

ЗАКУСКИ APPETIZER	граммы gramms	рубли rubles
Буррата собственного приготовления <i>Home made Burrata</i>	180	790 руб.
Карпаччо из дикого лосося с испанским луком, каперсами и лимоном <i>Wild salmon carpaccio, Spanish onion, capers and lemon</i>	150	690 руб.

Свежая устрица, лимон, табаско, резеда <i>Oyster on half shell Lemon, Tabasco, mignonette</i>	1 шт.	390 руб.
---	-------	----------

Фуа-гра со свекольно-смородиновым соусом <i>Pan seared duck foie gras with beetroot and cassis sauce</i>	150	1150 руб.
--	-----	-----------

Карпаччо из говядины премиум Блэк Ангус с рукколой и пармезаном <i>Premium Black Angus Beef Tenderloin Carpaccio with Arugula & Parmesan.</i>	100	790 руб.
---	-----	----------

Наполеон из тунца с диким лососем, чиризу соусом и красной икрой <i>Napoleon of Tuna and wild salmon, with Salmon caviar and chirizu sauce</i>	150	890 руб.
--	-----	----------

Тартар из говядины премиум Блэк Ангус <i>Premium Black Angus Beef Tartar</i>	180	790 руб.
--	-----	----------

Мясное ассорти (на 2 персоны) <i>Салями, прошутто, коппа, лардо собственного приготовления</i>	300	1290 руб.
<i>Assiette de charcuterie For Two</i> <i>Home made salami, Coppa, lardo, Prosciutto</i>		

Севиче из рыбы дня с рукколой, луком и оливковым маслом <i>Wild fish of the day Ceviche, arugula, onions, extra virgin olive oil</i>	190	790 руб.
--	-----	----------

Сырное ассорти <i>Selection of Cheeses</i>	350	1490 руб.
--	-----	-----------

САЛАТ SALAD

Салат «Тигровый бриз» <i>Салат из латука, курицы, фенхеля, томатов, апельсинов, миндаля и граната, заправленный соком лайма и кинзой</i>	300	790 руб.
<i>Tiger breeze salad</i> <i>Heart of romaine lettuce, BBQ chicken supreme, fennel, tomatoes, orange segments, sliced almonds, cilantro, pomegranate. (Lime & cilantro dressing)</i>		

Салат «Юг 55» <i>Томаты, авокадо, слива, камчатский краб, огурец и заправка из маракуйи</i>	270	790 руб.
<i>South of 55 salad</i> <i>Tomatoes, avocado, plum, Kamchatka crab, cucumber and passion fruit dressing</i>		

Кайенский салат с креветками <i>Микс салатных листьев, авокадо, томаты-черри, запеченный испанский лук, черные бобы, соломка из тортильи, креветки, лимон и заправка Винегрет</i>	220	690 руб.
<i>Cayenne shrimp salad</i> <i>Spring filled greens, avocados, Cherry tomatoes, roasted Spanish onion, black beans, tortilla citrus, vinaigrette</i>		

Салат из томатов, испанского лука, кинзы, базилика, заправленный сладким кунжутно - соевым соусом <i>Ripe red tomato salad with Spanish onions, cilantro, basil (sweet sesame soy dressing)</i>	280	590 руб.
---	-----	----------

Теплый салат с осьминогом, черными оливками, картофелем, сладким перцем испанским луком, томатами черри, рукколой, чесноком, базиликом и оливковым маслом <i>Warm octopus salad with black olives, potatoes, sweet peppers, Spanish onions, Cherry tomatoes & arugula garlic, basil, olive oil</i>	350	890 руб.
--	-----	----------

СУП SOUPS

Французский луковый суп с запеченным сыром <i>Gratinee French onion soup</i>	300	350 руб.
--	-----	----------

Рыбный суп с элбо пастой и грюейр сыром <i>Soup de poisson with elbow pasta rouille& Gruyere cheese</i>	300	390 руб.
---	-----	----------

