

# мормясо

РЕСТОРАН



Информация и резерв +7 (499) 390 44 44  
Москва-Сити, башня «Меркурий», 1 этаж,  
8-въезд

 [moremyaso](#)

# СТАРТЫ

## / STARTERS / 点餐

- УТИНЫЙ ПАШТЕТ** / 450  
с конфитюром из инжира и чёрными тостами  
*Duck pate with fig confiture and black toast*  
彩色糖衣鸭脖加小甜面包
- СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДО** / 650  
с дайконом, свежим огурцом и кунжутом  
*Dorado ceviche with daikon, cucumber and sesame*  
多拉多酸橘汁腌鱼  
四季萝卜、新鲜黄瓜、芝麻
- ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** / 650  
с черными тостами и зернистой горчицей  
*Beef tartar with black toasts and grainy mustard*  
牛肉团子: 黑面包和多粒芥末
- ТАР-ТАР ИЗ СИБАСА** / 650  
с крошкой из Бородинского хлеба,  
лаймом и горчичным кремом  
*Sea bass tartar with a crumb of Borodino bread, lime and mustard cream*  
煎鲈鱼团子: 波罗底诺面包屑  
酸橙和芥末奶油
- ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ** / 900  
с муссом из авокадо и гренками  
*Lax tar-tar with avocado mousse and croutons*  
三文鱼塔塔搭配牛  
油果慕斯和油炸面包块
- КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ** / 1300  
с авокадо и маслом на основе рукколы  
*Lax carpaccio with avocado and oil based on rocca salad*  
三文鱼白汁红肉搭  
配牛油果和芝麻菜油
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** / 650  
с томатными гренками и пармезаном  
*Beef carpaccio with tomato croutons and parmesan cheese*  
金枪鱼酱小牛肉
- ВИТЕЛЛО ТОНАТО** / 800  
с говядиной и плодами каперсов  
*Vitello Tonato*  
金枪鱼酱小牛肉
- БУРРАТА** / 900  
в сопровождении сочных томатов и листьев шпината  
*Burrata mozzarella accompanied by juicy tomatoes and spinach leaves*  
莫扎里特 布拉达  
多汁番茄、菠菜叶

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ  
НА ВЕС / ЦЕНА ЗА 100 г**

*Fish and seafood by weight*

鱼和海产品 100g/价格

**БРУСКЕТТЫ**

С лососем, авокадо  
и яйцом бенедикт

*Bruschetta: With salmon,  
avocado and egg Benedict*

550

С ростбифом  
и луковым соусом

*With roast beef  
and onion sauce*

450

С томатным дипом  
и глазированными тыквенными  
семечками

*With tomato dip  
and glazed pumpkin seeds*

300

С тунцом и соусом  
сладкий чили

*With tuna  
and sweet chili sauce*

480

Брускетта: 带有三文鱼、  
牛油果和班尼迪克蛋, 带有烤牛肉和  
洋葱酱, 带有番茄干和糖衣南瓜子  
带金枪鱼和甜辣酱沙拉

**СЫРНОЕ ПЛАТО  
2000**

Пармиджано-реджано, горгонзола,  
эмменталь, кротен, камамбер  
и пекорино романо с виноградом,  
копченым черносливом и  
карамелизованными орехами

*Cheese plate  
Parmigiano Reggiano, gorgonzola,  
emmental, mint, camembert  
and pecorino romano with grapes,  
smoked prunes and caramelized nuts*

奶酪拼盘 戈尔冈左拉, 埃门塔尔奶  
酪, 培根, 卡门培尔奶酪和烤番茄配葡  
萄, 熏梅和焦糖坚果。

**ГОЛУБЫЕ МИДИИ / 200**

*Blue mussels / 贻贝*

**ДИКАЯ ДОРАДО / 380**

*Wild dorado / 野生鲷*

**ВОНГОЛЕ / 300**

Готовятся в соусе на ваш выбор:  
соус с голубым сыром / с томатами в белом вине

*Vongole. Prepare in a sauce of your choice:  
sauce with blue cheese/  
with tomatoes in white wine*

