

# Постное МЕНЮ

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Салат с тыквой и апельсином</b> Salad with pumpkin and orange	490
<b>Баклажаны кимчи</b> Eggplant kimchi	550
<b>Грибной суп</b> Mushroom soup	590
<b>Капуста цветная с ореховым соусом</b> Cauliflower with nut sauce	550
<b>Цукини на гриле, сметана из подсолнуха</b> Grilled zucchini, sunflower sour cream	570
<b>Печеный рамиро с брокколи и кокосовым соусом</b> Baked ramiro with broccoli and coconut sauce	690
<b>Паста из овощей с постным песто</b> Vegetable pasta with lean pesto	690

## ДЕСЕРТЫ

<b>Морковный торт с сорбетом манго</b> Carrot cake with mango sorbet	550
---	-----

\*Пожалуйста, сообщите официанту если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

\*Любое блюдо из нашего меню вы можете взять с собой

# HUNT

RESTAURANT

<b>УСТРИЦЫ</b> OYSTERS	<b>Россия</b> Russia <b>590 ₺</b>	<b>Япония</b> Japan <b>890 ₺</b>	<b>Франция</b> France <b>830 ₺</b>
	<b>Китай</b> China <b>490 ₺</b>	<b>Африка</b> Africa <b>570 ₺</b>	<b>Морской еж</b> Sea urchin <b>490 ₺</b>

## RAW BAR

**Тартар из говядины с маринованной черемшой и муссом пармезан** **890 ₺**  
Beef tartare with marinated wild garlic and parmesan mousse

**Свежий лосось с авокадо, гелем манго и красной икрой кижуча** **1200 ₺**  
Fresh salmon with avocado, mango gel and red caviar

**Тартар из вырезки оленя с айоли из ели** **810 ₺**  
Tenderloin deer tartare with spruce aioli

**Пастроми с соусом понзу юдзу** **750 ₺**  
Pastrami with sauce ponzu yuzu

**Тартар из телятины с кимчи** **910 ₺**  
Veal tartare with kimchi

*veg chef* вегетарианский вариант по запросу

*new* новое блюдо

*Farm* фермерские продукты

# ОХОТА ЗА ВКУСОМ

*hunt for taste*

## СТАРТЕРЫ

STARTERS

<b>Зеленый салат с ореховым соусом</b> Green salad with peanut sauce	<b>570 ₽</b>	<b>Паштет из цыпленка</b> Chicken pate	<b>590 ₽</b>
<b>Салат с уткой и грушей</b> Salad with duck and pear	<b>790 ₽</b>	<b>Хумус со шпинатом и базиликом</b> Hummus with spinach and basil	<b>570 ₽</b>
<b>Салат с цыпленком и киноа</b> Chicken and quinoa salad	<b>640 ₽</b>	<b>Антипаста</b> Antipasti	<b>1600 ₽</b>
<b>Сливочная бурратта томатами и клубникой</b> Creamy burrata with tomatoes & strawberry	<b>870 ₽</b>	<b>Артишоки/Оливки/Вяленые томаты</b> Artichokes/Pickled olives/Dried tomatoes	<b>650 ₽</b>
<b>Креветки с соусом из мандарина и мяты</b> Shrimp with tangerine and mint sauce	<b>990 ₽</b>	<b>Ассорти фермерских сыров</b> Assorted farm cheeses	<b>1800 ₽</b>

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

WARM APERETISERS

<b>Гребешок, запеченный под пармезаном с конкассе из томатов</b> Scallop baked with parmesan and tomato concasse	<b>920 ₽</b>	<b>Улитки по-бургундски с чесночным хлебом</b> Burgundy-style snails with garlic bread	<b>890 ₽</b>
<b>Фуа-гра с грушей и черной смородиной</b> Foie gras with pear and black currant	<b>1400 ₽</b>	<b>Пельмени с мясом кабана и грибным консоме (5 шт)</b> Pelmeni with wild boar meat and mushroom consommé 5 pcs	<b>650 ₽</b>
<b>Мидии в соусе монд</b> Mussels in monde sauce	<b>1100 ₽</b>	<b>Костный мозг, соус чимичурри, сладкий лук</b> Bone marrow, chimichurri sauce, sweet onion	<b>740 ₽</b>

\*Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом; если вас интересует информация о выходе блюд и их энергетической ценности, она находится в папке потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.

