

Entrantes				Ensaladas				Carne				Pescado				Mariscos				Postres			
De Carne				De Carne				Mираторг Black Angus				Filetes de Pescado				Ostras				Ostras de Granja			
Bruschetta con carne asada				Rosbif y rucula con salsa de queso				Chuleta (rib eye steak)				Filete de pez lobo				Imperial				Eclair de autor			
Vitel tone				Ensalada de filete y tomates				Beef Angus Negro 250 días de alimentacion con granos				Filete de halibut negro				Jolie rosa				Anna Pavlova			
Tartar de Wagyu sobre hueso de tuetano				Ensalada de hígado de conejo y fresa				Solomillo (filete mignon)				marinado con menta y salsa de chile				Ostra del sur de Asia				con mango, granadilla y helado de vainilla			
Carpaccio de ternera Wagyu con ponzu cítricos				Ensalada «Cesar» con pollo				Beef Angus Negro 250 días de alimentacion con granos				Filete de salmon salvaje				1 pc				180			
Tartar de ternera de granja acompañado de anchoa y queso stracciatella				Ensalada de anguila ahumada, aguacate y espinacas				Lomo (striploin steak)				con miel y gengibre				1 pc				740			
Surtido de pates de pollo, hígado de pollo y de conejo				Ensalada “Mimosa” con salmon salvaje				Beef Angus Negro 250 días de alimentacion con granos				Bacalao negro				1 pc				140/47			
Set de carne para una compañía rosbif, brisket (pecho de buey), pate de hígado de conejo, lengua de cordero, manteca ahumada				Ensalada de nisoise con salmon ahumado				Filete de aguja (blade steak)				Salmon salvaje “Wellington”				Estimados clientes, tengan en cuenta que las ostras son un organismo vivo, y muchas personas no pueden digerir grandes cantidades de proteínas que ellas contiene. Es posible envenenamiento por exceso de proteína o infeccio por Norovirus, que frecuentemente se encuentra en las ostras.				140/53			
Caviar de arenque de Olyutorski sobre hielo				Ensalada templada de salmon salvaje en salsa de nata				Beef Angus Negro 250 días de alimentacion con granos				Gran surtido de pescado para una compañía filete de halibut negro, pez lobo, salmon salvaje, tentaculos de calamares, gambas fritos				Tarta de queso “San Sebastian”				150			
Pastel de cangrejo con espuma de parmesano				Ensalada de cangrejo Kamchatka con pomelo				Filete de falda (skirt steak)*				Platos calientes de Pescado				Tarta de manzana frances templada aderezada de helado				252			
Carpaccio de arenque olyutor con arandano rojo y patatas al horno				Ensalada verde grande con aguacate				Parilla				Fish-n-chips de bacalao en tinta de sepia				Zamburinas de sakhalin				Tarta de fresa			
Tartar de salmon salvaje y cangrejo con aguacate				Ensalada de remolacha horneada con queso blanco, naranja y salsa de albahaca				Bistec de cerdo “Jabali negro”				Siluro de granja recién ahumado				Erizo de mar				Fondant de chocolate con helado dentro			
Aguacate a la parrilla con cangrejo				Ensalada con berenjenas crujientes, tomates dulces y queso crema				Brocheta De Cerdo				Ravioli con salmon salvaje y gambas con salsa cangrejo				Mejillones del pacífico				Eclair XXL 31 sm			
Conjunto de platos de tres pescados rusos				Ensalada de queso				Filete de pavo				Pescado blanco ahumado con brocoli y salsa de miso				Almejas				Rollo de merengue con frambuesa fresca y pistachos			
Bruschetta de cangrejo y gambas				Verduras y Quesos				Pollo entero con corteza crujiente				Salmonete crujiente				Gambas tigre al wasabi				Pastel Napoleon crujiente			
