

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

### SPIRITS

#### АДРЕСА РЕСТОРАНОВ

#### МОСКВА

22-й км Киевского шоссе, д. 4  
Бизнес-парк «Румянцево» 1 этаж  
+7 (495) 240-53-77  
Время работы: 08:00-00:00, пн-вс

21-й км Калужского шоссе (41-й км МКАД)  
ТЦ «Мега» Теплый стан 1 этаж  
+7 (495) 995-12-01  
Время работы: 09:30-00:00, пн-вс

56-й км МКАД  
ТРК «Vegas» Кунцево 1-2 этажи  
+7 (495) 236-13-00  
Время работы: 10:00-23:00, вс-чт,  
пт-сб до 0:00

Тверская ул., д. 23/12  
+7 (495) 609-09-08  
Время работы: круглосуточно

Ярцевская ул., д. 19  
ТЦ «Кунцево Плаза» 4 этаж  
+7 (495) 921-57-71  
Время работы: 09:00-01:00, пн-вс

Каширское шоссе, д. 61, корп. 2  
ТРЦ «Каширская Плаза» 4-5 этажи  
+7 (495) 730-55-02  
Время работы: 10:00-01:00, пн-вс

Автозаводская ул., д. 18  
ТРЦ «Ривьера» 3 этаж  
+7 (495) 231-17-77  
Время работы: 10:00-01:00, пн-вс

ТРЦ «Афимолл Сити» 5 этаж  
Пресненская наб., д. 2  
+7 (495) 783-13-86  
Время работы: 10:00-00:00, пн-вс

#### ВОЛГОГРАД

ул. Ленина, д. 9  
+7 (8442) 43-77-71  
Время работы: 11:00-00:00, пн-вс

#### ВИСКИ

#### ШОТЛАНДИЯ

#### КУПАЖИРОВАННЫЙ / BLENDED

Johnnie Walker Red Label 350  
Johnnie Walker Black Label 12 y.o. 490

#### ОДНОСОЛОДОВЫЙ / SINGLE MALT

The Singleton 12 y.o. 540  
The Singleton 18 y.o. 990  
Glenkinchie 12 y.o. 620  
Lagavulin 16 y.o. 870  
Talisker 10 y.o. 680  
Cardhu 12 y.o. 690

#### ИРЛАНДИЯ

Bushmills Original 390

#### АМЕРИКА

Jack Daniel's 390  
Gentleman Jack 540  
Bulleit Bourbon 480  
Wild Turkey 101 480  
Wild Turkey 81 420

#### КОРДИАЛЫ M&F

Смородина & терновник 210  
Крымский кизил 210  
Лимончелло 210  
Подкопченный чернослив 210  
Яблочный пирог 210  
Сет из 4 настоек 600

не входит подкопченный чернослив

#### ВОДКА

Байкал Айс 230  
Байкал Нерпа 270  
Grey Goose 390  
Finlandia Vodka 290  
ОНЕГИН 350

#### КОНЬЯК

Remy Martin VS 480  
Remy Martin VSOP 650  
Leira XO 990

#### АРМАНЬЯК

Gelas Bas Armagnac Single Cask 12 ans 680

#### БРЕНДИ

Metaxa 5 stars 350

#### КАЛЬВАДОС & ГРАППА

Lecompte 5 ans 560  
Du Pere Laize VSOP 620  
Friulana Nonino 390  
Il Moscato di Nonino Monovitigno 680

#### ДЖИН

Gordon's 480  
Haymans Old Tom Gin 390  
Tanqueray № Ten 480

#### РОМ

Captain Morgan Spiced Gold 480  
Captain Morgan Dark 290  
El Dorado 12 y.o. 350  
Zacapa 23 y.o. 690

#### ТЕКИЛА

Espolon Blanco 480  
Don Julio Reposado 350  
790

#### ВЕРМУТЫ

Cinzano Bianco 80  
Cinzano Rosso 340  
Cinzano Extra Dry 340

#### НАСТОЙКИ

Jagermeister 480  
Campari 340  
Aperol 340

#### ЛИКЁРЫ

Baileys 480  
Cointreau 320  
Sambuca 320

## КОКТЕЙЛИ

### COCKTAILS

Малиновый Спритц 300 620  
Апероль Спритц 300 620  
Беллини Фирменный 200 470  
Лонг Айленд Айс Ти 300 570  
Саманта 150 580  
Пенициллин 270 500  
Московский Мул 300 480  
Педро Манхэттен 80 590  
Негрони 200 490  
Писко Сауэр 150 570  
Глинтвейн 175 480  
Гранатовый Тини 120 470  
Космополитен 120 470  
Маргарита 120 480  
Мохито Фирменный 300 560  
Мохито 300 520  
Настоящий Белый Русский 300 570  
Линчбург Лимонад 300 570  
Джентельмен сауэр 200 570

## ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

### HOMEMADE DRINKS

**ЛИМОНАДЫ** 300 1000  
Классический 280 840  
Тархун 280 840  
Имбирный 280 840  
Манго-маракуйя 420 1260  
Малиновый 280 840  
Дюшес 280 840

#### МОХИТО

Фирменный 300 280  
Классический 280  
Клубничный 280  
Грейпфрутовый 280  
Киви 280

#### СМУЗИ

Груша-клубника 300 390  
Ягодный 390  
Ананас-клубника 390

#### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный 300 270  
Клубничный 270  
Шоколадный 270  
Банановый 270  
Манго 270

#### ДОМАШНИЙ МОРС

Клюква-брусника 200 140  
Кизил 140  
Чёрная смородина 140

## СОКИ

### JUICES

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ** 200 290  
Апельсиновый, Грейпфрутовый,  
Грушевый, Киви, Лимонный, Яблочный,  
Сельдереевый, Морковный

Ананасовый 450  
Гранатовый 670

#### СОКИ РАЗЛИВНЫЕ

Апельсин, Ананас, Вишня, 200 200  
Томат, Яблоко

## ПИТЬЕВАЯ И МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

### PURE & MINERAL DRINKS

 Acqua Panna 250/750 260/450  
 San Pellegrino 250/750 260/450  
 San Pellegrino Aranciata rossa 200 290  
 San Pellegrino Chinotto 200 290  
Вода 8.2 500 290

## ЧАЙ

### TEA

Ассам, Эрл Грей, Пуэр 10 лет, 400 290  
Жасминовые жемчужины, Сенча,  
Иван-чай, Молочный Улун,  
Те Гуань Инь, Шиповник с чабрецом

**ФИРМЕННЫЕ ФРУКТОВЫЕ ЧАИ** 400 430

Облепиховый, Брусника с мятой,  
Перечный манго, Лесные ягоды, Имбирный

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Мёд 50 140 Сливки 50 60  
Варенье 65 180 Маршмеллоу 7 40  
из белой черешни/ Сироп 10 40  
из малины Лайм 40 90  
Чабрец 3 70 Лимон 30 50  
Мята 5 70 Персиковая пенка 30 70  
Молоко 50 50 Мятно-лаймовая пенка 30 70

## КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### COFFEE & HOT DRINKS

Эспрессо 30 190  
Доппио 60 290  
Американо 120/240 190/290  
Капучино 200/350 280/450  
Латте 230/450 290/450  
Флэт уайт 230 290  
Ванильный Раф 350 350  
Апельсиновый Раф 350 350  
Мокачино 300 350  
Гляссе 90 250  
Какао 200 240  
Горячий шоколад 150 240

## ПИВО

### BEER

**ПИВО БОЧКОВОЕ**  
Крафтовый лагер 300/500 290/380  
варится специально для Мясо&Рыба  
Ипа 300/500 290/380  
варится специально для Мясо&Рыба  
Крафтовый стаут 300/500 290/380  
варится специально для Мясо&Рыба  
Leffe Brune 300/500 320/440  
Franziskaner 300/500 290/380  
B-VUE EXTRA KRIEK 300/500 290/380

#### ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

GOOSE 312 Bottle 355 390  
BECKS BLUE Non Alc 330 350

## СИГАРЕТЫ

### CIGARETTES

Парламент (Аква, Найт) МРЦ

\* Данная брошюра является информационной. Меню, а также информация о составе, пищевой и энергетической ценности блюд и напитков, об объемах порций, а также о ценах в рублях и условиях оплаты услуг находится на доске информации для потребителей.  
Цены указаны в рублях. Выход блюд указан в граммах, выход напитков – в миллилитрах. При наличии у вас: аллергии уточняйте информацию о подробном составе блюд и напитков у вашего официанта.



