

ЗАКУСКИ			САЛАТЫ			МЯСО			РЫБА			ДАРЫ МОРЯ			ДЕСЕРТЫ		
APPETIZERS			SALADS			MEAT			FISH			SEAFOOD			DESSERTS		
МЯСНЫЕ			МЯСНЫЕ			СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА			РЫБНЫЕ СТЕЙКИ			ЖИВЫЕ ДИКИЕ УСТРИЦЫ			ЖИВЫЕ ФЕРМЕРСКИЕ УСТРИЦЫ		
Брускетта с ростбифом			Ростбиф с рукколой и сырным соусом			«Рибай» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Стейк из зубатки с соусом «Бер блан»			Императорская Ромаринка			Конфеты ручной работы: чёрный трюфель, солёный трюфель, апельсиновый трюфель, бейлис, кофейный трюфель, финиковый трюфель без сахара		
Ростбиф «Вителло» с муссом из соуса «Тоннато»			Стейк-салат с розовыми помидорами, ферментированными огурцами и каперсами			Филе миньон из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания			Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом чили			Розовая Джולי			Мини эклер		
Тартар из мраморной говядины Вагю на мозговой косточке			С печенью кролика, клубникой и голубым сыром			«Стрипплоин» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Стейк из дикого лосося			Южноазиатская маама			Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым		
Карпаччо из говядины Вагю с цитрусовым соусом понзу			«Цезарь» с обожжённым куриным филе, яйцом пашот и выдержанным сыром			«Миронофф» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Стейк из осетрины с мёдом и имбирём						Сливочный десерт «Панакотта» с земляникой		
Тартар из вырезки молодого бычка с сыром страчателла и кантабрийскими анчоусами			С жареными креветками, киноа, соусом гуакамоле и дзадзыки			«Блейд» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания			Чёрная треска						Медовый торт со сметанным кремом и абрикосовым мармеладом		
Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика с гречишными тостами, джемом из томатов и луковым конфитюром			«Мимоза» с диким лососем и муссом из тунца			«Вонорим» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания			Дикий лосось «Веллингтон»						Черничный пирог		
Тарелка мясных деликатесов: ростбиф, brisket 12 часов, паштет из кроличьей печени, бараньи язычки, подкопчённое сало			С копчёным угрём и авокадо в гнезде из шпината			«Скёрт» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Большое ассорти для компании: стейки из чёрной трески, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, жареные тигровые креветки, хрустящая барабулька						Вкуснейший торт без сахара с карамельным кремом и черносливом		
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ			«Нисуаз» с копчёным лососем, оливками каламата и каперсами			ГРИЛЬ			Горячие блюда из рыбы и морепродуктов			Живые ракушки					
Икра олюторской сельди на льду			Тёплый салат со сливочным лососем			Свиной стейк «Чёрный кабан»			«Фиш-н-Чипс» треска, жаренная в кляре с чернилами каракатицы, с острым соусом айоли			Гребешок сахалинский			Чизкейк «Сан-Себастьян» с шариком крема из белого шоколада и вишней		
Тартар из дикого дальневосточного кижуча и краба с авокадо			С камчатским крабом и грейпфрутом			Целый цыплёнок на гриле в хрустящей корочке			Фермерский сомик, только что копчённый			Мидии тихоокеанские			Тёплый французский яблочный пирог с мороженым		
Авокадо на гриле с крабом и розовыми томатами			Салат романо с соусом «Тоннато»			Люля–кебаб из барашка и мраморной говядины			Пельмени из дикого лосося и креветок с крабовым соусом биск			Морской ёж с желтком перепелиного яйца и соевым соусом			Пирог с земляникой		
Сет из трёх русских рыб			Большой зелёный салат			Большой гриль на компанию: люля–кебаб из барашка и мраморной говядины, цыплёнок на гриле, стейк блейд, стейк «Чёрный кабан», шашлык из йоркширской свинины, говяжьи рёбра, стейк из индейки			Хрустящая барабулька			Вонголе			Шоколадный фондан с мороженым и соленой карамелью		
Брускетты с крабом, креветками и яйцом пашот			С хрустящими баклажанами, бакинскими томатами, сливочным сыром и эстрагоном			* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень его прожарки у вашего официанта.			Мидии в соусе «Блю чиз», подаются в котелке			Креветки в соусе васаби			Меренговый рулет со свежей малиной и фисташками		
Брускетты с диким лососем и соусом гуакамоле			Овощи и сыры			Паста, ризотто			Котлеты из сибирской щуки с соусом «Бер блан»			Магаданские креветки на льду на 2 персоны			Королевский «Наполеон»		
Форшмак из олюторской сельди с бородинскими гренками			Супы			Пожарские котлеты по рецепту А.Н. Филина			Паста «Фетучини» с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе			Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны			Сливочное мороженое (1 шарик): ваниль, клубника, шоколад, солёная карамель		
Тартар из гребешка, креветок и дикого лосося с авокадо			Мясные			Говяжьи рёбра в медовой глазури			Ризотто с шафраном и тигровыми креветками			Живой камчатский краб			Сорбеты (1 шарик): базилик, клубника-малина, манго-маракуйя		
Овощи и сыры			Рыбные			Бефстроганов с грибами в ржаном круглом хлебе			Паста «Орзо» с белыми грибами и трюфелем			* Вес морепродуктов указан в сыром виде.			Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом		
Брускетты с авокадо, сыром страчателла и розовыми томатами			Борщ из фермерской утки с яблоком и брусникой			Свинные рёбра барбекю			Соусы			Картофель беби, жаренный с чесноком			Свежая клубника		
Запечённый баклажан с кремом из сыра фета			Консоме из телячьей грудинки с нутом			Котлета из мраморной говядины с трюфельным картофельным пюре и соусом демигласс			Аджика, красное вино, блю чиз, тартар, барбекю, гриль, лимонно–чесночный, трюфельный, медово–горчичный, домашний кетчуп, бер блан, гранатовый, песто, чимичури			Картофель фри			Свежая голубика		
Греческие оливки халкидики и каламата, маринованные со специями и апельсином			Том–ям с морепродуктами и грибами цао гу			Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с голубым сыром			Бальзамик крем			Картофельное пюре с маслом белого трюфеля и сыром пармезан			Свежая малина		
Белые грузди в сметане со сладкой брусникой			Уха из осетрины и чёрной трески с растегаем			Бургер Шефа на пшеничной булке с беконом и соусом «Чили кон карне»			Перечный соус			Зелёная спаржа					
Сет фермерских сыров с джемами из томатов и айвы			Из сладкой тыквы баттернат			Запечённая с мёдом и чесноком свиная рулька с капустой						Овощи гриль			Стейк из капусты с трюфельным соусом		
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем			Крем-суп из белых грибов с маслом белого трюфеля и перепелиными яйцами			Утиная грудка, маринованная с цедрой лимона и чёрным кампотским перцем, с жареным бататом						Батат фри			Рис отварной		
			Свекольник			Шницель из куриной грудки с трюфельной пастой											