Bruschetta con salmon salvaje				SOPAS				Kebab de lula con cordero y ternera				Mariscos con verdura parrillada zamburinas, calamares, gambas				Un plato grande de gamba variada se sirve sobre hielo con salsas, para 2 personas				Bolas de helado de producción propia vainilla, fresa, chocolate, caramelo salado			
Vorschmack de arenque de Olyutorski				DE CARNE				Parrilla grande para una compañía kebab de lula con cordero y ternera, pollo asado, blade, chuleta de cerdo, costillas de ternera, brocheta de Cerdo, filete de pavo				Gambas de Magadan ahumadas se sirve sobre hielo, para 2 personas				Gambas de Magadan se sirve sobre hielo, para 2 personas				Bolas de sorbete de producción propia de albaca, de fresa con frambuesa, de mango con granadilla			
Verduras y Quesos				Borshch espeso				* El peso del producto esta indicado en crudo, el punto de coccion de filete consulte con camarero.				Mejillones blue cheese en cazuela				Falanges de cangrejo Kamchatka con leche de coco y queso				Helado de calabaza con frutas confitadas, aceite y pipas de calabaza			
Brusquetas con aguacate, strachatella y tomate				Sopa rusa con pato, manzana y arandano rojo				Platos calientes de Carne				Croquetas de Lucio con salsa Beurre Blanc				Cangrejo Kamchatka vivo				Fresa fresca			
Berenjena al horno acompañada de queso blanco griego feta				Consomé de pecho de ternera con garbanzos				Filetes rusos Pozharskiy (receta de Alexander Filin)				* El peso del producto esta indicado en crudo.				El precio esta por 100g, el peso de una pieza consulte con camarero.				Arandano			
Aceitunas griegas negras y verdes marinadas con especias y naranja				Ensalada de pescado				Costillas de ternera con salsa de miel				Pasta, risotto				Guarniciones				Frambuesa			
Girgolas en crema agria				Sopa tom yum con mariscos con bacalao negro y halibut negro				Stroganoff de ternera con setas en una cazuela hecha de pan de centeno				Risotto con mariscos al azafran				Patatas bebe frita con ajo				Nuestro menu con fotos platos			
Surtido de quesos con mermelada de tomate y membrillo				Costillas de cerdo Barbacoa				Chuleta de ternera veteada picada con pure de patatas trufado y salsa demi–glace de res				Orzo con setas porcini y trufa				Patatas fritas				Descargar aplicacion de entrega			
				Hamburguesa de ternera veteada con queso azul en un bollo negro				Adjika, vino tinto, de queso azul, pesto, granada, tartar, barbakoa, salsa parilla, de limon e ajo, de trufa, salsa de miel y mostaza, chimichurri, ketchup casero, beret blanc, pesto				Crema balsamica				Pure de papas con aceite de trufa blanca							
				Ravioles de pato, setas blancos y trufa				Salsa de pimienta								Espárragos							
				Hamburguesa del Chef												Parrillada de verduras							
				Codillo de cerdo al horno con filete de col												Arroz con setas blancas							
				Magret de pato con pure de zanahoria y salsa de naranja												Batatas fritas							



ALCOHOL FUERTE		
WHISKEY		40
BLENDED		
Glendale		420
Johnnie Walker Red Label		540
Tullamore Dew		470
Highland Queen 8 YO		490
Bushmills		490
Famous Grouse Scotch		490
Kilbeggan		520
Dewars 8 YO		590
West Cork		660
Jameson		740
Johnnie Walker Black Label 12 YO		790
Monkey Shoulder		990