## ЗАКУСКИ

APPETIZERS		
------------	--	--

### МЯСНЫЕ

Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика	360	<b>590</b>
---	-----	------------

Карпаччо из говядины	70/84	<b>570</b>
----------------------	-------	------------

Тартар из фермерской говядины со Страчателлой и анчоусами	210	<b>680</b>
---	-----	------------

Брускетта с вяленой говядиной	140	<b>490</b>
-------------------------------	-----	------------

Мясной сет на компанию ростбиф, брискет, пастроми, паштет из кроличьей печени, бараньи язычки, подкопчённое сало	310/30	<b>1380</b>
--	--------	-------------

### РЫБНЫЕ

Карпаччо из олюторской сельди с запечённым картофелем и брусникой	163	<b>390</b>
---	-----	------------

Брускетта с крабом и креветками	365	<b>1290</b>
---------------------------------	-----	-------------

Строганина из муксуна	80/80	<b>670</b>
-----------------------	-------	------------

Сугудай из нельмы в яблочном соусе	130/50	<b>690</b>
------------------------------------	--------	------------

Карпаччо из дикого лосося с медово-горчичным соусом	155	<b>680</b>
---	-----	------------

Сет из трёх русских рыб нельма, дикий лосось, осетрина	520	<b>1490</b>
--	-----	-------------

Брускетта с паштетом из осьминога	175	<b>560</b>
-----------------------------------	-----	------------

Тар-тар из дикого лосося и краба с авокадо	185	<b>890</b>
--	-----	------------

### НИ РЫБА, НИ МЯСО

Крупные греческие маслины и оливки, маринованные со специями и апельсином	150/150	<b>590</b>
---	---------	------------

Запечённый баклажан с кремом Фета	230	<b>480</b>
-----------------------------------	-----	------------

Белые грибы и маслята пряного засола	250	<b>590</b>
--------------------------------------	-----	------------

Свежая буррата от итальянского сыровара	200/125	<b>890</b>
---	---------	------------

Сыры с фирменными джемами из томатов и айвы	180/100	<b>970</b>
---	---------	------------

Ржаные гренки с морской солью и специями	180	<b>390</b>
--	-----	------------

## САЛАТЫ

SALADS		
--------	--	--

<b>МЯСНЫЕ</b>		
Ростбиф с рукколой и сырным соусом	75/40	<b>490</b>

Стейк-салат с розовыми помидорами	225	<b>680</b>
-----------------------------------	-----	------------

Тайский салат с хрустящей уткой	185	<b>590</b>
---------------------------------	-----	------------

Салат с печенью кролика и клубникой	175	<b>570</b>
-------------------------------------	-----	------------

Салат «Цезарь жив» с курицей	300	<b>390</b>
------------------------------	-----	------------

<b>РЫБНЫЕ</b>		
Салат с осьминогом с авокадо и розовыми томатами	202	<b>670</b>

Тёплый салат с диким лососем в сливочном соусе	200	<b>590</b>
--	-----	------------

Тёплый салат с копчёным сомом с печёным картофелем и шпинатом	280	<b>570</b>
---	-----	------------

Салат из камчатского краба с грейпфрутом	170	<b>690</b>
--	-----	------------

<b>НИ РЫБА, НИ МЯСО</b>		
Салат из запечённой свеклы с брынзой, апельсинами и базиликовым соусом	295	<b>560</b>

Жареный бри с копчёной уткой и карамелизованной айвой	275	<b>690</b>
---	-----	------------

Греческий салат	280	<b>470</b>
-----------------	-----	------------

Ассорти из четырёх салатов салат из свёклы с брынзой, тайский салат с хрустящей уткой, салат с печенью кролика, салат с осьминогом и авокадо	425	<b>970</b>
--	-----	------------

## СУПЫ

SOUPS		
-------	--	--

<b>МЯСНЫЕ</b>		
Наваристый борщ с уткой, яблоком и брусникой	360/30	<b>480</b>

Консоме из телячьей грудинки с нутом	300/55	<b>430</b>
--------------------------------------	--------	------------

<b>РЫБНЫЕ</b>		
Уха из осетрины с расстегаем	370/44	<b>590</b>

Солянка с морским волком и палтусом	350	<b>540</b>
-------------------------------------	-----	------------