西红柿在白葡萄酒

**КРАСНЫЙ СНЕППЕР / 450**

*Red snapper / 红鲷鱼*

**БАРРАМУНДИ / 450**

*Lates / 尖吻鲈*

**ДИКИЙ ЛАВРАК / 430**

*Wild sea bass / 海鱼*

**МОРСКОЙ ЧЁРТ / 430**

*Monkeyfish / 安康鱼*

**КАМЧАТСКИЙ КРАБ / 700**

*Kamchatka crab / 帝王蟹*

**ОМАР НА ГРИЛЕ / 1000**

*Grilled omar / 烤龙虾*

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ  
ОСЬМИНОГ / 1150**

*Mediterranean octopus / 地中海章鱼*

**ЧЕРНАЯ ТРЕСКА / 1400**

*Black Cod / 黑鳕鱼*

**СОУСЫ К РЫБЕ / 150**

Капоната / гуакамол / голландез  
*Sauces to fish caponata /  
guacamole / hollandaise 60 gr*

酱汁鱼/60G 酱/鳄梨酱/霍兰德

*По Вашему желанию мы можем  
приготовить рыбу в соли,  
на гриле, на пару или запеченную под  
овощами. / At your request we can prepare  
fish in salt, grilled, steamed or baked with  
vegetables*

通过你请求我们就可以用盐煮鱼,  
在水煮或烘烤蔬菜。

### СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ

с сыром филадельфия  
и ржаными тостами

*Lightly salted salmon with Philadelphia  
cheese and rye toasts*

/ 700

带新鲜菠菜和甜瓜  
云的帕尔马火腿

### ВИННЫЙ СЕТ

Домашние вяленые томаты,  
гриссини, оливки, артишоки,  
томатный дип и сыр эмменталь

*Wine set. Homemade sun-dried tomatoes,  
grissini, olives, artichokes,  
tomato dip and cheese emmental*

/ 1000

酒盘 自制西红柿干  
干面包条、橄榄、香肠  
比萨、番茄酱和奶酪块、朝鲜蓟

### ТАТАКИ ЛОСОСЬ

*Tataki lax*

/ 1200

炭烧三文鱼

### ТАТАКИ ТУНЕЦ

*Tuna Tataki*

/ 1300

金枪鱼

### ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

с сырной крошкой

*Tagliata from marbled beef  
with cheese flecks*

/ 1100

塔利亚塔大理石纹  
小牛肉搭配奶酪屑

### КРАСНАЯ ИКРА

с пшеничными тостами

*Red caviar with wheat toast*

/ 900

红色或黑色鱼子酱配空气油小麦吐司

### ФЕРМЕРСКИЙ СЫР КАМАМБЕР

запечённый с хлебными крекерами  
и вареньем

*Camembert cheese baked  
with crackers and jam*

/ 750

烤农场卡芒贝尔奶酪  
搭配梳打饼干和果酱

### ФУА-ГРА

с айвовым пюре и кедровыми орехами

*Foie gras with quince  
puree and pignolia nuts*

/ 2200

鹅肝盖布莉欧搭配松露  
温柏泥和雪松子

### САШИМИ: СЕМГА 800 / ТУНЕЦ 900 / ГРЕБЕШОК 900 / УГОРЬ 900

*Sushimi: salmon 800 / tuna 900 /  
scallop 900 / eel 900*

生鱼片 三文鱼800 /金枪鱼900 /  
扇贝900 /鳗鱼900

# СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ FRESH OYSTER / 新鲜的蚌肉

## УСТРИЦЫ В АССОРТИМЕНТЕ

/ 300

уточняйте у официанта. все устрицы подаются с тостами из ржаного хлеба, сливочным маслом и соусом на выбор: зелёный чили / миньонет

*Oysters in assortment. Check with the waiter. All oysters are served with toasts from rye bread, butter and sauce to choose from: green chili / minionet*

生蚝什锦: 请咨询服务员  
所有牡蛎都配有烤黑麦面包,  
黄油和酱汁可供选择:  
紫苏/青辣椒/小米。

## МОРСКИЕ ЕЖИ

/ 400

подаются с двумя соусами и перепелиным желтком

*Sea urchins, served with two sauces and quail yolk*

海胆

# САЛАТЫ / / SALADS / 沙拉

## ОВОЩНОЙ САЛАТ

/ 450

с тыквенными семечками. Заправляется сметаной или виноградным маслом на Ваш выбор

*Vegetable salad with pumpkin seeds. Served with sour cream or grape oil of your choice*