Dewars 12 YO		990
Bellevoye Finition Sauternes		990
Johnnie Walker Gold Label Reserve		1390
ESCOCES / SINGLE MALT		
The Singleton 12 YO		980
Auchentoshan «American Oak»		990
Benriach The Original Ten		1120
Glenkinchie 12 YO		1180
Talisker 10 YO		1280
Glenfiddich 12 YO		1800
Highland Park 12 YO		1990
Macallan Double Cask 12 YO		2690
AMERICA / BOURBONES / BLENDED		
Jim Beam White		590
Jim Beam Double Oak		740
Jack Daniel's Old №7		760
Jack Daniel's Gentleman Jack		720
Makers Mark		890
VODKA		40
Baikal Ice		360
Beluga Noble		450
ONEGIN		470
Beluga Gold Line		790
Grey Goose		850
CONAC Y ARMAGNAC Y BRANDY		40
Torres 5 Solera		490
Арцах Тутовый Золотой 3 года		560
Roulet VS		790
Hennessy VS		1140
Courvoisier VS		1290
H By Hine VSOP		1290
Gelas Bas Armagnac Single Cask 12 ans		1490
Hennessy VSOP		1590
Courvoisier VSOP		1590
Leyrat XO		2400
Remy Martin XO		3200
Courvoisier XO		3400
CALVADOS Y ORUJO		40
Friulana Nonino		730
Du Pere Laize VSOP		990
Il Moscato di Nonino Monovitigno		1020
TEQUILA		40
Onza Tequila Silver		430
Onza Tequila Gold		460
Jose Cuervo Gold		540
Jose Cuervo Especial Silver		690
Sauza Gold Tequila Gallo		790
Espolon Blanco		880
VERMUT		80
Martini Fiero, Bianco, Rosso, Extra Dry		440
Padro&Co Blanco Reserva		690
TINTURAS Y LICORES		40
Baileys, Sambuca, Jagermeister		440
Campari, Aperol		490

GINEBRA		40
Gordon's		460
Bosford		460
Cruxland		490
Hayman's Old Tom Gin		620
Bombay Sapphire		690
Roku Japanese Craft Gin		870
Botanist		1160
Tanqueray № Ten		1290
RON		40
Legendario Anejo Blanco		390
Captain Morgan White		390
Captain Morgan Spiced Gold		390
Flor de Cana Anejo Clasico		390
Ron Viejo de Caldas Tradicional 3 YO		390
Captain Morgan Dark		470
Legendario Elixir de Cuba		490
Oakheart Original		490
Flor de Cana Gran Reserva		560
Legendario Anejo		590
El Dorado 12 YO		940
Brugal Extra Viejo		990
Brugal 1888		1290
Zacapa 23 YO		1480
TINTURAS M&F		
Grosella y romero	40	370
Tarta de manzana	40	370
Limoncello	40	370
Ciruelas Ahumadas	40	370
Pastel de manzana	40	370
Cornejo de Crimea-lima	40	370
Khrenovukha (con rabano picante)	40	370
Pertsovka (vodka con pimienta)	40	370
Juego de 7 cordales		1690
ciruelas ahumadas no incluidas		
COCTELES		
SPRITZ		
Martini Fiero y Tonica	normal 300	790
Martini, fiero, tonica, naranja		
De aciano spritz	normal 300	790
ron, cordial de bayas, vino espumoso, arandano		
Botanicals Pera & Tonico De Tilo	normal 300	790
Beluga Botanicals pera y tilo, tonico, pera fresca		
Raspberry spritz	normal 300	810
Aperol, licor de frambuesa, pure de frambuesa, vino espumoso, zumo de limon		
Aperol spritz	normal 300	810
Aperol, vino espumoso, soda, naranja		
Pasion spritz	normal 300	810
vodka, pure de maracuya, vainilla, vino espumoso, zumo de limon, pure de mango		
COCTELES DE AUTOR		
El secreto de la dinastia Qin	light 150	690
ginebra de jazmin, sirope de lichi, citricos		
Omamori	normal 300	690
ginebra, cordial de yuzu / bambu / limoncillo, tomillo, tonica		
Sombra en el agua	normal 300	690
Ginebra, vermut, jarabe de sauco, albahaca, tonico		
Paloma de fresa	normal 300	710
tequila de pimienta rosa, pomelo fresco, fresa, refresco		
Noche en el Nilo	normal 150	710
vodka, pure de mango, jugo de limon, almibar picante		
Leyenda De Carelia	normal 150	720
Aperol, Ginebra, fresas, arandanos rojos y citricos		
Manana en Normandia	normal 150	720
ginebra, bebida de frutas, fresa, romero		
