

## УСТРИЦЫ OYSTERS

<b>Россия</b> Russia	<b>Япония</b> Japan	<b>Африка</b> Africa	<b>Новая Зеландия</b> New Zealand	<b>Франция</b> France
<b>320₽</b>	<b>380₽</b>	<b>400₽</b>	<b>400₽</b>	<b>420₽</b>

## ТАРТАР TARTARE

<b>NEW</b> <b>Гребешок с томатной водой и спаржей</b> Scallop with tomato water and asparagus	<b>650₽</b>	<b>↑ TOP</b> <b>Тартар из говядины с маринованной черемшой и муссом сулугуни</b> Beef tartare with pickled wild garlic and suluguni mousse	<b>550₽</b>
<b>↑ TOP</b> <b>Свежий лосось с авокадо, гелем манго и красной икрой кижуча</b> Fresh salmon with avocado, mango gel and coho salmon caviar	<b>730₽</b>	<b>Тартар из сердца оленя с устрицей и соевым желтком</b> Deer heart tartar, oyster	<b>730₽</b>
<b>NEW</b> <b>Лангустины с персиком и черной смородиной</b> Langoustines with peach and black currant	<b>500₽</b>	<b>Тартар из телятины с карамелизированной грушей и икрой щуки</b> Veal tartare with caramelized pear and pike caviar	<b>690₽</b>

## РОЛЛЫ ROLLS

<b>Ролл с опаленным лососем и свежим гребешком</b> Roll with seared salmon and fresh scallop	<b>890₽</b>
<b>Ролл севиче из тунца</b> Tuna ceviche roll	<b>730₽</b>

## ПОКЕ POKE

<b>С лососем и огурцами кимчи</b> With salmon and kimchi cucumbers	<b>470₽</b>
<b>С копченым тунцом и маринованным такуаном</b> With smoked tuna and pickled takuan	<b>510₽</b>

# ОХОТА ЗА ВКУСОМ

## hunt for taste

### СТАРТЕРЫ

#### STARTERS

<sup>↑</sup> TOP	<b>Свекла, сыр Бельпер Кнолле, орехи, редис</b> Beetroot belper knolle cheese, nuts, radish	<b>370₽</b>	NEW	<b>Хумус из нута со страчателлой и тыквой</b> Chickpea hummus with stracatella and pumpkin	<b>450₽</b>
NEW	<b>Сливочная буррата с цитрусовыми и кокосовой заправкой</b> Creamy burrata with citrus and coconut dressing	<b>690₽</b>		<b>Антипаста</b> Antipasti	<b>890₽</b>
	<b>Салат из свежих овощей</b> Fresh vegetable salad	<b>300₽</b>		<b>Артишоки / Оливки / Вяленые томаты</b> Artichokes / Olives / Sun-dried tomatoes	<b>390₽</b>
NEW	<b>Утка с персиком и вяленой сливой</b> Duck with peach and dried plum	<b>450₽</b>		<b>Ассорти выдержанных мясных деликатесов из дичи</b> Assorted seasoned game meats	<b>990₽</b>
	<b>Зеленый салат с бобами Эдамаме, авокадо и киви с йогуртовым дрессингом</b> Green salad with Edamame beans, avocado and kiwi with yoghurt dressing	<b>450₽</b>		<b>Ассорти фермерских сыров</b> Assorted farm cheeses	<b>990₽</b>
	<b>Скумбрия копченая с картофелем бэби и дайконом ким-чи</b> Smoked mackerel with baby potatoes and kim-chi daikon	<b>350₽</b>	<sup>↑</sup> TOP	<b>Равиоли с тыквой и сулугуни</b> 5/10 шт. Ravioli with pumpkin and suluguni 5/10 pcs	<b>450/900₽</b>
	<b>Паштет из цесарки с вареньем из еловых шишек</b> Guinea fowl pate with spruce cone jam	<b>560₽</b>	NEW	<b>Равиоли с лосем, бычьими хвостами и грибным консоме</b> 5/10 шт. Ravioli with elk, oxtails and mushroom consommé 5/10 pcs.	<b>490/ 980₽</b>

