toast burgers*

**690**

Зеленый боул

*Green bowl*

**990**

Оладьи из цукини со страчателлой

*Zucchini fritters with stracciatella*

**750**

Драники из батата

*Sweet potato draniki*

**1 250**

Свежеиспеченный круассан с лососем

*Freshly baked croissant with salmon*

**1 250**

Турецкие яйца пашот с йогуртом и чили-маслом

*Cilbir Turkish poached eggs with yogurt and chili oil*

**950**

### ДОБАВКИ

*Add*

Икра калужская гибридная 10 г

*Kaluga caviar 10 g*

**1 570**

Лосось

*Salmon*

**650**

Свежий трюфель 1 г

*Fresh truffle 1 g*

**370**

Краб

*Crab*

**1 050**

Помидор

*Tomato*

**300**

Страчателла

*Stracciatella*

**350**

Авокадо

*Avocado*

**300**

Колбаска из индейки

*Turkey sausage*

**300**

Яйцо

*Egg*

**110**

Говяжий бекон

*Beef bacon*

**330**

Мортаделла

*Mortadella*

**650**



М Е Н Ю

M E N U

# ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

## *Cold and hot appetizers*

Тартар с лососем с добавлением черной икры и соусом никкей

*Salmon tartare with black caviar and nikkei sauce*

**1 150**

Гребешки по-сахалински, запеченные с соусом пекорино-морне <sup>GF</sup>

*Sakhalin scallops baked with pecorino mornay sauce*

**1 450**

Королевские креветки с чесночным маслом и соусом биск

*King prawns with garlic oil and bisque*

**1 150**

Карпаччо из мраморной говядины Black Angus,

желе из выдержанного бальзамика,

обжаренное фуа-гра и корень сельдерея <sup>GF</sup>

*Black Angus carpaccio, aged balsamic jelly, foie gras, and celeriac*

**1 800**

Спринг-роллы из камчатского краба с соусом манго

*Kamchatka crab spring rolls with mango sauce*

**2 100**

Карпаччо из дикого сибаса и цитрусовой заправкой

*Wild sea bass carpaccio and citrus dressing*

**960**

Кальмары по-сицилийски

*Sicilian-style calamari*

**1 100**



## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

### *Cold and hot appetizers*

Тарталетка с Madagascar королевскими креветками,  
сливочным луком-пореем, персидским сыром фета  
и томатным конкассе-соусом

*Tartlet with Madagascar king prawns, creamed leek,  
Persian feta cheese, and tomato concasse*

**1 950**

Телячья печень с испанским луком на гриле

*Veal liver with grilled Spanish onions*

**990**

Равиоли с омаром, шпинатом и соусом биск из лобстера

*Ravioli with lobster, spinach, and lobster bisque*

**1 900**

Тартар из мраморной говядины Black Angus  
с домашними картофельными чипсами и пеной из фуа-гра

*Black Angus tartare with hand cut potato chips and foie gras foam*

**1 650**

Фрикадельки из баранины с голубым сыром и жженым инжиром

*Lamb meatball with blue cheese and burnt fig*

**1 300**

## СУПЫ

---

### *Soups*

Финская уха (GF)

*Lohikeitto*

**790**

Борщ с дичью (GF)

*Game meat borscht*

**700**

Суп из красной чечевицы с крабом (GF)

*Red lentil soup with crab*

**1 700**

## САЛАТЫ

---

### *Salads*

Теплый салат с осьминогом на гриле а-ля «Нисуаз» (GF)

с травяным айоли-соусом

*Warm grilled octopus salad a la Niçoise with herb aioli sauce*

**1 900**

Салат с камчатским крабом, авокадо и органическим яйцом-пашот

*Salad with king crab, avocado, and organic poached egg*

**1 290**

Салат с тигровыми креветками на гриле, авокадо,

соус айоли с тахини и огурцом

*Salad with grilled tiger prawns, avocado, tahini aioli sauce, and cucumber*

**1 150**

Салат с молодым шпинатом и сыром пармезаном.