Адреса ресторанов

Москва
Тверская ул., 23с1 +7 (916) 495–25–69 Время работы: круглосуточно
22-й км Киевского шоссе, д. 4 Бизнес-парк «Румянцево» 1 этаж +7 (495) 240-53-77 Время работы: 10:00-00:00, пн-вс
21-й км Калужского шоссе (41-й км МКАД) ТРЦ «Мега» Тёплый стан 1 этаж +7 (495) 995-12-01 Время работы: 10:00–22:00, пн–вс

56-й км МКАД ТРК VEGAS Кунцево, 1–2 этажи +7 (495) 236-13-00 Время работы: 10:00-23:00, пн-вс
Ярцевская ул., д. 19 ТЦ «Кунцево Плаза» 4 этаж +7 (495) 921-57-71 Время работы: 10:00-00:00, пн-вс

Каширское шоссе, д. 61г ТРЦ «Каширская Плаза» 4 этаж +7 (495) 730-55-02 Время работы: 10:00–00:00, пн–вс

Автозаводская ул., д. 18 ТРЦ «Ривьера» 3 этаж +7 (495) 231-17-77 Время работы: 10:00-00:00, пн-вс
ТРЦ «Афимолл Сити» 5 этаж Пресненская наб., д. 2 +7 (495) 783-13-86 Время работы: 10:00-00:00, пн-вс

пр–т Мира, 211, корп. 2 ТРК «Европолис» 3 этаж +7 (495) 966–64–06 Время работы: 10:00–22:00, вс–чт 10:00–23:00, пт–сб
Кутузовский проспект, 57 ТРЦ «Океания» 4 этаж +7 (925) 146–02–22 Время работы: 10:00–23:00, пн–вс