蔬菜沙拉和南瓜子。  
选用酸奶油或葡萄油

## САЛАТ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

/ 580

авокадо, киноа и сочными томатами

*Salad with strachatella, avocado, quinoa and juicy tomatoes*

斯特拉恰特拉奶酪  
牛油果藜麦多汁番茄沙拉

## САЛАТ С ПРЯНОЙ ГОВЯДИНОЙ

/ 750

свежими овощами и соусом «зелёный чили»

*Salad with spicy beef, fresh vegetables and green chili sauce*

干碗, 黄瓜和黄瓜蔬菜沙拉

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ

/ 500

### С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ПОТРОШКАМИ

и лаймовой заправкой

*Warm salad with glazed chicken giblets and lime dressing*

带加糖衣的鸡内脏和酸橙酱的暖沙拉

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

авокадо и базиликом

*Shrimp salad with avocado and basil*

/ 850

沙拉配虾, 鳄梨和罗勒

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с курицей или с тигровыми креветками

*Caesar salad with chicken or tiger shrimps*

/ 600/750

凯撒沙拉 带有鸡肉或老虎虾

### САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

молодым картофелем, печеными овощами  
и острой лимонной заправкой

*Octopus salad with young potatoes, baked vegetables  
and spicy lemon dressing*

/ 1150

沙拉配章鱼, 年轻土豆,  
烤蔬菜和辣柠檬酱

### САЛАТ С ТУНЦОМ

зелёной фасолью и итальянской заправкой

*Salad with tuna, green beans and Italian dressing*

/ 1100

金枪鱼豇豆沙拉浇意大利调味汁

### САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

розовыми томатами и соусом «Чимичурри»

*Salad with king crab, pink tomatoes  
and chimichuri sauce*

/ 1500

帝王蟹粉红番茄沙  
拉搭配阿根廷青酱

## СУПЫ / / SOUPS / 汤

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с галушками и зеленью

*Chicken bouillon with dumplings and greens  
with dumplings and greens*

/ 350

鸡肉配饺子和香草

### ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

с белыми тостами и сливочным сыром

*Tomato cream soup with white toasts  
and cream cheese*

/ 450

番茄奶油汤配白色  
吐司和奶油芝士

### ОСТРЫЙ МАРОККАНСКИЙ СУП

с бараниной и тостами

*Spicy Moroccan soup with lamb and toasts*

/ 450

酸的摩洛哥汤配羊肉和吐司

### ТОМ ЯМ

с древесными грибами, тигровыми  
креветками и гребешком

*Tom yam with mushrooms,  
tiger shrimps and scallops*

/ 700

汤配蘑菇, 虎虾和扇贝

## МАРСЕЛЬСКИЙ БУЙАБЕС

с чесночными тостами

*Bouillabaisse marseilles with garlic toasts*

/ 2200

配大蒜吐司马赛鱼汤

## КРАБОВЫЙ СУП

с рисовой лапшой и кокосовым молоком

*Crab soup with rice noodles and coconut milk*

/ 1300

米线椰奶螃蟹汤

## ВАЛЮТЕ

из белых грибов и трюфелем

*Porcini mushroom with truffle*

/ 750

美味牛肝菌松露天鹅绒酱

## РАМЕН

со свиным рулетом

*Ramen soup with pork roll*

/ 700

與猪肉路輾的拉麵湯

# ПАСТА И РИЗОТТО / / PASTA & RISOTTO / 意大利焗饭

## ШПИНАТНАЯ ПАСТА

с моцареллой в томатном соусе

*Spinach Pasta with Mozzarella  
in Tomato Sauce*

/ 600

马苏里拉奶酪番茄酱菠菜意面

## РАВИОЛИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

*Ravioli with black truffle*

/ 600

黑松露馅意大利饺

## ОРЗО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И КАЛЬМАРОМ

*Orzo with cuttlefish ink and calamar*

/ 650

墨鱼汁鱿鱼米粒面

## СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

*Spaghetti vongole in cream sauce*

/ 770

奶油酱意面

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

*Homemade pasta with black truffle*

/ 900

黑松露家常意面

## РИЗОТТО СО СМОРЧКАМИ

и зеленым сливочным сыром

*Risotto with morels and green cream cheese*

/ 900

意大利调味饭羊肚菌和绿奶油乳酪

**РИЗОТТО С ТАР-ТАРОМ**

из тунца

*Risotto with tuna fish*

/ 950

金枪鱼炖饭

**ПАСТА С ОМАРОМ**

в сливочном или томатном соусе на Ваш выбор

*Lobster pasta in cream  
or tomato sauce of your choice*

/ 3200

根据您的选择与龙虾  
奶油或番茄酱搭配

**ПЕННЕ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**

и вялеными томатами в сливочном соусе

*Penne with marbled beef  
and seasoning tomatoes in a cream sauce*

/ 800

奶油酱番茄  
干牛肉直通粉

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА  
ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ /**