Писту суп <i>Pistou soup</i>	300	360 руб.
--	-----	----------

ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO

Спагетти с крабом и базилико-томатным соусом <i>Spaghetti with tomato basil sauce and crab</i>	350	990 руб.
--	-----	----------

Орикетти с зеленым горошком, креветками, лимоном, чесноком, тимьяном и сливками <i>Orecchiette with Spring green peas bay shrimps, lemon, garlic, thyme and cream</i>	350	890 руб.
---	-----	----------

Пеннэ с рагу из утки <i>Penne with duck ragout</i>	350	790 руб.
--	-----	----------

Ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы <i>Arborio black risotto with fruits de mer</i>	400	890 руб.
---	-----	----------

Ризотто с шампиньонами, зеленым горошком и пармезаном <i>Arborio sweet green spring peas and mushroom risotto</i>	400	690 руб.
---	-----	----------

РЫБА FISH	граммы gramms	рубли rubles
--------------	------------------	-----------------

Буйабес «по-марсельски» с руй соусом и чесночным крутоном <i>Bouillabaisse Marseillaise with rouille Gruyere and garlic croutons</i>	600	1950 руб.
--	-----	-----------

Крабовый кейк с соусом из базилика <i>Pan Sauteed lightly breaded Crab Cake with a basil sauce</i>	350	1290 руб.
--	-----	-----------

Креветки Гамбасс на гриле с креольским соусом <i>Grilled Gambass shrimps with Creole sauce</i>	300	1290 руб.
--	-----	-----------

Кальмары на гриле с луком конфи и бальзамическим соусом <i>Grilled Calamari with onion confit and balsamic vinegar sauce</i>	250	990 руб.
--	-----	----------

Запеченный в пергаменте атлантический палтус с луком, черными оливками, каперсами, лимоном, фенхелем и томатным соусом <i>Oven braised parchment northern Atlantic halibut with Spanish onion, black olive, capers, lemon, fennel tomato sauce</i>	350	1050 руб.
--	-----	-----------

Северная треска на пару с креветками в соусе Том – Ям <i>Steamed northern cod with shrimps and tom yum sauce</i>	350	890 руб.
--	-----	----------

Жареные медальоны из морского черта с перечным соусом <i>Pan sautéed anglerfish medallion with cognac black peppercorn sauce</i>	280	990 руб.
--	-----	----------

Жареная каракатица средней остроты с картофелем и томатным соусом <i>Cuttlefish stew mildly spiced, potato and tomato sauce</i>	400	1200 руб.
---	-----	-----------

Жареный сибас с молодым горошком, цуккини, рыбным соусом и добавлением белого вина <i>Pan sautéed Mediterranean seabass with spring peas and zucchini ribbons fish fume and white wine</i>	300	1100 руб.
--	-----	-----------

Морские гребешки с мидиями, креветками, шампиньонами и сливочным соусом <i>Diver Sea Scallops Dieppoise, with mussels, shrimps, champignons tomato cream sauce</i>	400	1190 руб.
--	-----	-----------

МЯСО MEAT

Перепелка фаршированная и запеченная в беконе с соусом из мускатного винограда <i>Braised bacon wrapped stuffed quail with grape muscadine sauce</i>	350	1190 руб.
--	-----	-----------

Утка конфи «Вишневая Сакура» <i>Sakura cherrie confit duckling</i>	320	890 руб.
--	-----	----------

Свинные ребрышки BBQ Бурбон <i>Bourbon BBQ Baby back pork ribs</i>	550	1190 руб.
--	-----	-----------

Запеченное каре ягненка с кунжутной корочкой и соусом «Сальса Верде» <i>Oven roasted Herb and sesame seed crust spring rack of lamb with salsa verde</i>	350	1390 руб.
--	-----	-----------