<b>НИ РЫБА, НИ МЯСО</b>		
Нежный тыквенный суп-пюре	307	<b>390</b>

Крем-суп из белых грибов и вешенок с маслом белого трюфеля и перепелиными яйцами	315	<b>470</b>
--	-----	------------



## МЯСО

MEAT		
------	--	--

### СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА\* МИРАТОРГ BLACK ANGUS

Рибай из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	400	<b>1970</b>
--	-----	-------------

Филе МИНЬОН из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime	250	<b>1780</b>
--	-----	-------------

Стриплоин из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	300	<b>1540</b>
--	-----	-------------

Мироноff из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	500	<b>1990</b>
---	-----	-------------

Блэйд из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime	300	<b>1190</b>
--	-----	-------------

Денвер из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 30 дней влажного вызревания, Prime	300	<b>1170</b>
---	-----	-------------

Деликато из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	250	<b>960</b>
---	-----	------------

Скёрт из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	300	<b>690</b>
--	-----	------------

### СТЕЙКИ ИЗ ДРУГОГО МЯСА\*

Свиной стейк на кости	360	<b>990</b>
-----------------------	-----	------------

Вырезка молодого телёнка	300	<b>1420</b>
--------------------------	-----	-------------

Большой гриль на компанию скёрт, корейка ягнёнка, цыплёнок на гриле, блейд, куриные сосиски, свиной стейк на косточке	1660	<b>3990</b>
---	------	-------------

\* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень прожарки у вашего официанта.

### ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Целый цыплёнок на гриле в хрустящей корочке	370/40	<b>740</b>
---	--------	------------

Куриные сосиски собственного производства	150/70	<b>490</b>
---	--------	------------

Корейка ягнёнка	320/40	<b>1390</b>
-----------------	--------	-------------

Бефстроганов с грибами в ржаном хлебе	280/300	<b>890</b>
---------------------------------------	---------	------------

Телячьи щёчки, тушённые в квасе с овощами	260/155	<b>1290</b>
---	---------	-------------

Язычки ягнёнка на гриле	210/95	<b>1230</b>
-------------------------	--------	-------------

Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с Горгонзоллой	350	<b>980</b>
---	-----	------------

Бургер Шефа	350	<b>590</b>
-------------	-----	------------

Бургер с мясом на углях	330	<b>690</b>
-------------------------	-----	------------

Пастроми сэндвич	330/30	<b>590</b>
------------------	--------	------------



## РЫБА

FISH		
------	--	--

<b>РЫБНЫЕ СТЕЙКИ</b>		
Стейк из зубатки	200	<b>990</b>

Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом Чили	200	<b>1240</b>
--	-----	-------------

Стейк из дикого лосося	200	<b>1390</b>
------------------------	-----	-------------

Стейк из белуги с мёдом и имбирём	200	<b>1390</b>
-----------------------------------	-----	-------------

Большое ассорти для компании стейки из чёрного палтуса, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, копчёная речная форель, барабулька	1100	<b>3990</b>
--	------	-------------

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фермерский сомик, только что копчённый	650*	<b>990</b>
--	------	------------

Карельская форель на гриле, отварная или копчёная	320*	<b>890</b>
---	------	------------

Стерлядь на гриле, отварная или копчёная	640*	<b>1950</b>
--	------	-------------

Хрустящая барабулька	250/40	<b>690</b>
----------------------	--------	------------

Целая камбала в кисло-сладком соусе с ананасами	400	<b>1390</b>
---	-----	-------------

Фиш-н-Чипс из трески с чернилами каракатицы	130/90/30	<b>570</b>
---	-----------	------------

Дары моря с овощами гриль гребешки, командорские кальмары, тигровые креветки	470	<b>1490</b>
--	-----	-------------

Феттуччине с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе	375	<b>770</b>
--	-----	------------

Морские гребешки с овощами и тайским соусом	200	<b>980</b>
---	-----	------------

Мидии «Блю Чиз» в котелке	580	<b>990</b>
---------------------------	-----	------------

Щупальца осьминога на гриле с пюре из цветной капусты и картофеля	270	<b>1290</b>
---	-----	-------------

\* Вес рыбы указан в сыром виде.