**/ MAIN COURSES  
OF MEAT AND POULTRY**

**/ 主要的肉类和菜类**

**КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ**

с глазированной грушей и пюре из цветной капусты

*Grilled chicken breast with glazed pear  
and cauliflower puree*

/ 600

鸡胸肉烤釉梨和菜花泥

**ДОБРЫЙ БИФШТЕКС \***

с овощным рагу

*Flank steak with a choice of sauce:  
pepper or mushroom*

/ 900

煎大理石纹牛  
排搭配炖蔬菜

**УТИНАЯ ГРУДКА**

с запечённым фенхелем, яблочным пюре  
и вишневым соусом

*Duck breast with baked fennel,  
apple puree and cherry sauce*

/ 950

鸭胸配烤茴香, 苹果泥和樱桃酱

**ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА**

с карамелизованным луком

*Stewed Leg of Lamb  
with caramelized onions*

/ 950

热小腿焦糖洋葱和蔬菜



## ОЛЕНИНА С ПЮРЕ

из пастернака и сельдерея с грушевым конфитюром

*Venison with parsnip and celery  
puree with pear confiture*

/ 1400

用木瓜制作的酱和来自  
欧洲香草和芹菜的浓汤

## СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

с острым соусом

*Steak New York with spicy sauce*

/ 2450

纽约牛排和辣酱

## ФЛАНК СТЕЙК

с соусом на выбор: перечным или грибным

*Flank steak with a choice of sauce:  
pepper or mushroom*

/ 900

侧腹牛排搭配酱汁：  
黑胡椒酱和蘑菇酱任选

## ФИЛЕ-МИНЬОН \*\* С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

и соусом из фуа-гра

*Fillet mignon with black truffle  
and foie gras sauce*

/ 3500

免翁牛柳搭配黑  
松露和鹅肝酱

## СТЕЙК РИБАЙ \*\*\*

с соусом сальса

*Steak ribey  
with salsa sauce*

/ 3900

酱汁牛排小腿

## КАРЕ ЯГНЕНКА

с гранатовым соусом

*Rack of lamb with pomegranate sauce*

/ 3500

醋酱羊心肉



\* 10% от продажи каждого  
бифштекса мы перечисляем  
в благотворительный фонд  
Константина Хабенского

\*\* Филе-миньон из мраморной  
говядины Black Angus, 200 дней  
зернового откорма, 14 дней  
влажного вызревания, Prime.  
Мираторг

Black Angus marble beef filet  
mignon, 200 days grain fed, 14 wet  
aging days, Prime. Miratorg

\*\*\* Стейк Рибай из мраморной  
говядины Black Angus, 200 дней  
зернового откорма, 21 день  
влажного вызревания, Prime.  
Мираторг

Black Angus Ribeye marble beef  
steak, 200 days of grain-fed, 21  
days of wet aging, Prime. Miratorg

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.  
Please tell your waiter if you have any food allergy. All prices are in rubles.

**МЯСО НА ВЕС / цена за 100 г**  
**MEAT TO WEIGHT price per 100 gr**  
**/ 肉重/100g价格**

<b>СТЕЙК ТИ-БОУН</b> <i>Steak T-bone</i>	<b>/ 900</b> 小排
<b>СТЕЙК ТОМАГАВК*</b> <i>Tomahawk steak</i>	<b>/ 850</b> 战斧 牛排
<b>СТЕЙК ПОРТЕР ХАУС**</b> <i>Porterhouse steak</i>	<b>/ 950</b> 牛排馆
<b>КЛАБ СТЕЙК</b> <i>Club steak</i>	<b>/ 850</b> 纽约客牛排
<b>СТЕЙК ШАТОБРИАН</b> <i>Chateaubriand steak</i>	<b>/ 1150</b> 夏多布里昂牛排
<b>СОУСЫ К МЯСУ</b> Нью-йорк / Сальса / Перечный / Грибной / <i>Sauces for meat</i> <i>New York / pepper / mushroom / salsa</i>	<b>/ 150/180</b> 加入肉类 纽约/辣椒/蘑菇/莎莎/ 60克

\* Стейк Томагавк из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. Мираторг.