Говядина Риб-ай премиум Блэк Ангус на гриле <i>Grilled Ribeye Premium Black Angus beef</i>	400	2300 руб.
--	-----	-----------

Медальоны из говядины Блэк Ангус на гриле <i>Grilled Premium Tenderloin Medallion Black Angus beef</i>	125	690 руб.
--	-----	----------

Шатобриан премиум на гриле с соусом Демиглас с добавлением красного вина <i>Grilled Premium Tenderloin Chateaubriand Black Angus beef Demi glace red wine sauce</i>	550	2600 руб.
---	-----	-----------

Цыпленок-корнишон на гриле с «риал джорк» специями <i>Grilled Cornish game hen real jerk Martinique style marinated with dry spices</i>	550	1090 руб.
---	-----	-----------

ГАРНИРЫ И СОУСЫ SIDE DISHES AND SAUCES

Картофель Фри <i>French Fries</i>	150	180 руб.
---	-----	----------

Овощи на гриле <i>Grilled seasonal mix vegetables</i>	150	250 руб.
---	-----	----------

Картофельное пюре с чесноком и трюфельным маслом <i>Mashed potatoes with garlic and truffle oil</i>	150	200 руб.
---	-----	----------

Рис на пару <i>Steamed rice</i>	150	120 руб.
---	-----	----------

Соус Перечный <i>Cognac black peppercorn sauce</i>	50	100 руб.
--	----	----------

Соус Маринара <i>Marinara sauce</i>	50	100 руб.
---	----	----------

Соус Блю-чиз <i>Blue cheese sauce</i>	50	100 руб.
---	----	----------

ДЕСЕРТЫ DESSERTS	граммы gramms	рубли rubles
Дакуаз..... <i>Dacquoise</i>	180.....	590 руб.
Крем-брюле..... <i>Creme Brulee</i>	130.....	490 руб.
Шоколадный брауни..... <i>Chocolate Brownie</i>	180.....	490 руб.
Малиновый мильфей..... <i>Raspberry mille feuille</i>	220.....	490 руб.
Суфле гласе с ликером Гранд – Марнье..... <i>Souffle glace au Grand-Marnier</i>	160.....	590 руб.
Вашерин с ванильным мороженым и ягодным сорбетом..... <i>Vanilla and fruit des bois vacherin</i>	250.....	520 руб.
Свежие фрукты в корзинке из тюлипного теста..... <i>Fresh cut fruits in a Tulip Shell</i>	270.....	590 руб.
Вишнево-йогуртовый торт..... <i>Cherrie yoghurt cake</i>	220.....	520 руб.
МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ <i>HOME MADE ICE CREAM</i>		
Ваниль..... <i>Vanilla</i>	50.....	250 руб.
Шоколад..... <i>Chocolate</i>	50.....	250 руб.
СОРБЕТ <i>SORBET</i>		
Лимон/Лайм..... <i>Lemon/Lime</i>	50.....	250 руб.
Манго/Маракуя..... <i>Mango/Passion Fruit</i>	50.....	250 руб.
Ягодное ассорти..... <i>Mixed berries</i>	50.....	250 руб.
APRES DESSERT		
Шоколадный трюфель..... <i>Chocolate grand marnier truffle</i>	25.....	60 руб.
Конфета черный шоколад..... <i>Dark chocolate bonbon</i>	25.....	60 руб.
Конфета белый шоколад..... <i>White chocolate bonbon</i>	25.....	60 руб.
Ассорти макарон..... <i>Assorted macarons</i>	25.....	60 руб.

Мы с радостью проведём Ваше частное
или корпоративное мероприятие.
Обратитесь к менеджеру для уточнения деталей.
Гордимся, что являемся частью компании
“КЛАБ МЕНЕДЖМЕНТ”.

*We would be glad to accommodate your next personal
or corporate event.
Please ask to speak with the restaurant manager for more details.
Proud to be part of “CLUB MANAGEMENT”.*