## СУПЫ SOUPS



TOP

**Фирменный борщ  
с копченой уткой, бородинским  
хлебом и зеленым луком** 490₽

Signature borscht with smoked duck,  
Borodino bread and green onions

**Куриный бульон  
с домашней лапшой  
и куриной грудкой** 380₽

Chicken broth with homemade  
noodles and chicken breast

**Крем-суп с лососем  
и пореем** 450₽

Creamy soup with salmon  
and leek

## НЕ МЯСО NOT MEAT

**Кабачок с сыром фета  
и арахисом** 350₽

Zucchini with feta cheese and peanuts

**Картофель бэби  
по-домашнему со сметаной** 250₽

Home style baby potatoes  
with sour cream

**Цветная капуста  
с кремом из баклажан** 450₽

Cauliflower with eggplant cream

---

## ПЕЧЬ OVEN

---

**Домашний хлеб с маслом** 200₽

Homemade bread with butter

**Открытый пирог  
по-карельски с мясом бычьих  
хвостов и лесными ягодами** 550₽

Karelian open pie with  
oxtail meat and wild berries

**Открытый пирог  
с бураттой и соусом песто** 710₽

Open pie with burrata and pesto sauce

**NEW Пирог с пастроми  
и белыми грибами** 630₽

Pie with pastrami  
and porcini mushrooms

**Пирог с мангольдом  
и имеретинским сыром** 550₽

Pie with Swiss chard  
and Imeretian cheese

**NEW Тако-сет** 450₽

Тако Гирос с курицей, Тако Веган,  
Тако Романо с копченым тунцом

### Taco set

Taco Gyros with chicken, Taco Vegan,  
Taco Romano with smoked tuna

## ДОБЫЧА PREY

	<b>Бефстроганов из сердца оленя</b> Deer Heart Beef Stroganoff	<b>630₽</b>
NEW	<b>Бифштекс из лосятины с gratenem из корнеплодов</b> Elk steak with root vegetable gratin	<b>670₽</b>
NEW	<b>Говяжьи щеки с кремом из сельдерея и чипсами из пастернака</b> Beef cheeks with celery cream and parsnip chips	<b>610₽</b>
↑ TOP	<b>Мусака</b> Томленая баранина с кремом из баклажанов, с вялеными томатами и муссом сулугуни <b>Moussaka</b> Stewed lamb with eggplant cream, sun-dried tomatoes and suluguni mousse	<b>730₽</b>
NEW	<b>Утка конфи со сливочным птитимом</b> Duck confit with creamy ptitim	<b>870₽</b>
NEW	<b>Каре оленя в травах, с кремом тыква-понзу и яблочным гелем</b> Deer rack in herbs with pumpkin-ponzu cream and apple gel	<b>990₽</b>

## УЛОВ CATCH

NEW	<b>Палтус с цукини и морковью</b> Halibut with zucchini and carrots	<b>810₽</b>
NEW	<b>Лосось с огуречным гаспаччо и брокколи</b> Salmon with cucumber gazpacho and broccoli	<b>750₽</b>
NEW	<b>Фишкейк с грейпфрутовым курдом</b> Fishcake with grapefruit curd	<b>870₽</b>
NEW	<b>Паста с морепродуктами</b> Pasta with seafood	<b>890₽</b>
	<b>Королевская креветка со сладким чимичурри</b> Royal shrimp with chimichuro sause	<b>1 000₽</b>
	<b>Мурманская камбала с сальсой из овощей</b> The Murmansk flounder with salsa vegetables	<b>250₽</b> <i>100 g.</i>

---

## ГРИЛЬ GRILL

---

<b>Фаланга краба</b> Phalanx of a crab	<i>100 g.</i>	<b>1 000₽</b>	<b>Стриплойн</b> Striployn	<i>100 g.</i>	<b>650₽</b>
<b>Рибай</b> Ribay	<i>100 g.</i>	<b>800₽</b>	<b>Фланк-стейк</b> Flank steak	<i>100 g.</i>	<b>350₽</b>

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

<sup>↑</sup> TOP	<b>Яблочно-грушевый мильфей из рубленного теста</b> Apple-pear minced dough milfey	<b>350₽</b>
	<b>Копченый чизкейк с трюфельным кранчем</b> Smoked cheesecake with truffle crunch	<b>350₽</b>
NEW	<b>Йогуртовый мусс с карамелью из тыквы</b> Yoghurt mousse with pumpkin caramel	<b>450₽</b>
NEW	<b>Панна-кота из белого шоколада с облепиховым курдом</b> White chocolate panna cotta with sea buckthorn curd	<b>370₽</b>
NEW	<b>Темный шоколад с мороженым из бекона</b> Dark chocolate with bacon ice cream	<b>370₽</b>