Малая Пироговская ул., д.8 +7 (929) 588–88–77 Время работы: 10:00–00:00, пн–вс
--

Волгоград

ул. Ленина, д. 9 +7 (8442) 43-77-71 Время работы: 07:30–00:00, пн–вс
--

Краснодар

ул. Красная, 120 (Marriott) +7 (861) 992-77-23 Время работы: 07:00–24:00, вс–чт 07:00–02:00, пт–сб

Ставрополь

ул. Маршала Жукова, д. 2 +7 (865) 268-56-85 Время работы: 09:30–24:00, пн–вс
--

Крепкий алкоголь / Spirits

Виски купажированный/blended	40
Glendale	420
Tullamore Dew	470
Highland Queen 8 YO	490
Bushmills	490
Famous Grouse Scotch	490
Kilbeggan	520
Johnnie Walker Red Label	540
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

Шотландия/односолодовый/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

Америка/бурбоны/купажированный/blended	
Jim Beam White	590
Jim Beam Double Oak	740
Jack Daniel's Old №7	760
Makers Mark	890

Водка	40
Байкал Айс	360
Белуга Нобл	450
ОНЕГИН	470
Beluga Gold Line	790
Grey Goose	850

Коньяк & Арманьяк & бренди	40
Torres 5 Solera	490
Rouillet 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

Кальвадос & граппа	40
Friulana Nonino	730
Du Pere Laize VSOP	990
Il Moscato di Nonino Monovitigno	1020

Текила	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

Вермуты	80
Martini Fiero, Bianco, Rosso, Extra Dry	440
Padro&Co Blanco Reserva	690

Настойки & ликёры	40
Baileys, Sambuca, Jagermeister	440
Campari, Aperol	490

Джин	40
Gordon's	460
Bosford	460
Cruxland	490
Bombay Sapphire	690
Roku Japanese Craft Gin	870
Botanist	1160
Tanqueray № Ten	1290

Ром	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

Настойки M&P / Tinctures M&P	
Смородина & розмарин	40 390
Яблочный пирог	40 390
Лимончелло	40 390
Кремовый лимончелло	40 390
Крымский кизил–лайм	40 390
Подкопчённый чернослив	40 390
Хреновуха	40 390
Перцовка	40 390
Сет из 7 настоек (не входит подкопчённый чернослив)	1690

Коктейли / Cocktails

Спритцы	
Мартини Фиеро & Тоник	средний 300 790
Мартини Фиеро, тоник, апельсин	
Васильковый Спритц	средний 300 790
ром, ягодный кордиал, игристое вино, голубика	
Ботаникалс Груша & Липа Тоник	средний 300 790
Белуга Ботаникалс груша и липа, тоник, свежая груша	
Малиновый Спритц	средний 300 810
Апероль, малиновый ликёр, пюре малины, игристое, лимонный сок, содовая	
Апероль Спритц	средний 300 810
Апероль, игристое, содовая, апельсин	
Пэшн Спритц	средний 300 810
водка, пюре маракуйи, ванильный сироп, игристое, лимонный сок, пюре манго	

Авторские коктейли	
Секрет династии Цинь	лёгкий 150 690
джин с жасмином, сироп личи, цитрусовые	
Омамори	средний 300 690
джин, кордиал юдзу/бамбук/лемонграсс, тимьян, тоник	
Тень на воде	средний 300 690
джин, вермут, сироп бузина, базилик, тоник	
Клубничная Палома	средний 300 710
текила на розовом перце, грейпфрутовый фреш, клубника, содовая	
Вечер на Ниле	средний 150 710
водка, пюре манго, лимонный сок, пряный сироп	
Легенда Карелии	средний 150 720
апероль, джин, клубника, брусника и цитрусовые	
Утро в Нормандии	средний 150 720
джин, морс, клубничный сироп, розмарин	
Пэшн Мартини	средний 150 790
водка, маракуйя, лимонный сок, ваниль	
Маргарита M&P	средний 200 790
текила на розовом перце, грушевый сироп, цитрусовые	