Martini Pasion	normal 150	790
vodka, maracuya, jugo de limon, vainilla		
Margarita M&F	normal 200	790
tequila de pimienta rosa, almibar de pera, citricos		
LYCHEE Lee	normal 300	810
ron, licor de lichi, pure de frambuesa & maracuya, zumo de pina & limon, almibar		
CLASICO		
Vino caliente	normal 175	690
vino tinto, miel, naranja, limon, especias, manzana		
Mojito	light 300	790
ron, menta, lima, soda, almibar		
Negroni	strong 200	790
ginabra, Campari, Chinzano Rosso		
Long Island Ice Tea	strong 300	810
vodka, ron, tequila, ginebra, triple sec, limon, cola		

BEBIDAS SIN ALCOHOL		
 LIMONADAS	300	1000
Clasico	390	1170
De estragon	390	1170
De frambuesa	390	1170
De pera de agua	390	1170
Naranja-granadilla	590	1690
De mango-granadilla	590	1690
MOJITO	300	
Clasico	490	
Fresa	490	
BATIDOS	300	
De pera-fresa	590	
De bayas	590	
De pina-fresa	590	
Kiwi-pina-albahaca	590	
COCTELES DE LECHE	300	
Vanilla	490	
Fresa	490	
Chocochate	490	
Platano	490	
Mango	490	
BEBIDAS DE FRUTA	200	
Arandano rojo-adoquines	220	
Cornejo	220	
Grosella negra	220	
ZUMOS & AGUA		
Agua 8.2	500	390
Tassay sin gas	750	790
Tassay con gas	750	790
Evervess (Cola, Cola sin azucar, Naranja, Lima-limon)	250	390
ZUMOS NATURALES	200	
Naranja, pomelo, pera, limon, manzana, apio, zanahoria, kiwi	440	
Pina	670	
Granada	950	
ZUMOS	200	
Naranja, pina, cereza, tomate, manzana	280	
CERVEZA		
ELABORADA ESPECIALMENTE PARA MEAT&FISH		
CERVEZA DE BARRIL		
Craft lager	300/500	430/590
IPA	300/500	430/590
Craft stout	300/500	430/590
Spaten	300/500	470/690
Franziskaner	300/500	470/690
CERVEZA EN BOTELLAS		
S-port Pilsner N/A	450	480
S-port IPA N/A	450	480
Maisels Weisse Alkoholfrei	500	790

VINO SIN ALCOHOL		
BLANCO		
Sparkling Light House Alc-free, Peter Mertes, Germany (dulce)	750	2900
Von Buhl Zero Secco, Pfaltz, Germany (semidulce)	750	5500
TINTO		
Light House Sauvignon Blanc Alc-free, Peter Mertes, Germany (semidulce)	750	2900
TE		
TES CLASICOS		
Assam	400	420
Gris Conde	400	420
Sencha	400	420
Alga de Fuego	400	420
Oolong de Leche	400	420
Rosa mosqueta con tomillo	400	420
TES DE FRUTAS EXCLUSIVOS		
Arandano rojo-sauco	400	650
Pomelo picante	400	650
Mezcla de taiga con petalos de rosa	400	650
Rosa mosqueta con citricos	400	650
Sbiten de jengibre	400	650
Espino cerval de mar-maracuya con pinas	400	650
Te de guisantes mariposa azul con Oolong y pera	400	650
TES DE COLECCION		
Tie Guan Yin	400	550
Hermosas cejas doradas (Jin Jun Mei)	400	550
Ye Sheng	400	550
GABA	400	550
Gyokuro	400	550
Shu Pu-erh	400	550
EXTRAS		
Miel	50	180
Marshmallow	7	60
Mermelada	65	180
Jarabe	10	40
cereza silvestre blanca / frambuesa		
Espuma	30	70
lima-menta		
CAFE Y BEBIDAS CALIENTES		
Cafe solo	30	250
Americano	120/200	290 /390
Cappuccino	230/350	390 /560
Cafe Doppio (cafe solo doble)	60	390
Latte	230/400	390 /560
Calabaza picante latte	230/400	430 /490
Raf Halwa	350	560
Flat white	230	420
Matcha latte	230/400	460 /670
Cacao	230	430
Cafe Raf de vanilla	350	490
Mochaccino	230	440
* This brochure is a promotional material. Full menu, information about ingredients, energy and nutrition all value of food and drinks, portion size and prices on alcohol beverages can be found in consumers corner or can be presented be the restaurant staff by request. All prices indicated in Russian Rubles. For allergen information please consult with your waiter.		