\*\* Стейк Портерхаус из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. Мираторг.

Говядина Black Angus от Мираторг- это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус, прошедших 200 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную структуру и яркий мясной вкус.

Мраморность-вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом. Prime-самая высокая категория мраморности по системе USDA. Стейки Prime лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины. Вызревание говядины-предварительное хранение мяса в отрубках для размягчения волокон и усиления вкуса и аромата. При влажном вызревании мясо до 28 дней хранится в вакуумном пакете, а при сухом- не менее 28 дней в специальной камере со строгим контролем температуры и влажности.

\* Black Angus Tomahawk marble beef steak, 200 days grain fed, 14 days wet aging, Prime. Miratorg

\*\* Black Angus Porterhouse marble beef, 200 days grain fed, 14 days wet aging, Prime. Miratorg

Miratorg Black Angus beef is a marble meat of young bulls of a special meat breed Aberdeen-Angus, past 200 days of grain-fed. Due to the unique genetics and fattening system, Black Angus beef has a high marbling, delicate structure and bright meat taste.

Marbling – inclusions of intramuscular fat to the meat, characteristic to beef of bull meat breeds that have passed a special fattening. During cooking, the intramuscular fat melts quickly and fills all the meat with juiciness and unique taste. Prime is the highest category of marbling in the USDA system. Prime steaks best reveal the rich taste and bright aroma of marbled beef.

Beef maturation - pre-storage of meat in cuts in order to soften fibers and enhance taste and aroma. For wet ripening, the meat is stored in a vacuum bag for up to 28 days, and for at least 28 days in a dry chamber in a special chamber with strict control of temperature and humidity.

---

## ГАРНИРЫ

*Garnish*

配菜

---

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200

*Mashed potatoes*

土豆泥

## РИС БАСМАТИ С ЗЕЛЕНЬЮ 300

*Basmati rice with greens*

带绿色的米饭

---

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ 300

с травами и луком

*Young potato with herbs and onion*

年轻的土豆用草药和洋葱

---

## КИНОА 350

с овощами

*Quinoa with vegetables*

蔬菜

---

## ОВОЩИ ГРИЛЬ 650

Кабачок, баклажан, фенхель, перец, томаты

*Grilled vegetables: Zucchini, eggplant,  
fennel, pepper, tomatoes*

蔬菜烤架西葫芦, 茄子, 茴香,  
胡椒, 西红柿

---

## ЖАРЕНАЯ СПАРЖА 750

*Fried asparagus*

烧烤

---

## СЫРЫ В АССОРТИМЕНТЕ 400р/шт - 100 г

*Cheese assortment / 奶酪什锦:*

Пармиджано-реджано

*Parmigiano Reggiano / 帕玛森干酪*

Горгондзола

*Gorgonzola / 古冈左拉干酪*

Эмменталь

*Emmental / 埃曼塔奶酪*

Кротен

*Kroten / 克劳汀·德·查维格诺尔干酪*

Камамбер

*Camembert / 卡芒贝尔奶酪*

Пекорино романо

*Pecorino Romano / 罗马绵羊奶酪*

---

## МЯСНОЕ АССОРТИ 1650

Сальсичча, чоризо, сырокопченые  
куриная и утиная грудки, казы, коппа

*Cold cuts Salsiccia, chorizo, smoked  
chicken and duck breasts, kazy, coppa*

冷肉拼盘 比萨、香肠、  
熏鸡鸭肉片、马肉肠、五花肉、烟熏肉

---

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 300

*Bread basket / 面包篮子*

Чиабатта, томатная фокачча  
с зеленым луком, темная булочка  
с горгондзоллой и черносливом,  
масло соленое

*Ciabatta/tomato focaccia with green  
onions/a dark bun with gorgonzola and  
prunes/salted butter*

恰巴塔, 番茄意大利面配葱, 黑面包与戈  
贡佐拉和腌制的李子

О С Н О В Н Ы Е  
Б Л Ю Д А И З Р Ы Б Ы  
И М О Р Е П Р О Д У К Т О В /  
/ M A I N C O U R S E S  
O F F I S H A N D S E A F O O D  
/ 海 鲜 主 菜