## СОУСЫ

SAUCES		
--------	--	--

Аджика, красное вино, блю чиз, песто, гранатовый, тартар, барбекю, берблан, лимонно-чесночный, трюфельный, перечно-апельсиновый	50	<b>140</b>
---	----	------------

Бальзамик крем	30	<b>140</b>
----------------	----	------------

Перечный соус	30	<b>190</b>
---------------	----	------------

## ДАРЫ МОРЯ

SEAFOODS		
----------	--	--

<b>ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ*</b>	за 100 г	<b>190</b>
Устрица Соловьёвская		
Устрица Анивская		

*Уважаемые гости, просим обратить внимание на то, что устрицы — живой организм, и не каждый может усвоить большое количество белка, находящееся в них. Возможно белковое отравление или отравление Норовирусом, который часто встречается в устрицах. Рекомендуем заказывать их в запечённом виде.*

<b>ЗАПЕЧЁННЫЕ УСТРИЦЫ</b>	1 шт.	<b>240</b>
Хасанская в имбирном соусе		
Хасанская в сырном соусе		

<b>ЖИВЫЕ РАКУШКИ*</b>	за 100 г	<b>290</b>
Морской ёж		
Гребешок сахалинский		
Мидии тихоокеанские		
Вонголе		

<b>КРЕВЕТКИ &amp; КРАБЫ</b>		
Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны	650/90	<b>1980</b>

Северные креветки на льду на 2 персоны	700/90	<b>1780</b>
--	--------	-------------

Фаланги камчатского краба с кокосовым молоком и сыром	220/40	<b>1960</b>
---	--------	-------------

Тигровые креветки «Васаби»	260	<b>690</b>
----------------------------	-----	------------

Авокадо на гриле с крабом	240	<b>990</b>
---------------------------	-----	------------

Большие тигровые креветки с соусом «Ромеско»	190/90	<b>1280</b>
--	--------	-------------

Краб стригун, приготовленный в морской воде	300/50	<b>990</b>
---	--------	------------

Живой Камчатский краб*	100	<b>790</b>
------------------------	-----	------------

\* Цена за 100 грамм.
Вес 1 штуки уточняйте у официанта.

## ГАРНИРЫ

GARNISH		
---------	--	--

Картофель фри	120	<b>290</b>
---------------	-----	------------

Морковь гриль со сливочным кремом	190	<b>330</b>
-----------------------------------	-----	------------

Картофель бэби, жаренный с чесноком	150	<b>290</b>
-------------------------------------	-----	------------

Цветная капуста с соусом Мисо	220	<b>390</b>
-------------------------------	-----	------------

Спаржа	120/20	<b>390</b>
--------	--------	------------

Овощи гриль	310	<b>440</b>
-------------	-----	------------

Рис с белыми грибами и шпинатом	195	<b>340</b>
---------------------------------	-----	------------

Помидоры сладкие с красным луком	175	<b>460</b>
----------------------------------	-----	------------

## ДЕСЕРТЫ

DESSERTS		
----------	--	--

Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым	220	<b>560</b>
---	-----	------------

Медовик	110/48	<b>430</b>
---------	--------	------------

Вкуснейший черничный пирог	140/53	<b>470</b>
----------------------------	--------	------------

Мильфей со свежими ягодами	175	<b>490</b>
----------------------------	-----	------------

Тёплый французский яблочный тарт с мороженым	180	<b>450</b>
--	-----	------------

Бланманже с ягодами и тропическими фруктами	220	<b>570</b>
---	-----	------------

Шоколадный фондан с мороженым	185	<b>490</b>
-------------------------------	-----	------------

Море	173	<b>590</b>
------	-----	------------

Шоколадное безумие три вида шоколада	140	<b>470</b>
--------------------------------------	-----	------------

Меренговый рулет со свежей малиной и фисташками	147	<b>540</b>
---	-----	------------

Суп из манго и кокоса с сорбетом из красных ягод	200	<b>560</b>
--	-----	------------

Конфеты ручной работы трюфель, ореховая, бейлис, кофейная, ром-карамель	85	<b>390</b>
---	----	------------

Шарик мороженого собственного производства ваниль, клубника, шоколад, сметана, халва, дор блю	40	<b>190</b>
---	----	------------

Шарик сорбета собственного производства базилик, клубика-малина, манго-маракуйя	40	<b>190</b>
---	----	------------

Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом	74	<b>240</b>
--	----	------------

Свежая клубника	100	<b>340</b>
-----------------	-----	------------

Свежая голубика, малина	35	<b>340</b>
-------------------------	----	------------