Личи Ли	средний 300 810
ром, ликёр личи, пюре малины/маракуйи, сок ананасовый/лимонный, симпл сироп	
Классика	
Глинтвейн	средний 175 690
красное вино, мёд, апельсин, лимон, специи, яблоко	
Мохито	лёгкий 300 790
ром, мята, лайм, содовая, симпл сироп	
Негрони	крепкий 200 790
лонг, кампари, мартини россو	
Лонг Айленд Айс Ти	крепкий 300 810
водка, ром, текила, джин, трипл–сек, лимон, кола	

Безалкогольные напитки

Homemade Drinks	
Лимонады	300 1000
Классический	390 1170
Тархун	390 1170
Малиновый	390 1170
Дюшес	390 1170
Апельсин-маракуйя	590 1690
Манго-маракуйя	590 1690

Мохито	300
Классический	560
Клубничный	580
Смузи	300
Груша-клубника	590
Ягодный	590
Ананас-клубника	590
Киви–ананас–базилик	590

Молочные коктейли	300
Ванильный, клубничный, шоколадный, банановый, манго	490

Сбитни	300
Холодный сбитень облепиха	490
холодный иван–чай с облепихой, мёдом и пряностями	
Холодный сбитень брусника	490
холодный иван–чай с брусникой, мёдом и розмарином	

Домашний морс	200
Клюква–брусника, кизил, чёрная смородина	240

Соки и вода

Juice & Water	
Даусуз	500 390
Tassay б/г	750 790
Tassay с/г	750 790
Evervess (Кола, Кола без сахара, Апельсин, Лимон–лайм)	250 390

Свежевыжатые соки	200
Апельсиновый, грейпфрутовый, грушевый, лимонный, яблочный, сельдереевый, морковный, киви	470

Ананасовый	670
Гранатовый	950

Соки	200
Апельсин, ананас, вишня, томат, яблоко	280

Пиво / Beer

Варится специально для Мясо&Рыба	
Пиво бочковое	
Крафтовый Лагер	300/500 430/590
ИПА	300/500 430/590
Крафтовый Стаут	300/500 430/590
Spaten	300/500 470/690
Franziskaner	300/500 470/690

Пиво безалкогольное	
С–порт Пилснер б/а	450 480
С–порт Ипа б/а	450 480
Майзельс Вайс б/а	500 790

Безалкогольное вино

Non-Alcohol Wine	
Игристое	
Лайт Хаус, Петер Мертес, Германия (сладкое)	750 2900
Фон Буль Зеро Секко, Пфальц, Германия (полусладкое)	750 5500

Белое	
Совиньон Блан Лайт Хаус, Петер Мертес, Германия (полусладкое)	750 2900

Чай	
TEA	

Классика	
Ассам	400 460
Эрл Грей	400 460
Сенча	400 460
Иван-чай	400 460
Молочный улун	400 460
Шиповник с чабрецом	400 460

Авторские фруктовые	
Брусника–бузина	400 670
Пряный грейпфрут	400 670
Таёжный сбор с лепестками роз	400 670
Шиповник с цитрусовыми	400 670
Имбирный сбитень	400 670
Облепиха–маракуйя с сосовыми шишками	400 670
Голубой анчан с улуном и грушей	400 670

Коллекция	
Те Гуань Инь	400 550
Золотые брови (Цзинь Цзюнь Мэй)	400 550
Е Шен	400 550
Габа	400 550
Гёкуро	400 550
Шу Пуэр	400 550

Дополнительно	
Мёд	50 180 7 60
Маршмеллоу	
Варенье	65 180 10 40
Сироп	
из белой черешни/Персиковая пенка	30 70
из малины	

Карта бариста	
Barista Menu	
Эспresso	30/60 260/ 390
Американо	120/200 320 /420
Капучино	230/350 430 /590
Латте	230/400 420 /590
Раф Ванильный	350 590
Раф Халва	350 590
Флэт–Уайт	230 460
Матча Латте	230/400 460/590
Какао	230/400 430/ 650
Мокачино	230/400 440/ 730
Эспresso–Тоник	400 530
апельсин–розмарин	
Кофе «Бамбл» с апельсиновым соком	300 530
Холодный Матча манго	300 530
Холодный Матча малина	300 530
Малиновый холодный Кофе	300 570

* 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 блюда указан в граммах, выход напитков – в миллилитрах. При наличии у вас аллергии уточняйте информацию о подробном составе блюд и напитков у вашего официанта.
🌿 - веганские блюда