**КАЛЬМАР ГРИЛЬ** / 600  
*Grilled Squids* 茴香烤鱿鱼

**СУДАК** / 950  
на пару с картофельным пюре  
и голландским соусом  
*Steamed pike perch with mashed  
potatoes and hollandaise sauce* 蒸梭鲈搭配马铃薯泥和荷兰酱

**ГЛАЗИРОВАННАЯ СЕМГА** / 1300  
с пюре из зеленого горошка  
и цветной капусты  
*Glazed Salmon with puree  
from green peas and cauliflower* 糖果釉绿豆豌豆泥和菜花

**СИБАС** / 1300  
запеченный под овощами  
*Seabass baked under vegetables* 蔬菜下烤的海鲈鱼

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ** / 1250  
жареные в чесноке и остром перце  
*Tiger shrimp fried in garlic and hot pepper* 大蒜和辣椒炒

**ДОРАДО** / 1300  
запечённая с лимонным сорго  
и томатами черри  
*Dorado baked with lemon sorghum  
and cherry tomatoes* 烤柠檬高粱和樱桃番茄鲷

**ПАЛТУС** / 1400  
в белом вине с кабачками и оливками  
*Halibut baked in white wine  
with summer squash and olives* 用白葡萄酒与西葫芦及橄榄烤的庸鲽

**ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ** / 1700  
с печеным перцем и картофелем  
*Octopus in Galician style  
with baked pepper and potatoes* 加利西亚章鱼与烤胡椒和土豆

## ТУНЕЦ

с гуакамоле

*Tuna with guacamole*

/ 1600

鳄梨酱金枪鱼

## ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

и соусом из белого вина

*Grilled scallops with white wine  
and red caviar sauce*

/ 1600

烧烤炉配白葡萄酒酱  
和红鱼子酱扇贝

## ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

с тремя соусами

*Kamchatka Crab Phalanxes  
with Three Sauces*

/ 7000

帝王蟹与三个调味汁

## ПАНАШЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Осьминог, гребешок, тигровая креветка,  
кальмар, фаланга краба

*Seafood panache / Octopus / scallop /  
tiger shrimp / squid / crab phalanx*

/ 4700

虎虾, 鱿鱼, 螃蟹指骨  
海鲜 章鱼, 扇贝,

## ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

На компанию: Тигровые креветки,  
тунец, гребешки, омар, спаржа

*Seafood plate on the company / tiger shrimp /  
tuna / scallop / lobster / asparagus*

/ 17000

为客人群的海鲜拼盘  
虎虾, 金枪鱼, 扇贝, 龙虾, 芦笋

# ДЕСЕРТЫ

## / DESSERT / 甜点

### ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

/ 200

в ассортименте: ванильное / шоколадное с крошкой / клубнично-йогуртовое / карамельное

*Homemade ice cream in assortment  
vanilla / chocolate with crumbs /  
strawberry yoghurt / caramel*

各种各样的自制冰淇淋  
香草冰淇淋/巧克力碎末  
/草莓奶/焦糖

### СОРБЕТЫ

/ 200

в ассортименте: манго-маракуйя / лайм / черная смородина

*Sorbets in assortment  
mango-passion fruit / lime / black currant*

冰糕 热情果/芒果/黑醋栗

### ТОРТ КИЕВСКИЙ

/ 400

*Kiev cake*

基辅蛋糕

### НАПОЛЕОН

/ 400

*Napoleon cake*

拿破仑

### ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ

/ 350

с кремом из сирени

*Bird Cherry Cake with Lilac Cream*

樱桃叶蛋糕丁香奶油

### ЧИЗКЕЙК

/ 450

с ягодным соусом

*Cheesecake with berry sauce*

芝士蛋糕莓酱

### МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ

/ 400

*Mango and passion fruit mousse*

热情果芒果慕斯

### КЛУБНИКА

/ 600

с шоколадом и взбитыми сливками

*Strawberries with chocolate and whipped topping*

草莓搭配巧克力和奶油糊

### ПАННА КОТТА

/ 450

с карамелизованными орехами

*Panna cotta with caramelized nuts*

焦糖坚果意式奶冻

### ПРОФИТРОЛИ

/ 550

с заварным кремом

*Profiteroles with custard*

泡芙蛋羹

### МИЛЬФЕЙ

/ 800

со свежими ягодами

*Milfay with fresh berries*

草莓馅饼