Подается с черным трюфелем (V)

*Salad with baby spinach and parmesan cheese. Served with black truffle*

**990**

(GF) — без глютена (*gluten free*)

(V) — вегетарианское (*vegetarian*)

## Р Ы Б А   И   М О Р Е П Р О Д У К Т Ы

---

### *Fish and Sea Food*

Обжаренная на сковороде баррамунди, картофельные ньокки,  
вермут «Нойли прат» и икорный соус

*Pan-fried barramundi, potato gnocchi, Noili Prat vermouth, and caviar sauce*

**3 300**

Морской окунь с каннеллони из грибного рагу  
и с насыщенным шафрановым соусом

*Red snapper with mushroom ragout cannelloni and rich saffron sauce*

**2 650**

Лосось с хрустящей корочкой, пюре из креветок и сала,  
соус из красного вина


*Crispy salmon, shrimp and speck puree, red wine sauce*

**2 650**

Краб с соусом из черного перца

*Crab with black pepper sauce*

**2 800**

Черная треска в медовой глазури и со спаржей 

*Black cod in honey glaze and with asparagus*

**1 500**

Котлеты из камчатского краба с пюре и трюфелем

*King crab patties with creamy potato puree and truffle*

**1 650**

# М Я С О И П Т И Ц А

---

## *Meat and Poultry*

Говяжья вырезка, копченая на гикори, с пюре из сельдерея,  
шпинатом и соусом из красного вина

*Hickory smoked beef tenderloin with celeriac puree, spinach, and red wine sauce*

**2 900**

Лопатка ягненка по-тоscanски

*Tuscan lamb shin*

**2 900**

Обжаренная утиная грудка су-вид с соусом из морошки

*Twice cooked seared duck breast with cloudberry sauce*

**1 900**

Стейк Вагю А5 100 грамм (минимум 300 грамм)

*Wagyu steak A5 100 g (minimum 300 g)*

**7 500**

Овощная лазанья с белыми грибами и черным трюфелем 

*Vegetable lasagna with porcini mushrooms and black truffle*

**990**

Стейк рибай с дюкселем из лесных грибов  
и соусом из красного вина 100 грамм (минимум 300 грамм)

*Ribeye steak with wild mushroom duxelles and red wine sauce 100 g (minimum 300 g)*

**1 450**

Бургер вагю с соусом из морошки

*Wagyu burger with cloudberry sauce*

**2 600**

## Г А Р Н И Р Ы

---

### *Side Dishes*

Шпинат в сливках с кедровыми орешками

*Spinach in cream with pine nuts*

**500**

Зеленая фасоль с лимонной цедрой

*Green beans with lemon zest*

**550**

Картофель кипфлер с копченым маслом

*Kipfler potatoes with smoked tomato butter*

**500**

Пюре картофельное с трюфелем

*Mashed potatoes with truffle*

**550**

## Д Е С Е Р Т Ы

---

### *Desserts*

Бельгийский темный шоколадный мусс  
с ванильным мороженым

*Belgian dark chocolate mousse with vanilla ice cream*

**790**

Суфле из маракуйи и соусом гран марнье

*Passion fruit soufflé with Grand Marnier sauce*

**890**

Панна-котта из кокоса и чая анчан с желе из бузины,  
цитрусовый граните

*Coconut and Anchan tea panna cotta with elderberry jelly, citrus granite*

**750**

«Павлова» с заварным кремом и экзотическими фруктами

*Pavlova with custard and exotic fruits*

**900**

Террин из тушеных яблок сорта «Криспин»,  
мороженое с ромом и изюмом

*Terrine of stewed Crispin apples, rum and raisin ice cream*

**900**

Крем-брюле

*Crème brulée*

**750**

# СОРБЕТ И МОРОЖЕНОЕ

---

## *Sorbet and Ice Cream*

### Ассорти из мороженого и сорбета

#### *Assorted Ice Cream and Sorbet*

Сорбет из юдзу **350**

*Yuzu sorbet*

Мороженое из виски **350**

*Whiskey ice cream*

Мороженое из козьего сыра **350**

*Goat cheese ice cream*

Мороженое с ромовым изюмом **350**

*Rum raisin ice cream*

*Все цены указаны в рублях с учетом НДС.*

*All prices are in roubles including VAT*