## МОРОЖЕНОЕ - 50₽ ICE CREAM

**Горький шоколад** / Bitter chocolate  
**Бородинское** / Borodino  
**Черная смородина** / Black currant  
**Пломбир ванильный** / Vanilla ice cream

## СОРБЕТЫ SORBETS

<b>Малина-бобы тонка</b> Raspberry - Tonka beans	<b>50₽</b>
<b>Грушевый</b> / Pear	<b>50₽</b>
<b>Клубника-мохито</b> Strawberry mojito	<b>100₽</b>
<b>Манго</b> / Mango	<b>150₽</b>

## ТРЮФЕЛИ - 80₽ TRUFFLES

NEW	<b>Дорблю-маракуйя</b> / Dorblue-passion fruit	
NEW	<b>Красный апельсин</b> / Red orange	
	<b>Маракуйя</b> / Passion fruit	
	<b>Фисташка-лемонграсс</b> Pistachio - lemongrass	

## КОФЕ COFFEE

<b>Американо</b> Americano	<b>140₽</b>
<b>Эспрессо</b> Espresso	<b>140₽</b>
<b>Капучино</b> Cappuccino	<b>220₽</b>
<b>Латте</b> Latte	<b>220₽</b>
<b>Двойной эспрессо</b> Double espresso	<b>200₽</b>
<b>Раф</b> Raf	<b>240₽</b>
<b>Флэт уайт</b> Flat white	<b>240₽</b>

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADE

300 / 1000 ml  
**350 / 890₽**

**Киви - Базилик** / Kiwi-Basil  
**Маракуйя - Миндаль**  
Passion Fruit - Almond  
**Смородина - Брусника**  
Curant - Cranberries  
**Грейпфрут - Мята**  
Grapefruit - Mint

## ДОМАШНИЕ МОРСЫ HOMEMADE FRUIT DRINKS

250 / 1000 ml  
**250 / 690₽**

**Черная смородина - Мята**  
Black currant - Mint  
**Облепиха - Имбирь**  
Sea buckthorn - Ginger

**ЧАЙ**  
TEA

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ / CLASSIC TEA</b>	<i>600 ml</i>
<b>Ассам / Assam</b>	<b>350 ₺</b>
<b>Сенча / Sencha</b>	<b>350 ₺</b>
<b>Эрл Грей / Earl Grey</b>	<b>350 ₺</b>
<b>КИТАЙСКИЙ ЧАЙ / CHINESE TEA</b>	<i>600 ml</i>
<b>Те Гуань Инь / Tie Guan Yin</b> <i>улун / oolong</i>	<b>350 ₺</b>
<b>Ку Цяо / Ku Tsyao</b> <i>гречишный / buckwheat</i>	<b>350 ₺</b>
<b>Ли Чжи Хун Ча / Li Chzhi Hun Cha</b> <i>с соком личи / with lychee juice</i>	<b>350 ₺</b>
<b>Чжэнь Шань Сяо Чжун / Lapsang Sushong</b> <i>копченный / smoked</i>	<b>350 ₺</b>
<b>Пуэр / Puer</b> <i>Шу / Shu</i>	<b>350 ₺</b>
<b>ТРАВЯНОЙ &amp; ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ / HERBAL &amp; FRUIT TEA</b>	<i>600 ml</i>
<b>Вишневый сад / Cherry garden</b>	<b>350 ₺</b>
<b>Альпийский луг / Alpine meadow</b>	<b>350 ₺</b>
<b>Ромашка / Chamomile</b>	<b>350 ₺</b>
<b>Саган дайля / White wing</b>	<b>350 ₺</b>
<b>ЯПОНСКИЙ ЧАЙ / JAPANESE TEA</b>	<i>300 ml</i>
<b>Матча латте / Matcha latte</b>	<b>260 ₺</b>
<b>СОГРЕВАЮЩИЕ ЧАИ / WARMING TEA</b>	<i>600 ml</i>
<b>Таёжный чай / Taiga tea</b>	<b>430 ₺</b>
<b>Имбирный чай / Ginger tea</b>	<b>430 ₺</b>
<b>Облепиха с розмарином / Sea buckthorn with rosemary</b>	<b>430 ₺</b>

Данное меню является рекламным материалом.

С контрольным меню можно ознакомиться у администратора.

Оплату вы можете произвести наличными денежными средствами, банковской картой Visa, Mastercard

This menu is an advertising result. The control menu is available at the administrator.

You can pay in cash, credit card Visa, Mastercard.

**HUNT**