## СУПЫ

SOUPS

**Картофельный крем-суп  
с копченым палтусом** 770 ₽

Creamy potato soup  
with smoked halibut

**Куриный бульон  
с домашней лапшой  
и куриной грудкой** 550 ₽

Chicken broth with  
homemade noodles and  
chicken breast

**Фирменный борщ  
с копченой уткой,  
бородинским хлебом  
и зеленым луком** 680 ₽

Signature borscht with  
smoked duck, Borodino  
bread and green onions

**Уха с дымком** 890 ₽

Smoky fish soup

## НЕ МЯСО *veg chef*

NOT MEAT

**Печеный баклажан  
с сыром фета и сладкими  
томатами** 590 ₽

Baked eggplant with feta  
cheese and sweet tomatoes

**Жареный картофель  
с грибами** 490 ₽

Fried potatoes with  
mushrooms

**Батат с кремом из  
копченого сулугуни** 690 ₽

Sweet potato with smoked  
suluguni cream

## ПЕЧЬ

OVEN

**Домашний хлеб с маслом** 250 ₽

Homemade bread with butter

**Горячая брускетта  
со страчателлой и песто  
из томатов** 590 ₽

Hot bruschetta with  
stracciatella and tomato pesto

**Горячая брускетта  
с угрем и авокадо** 790 ₽

Hot bruschetta  
with eel and avocado

**Бургер Hunt с лосятиной** 1100 ₽

Burger Hunt with elk meat

**Пиде с бурратой и соусом  
песто** 950 ₽

Burger Hunt with elk meat

**Пиде с баклажаном  
и томатом** 690 ₽

Pide with eggplant and  
tomato

**Пиде с домашней коппой** 750 ₽

Pide with homemade coppa

**Пиде четыре сыра** 850 ₽

Four cheese pide



# ДОБЫЧА

PREY

**Подкопченная утка, батат, копченая слива** 890 ₽  
Smoked duck, sweet potato, smoked plum

**Бефстроганов из вырезки оленя** 950 ₽  
Deer tenderloin beef Stroganoff

**Утка конфи, птитим, эстрагон, яблоко** 970 ₽  
Duck confit, pititim, tarragon, apple

**Говяжьи щеки с картофельным пюре** 980 ₽  
Beef cheeks with mashed potato

**Каре оленя в травах с кремом тыква-понзу и яблочным гелем** 2200 ₽  
Deer rack in herbs with pumpkin-ponzu cream and apple gel

**Вырезка оленя, крем из сельдерея, бруснично-травяной соус** 1650 ₽  
Deer tenderloin, celery cream and lingonberry-herb sauce

**Бифштекс из лосятины с молодым картофелем** 940 ₽  
Elk steak with new potatoes

**Паста с тушенкой из лося с грибами** 980 ₽  
Pasta with elk stew with mushrooms

# УЛОВ

CATCH

**Филе камбалы, оливки таджаска, вяленые томаты** 950 ₽  
Flounder fillet, Taggiasche olives, sun-dried tomatoes

**Палтус с пюре из зеленого горошка** 1700 ₽  
Halibut with mashed green peas

**Кальмар на гриле с черным рисом** 890 ₽  
Grilled squid with black rice

**Щучьи котлеты с салом кабана и икорным соусом** 980 ₽  
Pike cutlets with wild boar lard and caviar sauce

**Паста с морепродуктами** 980 ₽  
Pasta with seafood

**Паста с креветками и соусом из шпината** 950 ₽  
Pasta with shrimp and spinach sauce

**Паста с крабом и соусом из мидий** 1400 ₽  
Pasta with crab and mussel sauce

**Осьминог с кремом из картофеля и томаты кимчи** 1800 ₽  
Octopus with potato cream and kimchi tomatoes

# ГРИЛЬ *Grill*

**Рибай** 100g 1090  
Ribeye

**Стриплойн** 100g 900  
Striploin

**Фланк** 100g 800  
Flank

# ДЕСЕРТЫ

## Desserts

<b>Медовик карамель-маракуйя</b> Honey cake with caramel passion fruit	<b>550 ₺</b>
<b>Десерт Анна Павлова</b> Anna Pavlova dessert	<b>580 ₺</b>
<b>Чизкейк с карамелью и клубничным чатни</b> Cheesecake with caramel and strawberry chutney	<b>690 ₺</b>
<b>Черный лес с кизилом и пьяной вишней <i>new</i></b> Black forest with dogwood and drunken cherry	<b>650 ₺</b>
<b>Неклассический наполеон с пармезаном и клубникой</b> Black forest with dogwood and drunken cherry	<b>590 ₺</b>

## МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

**Черная смородина - Халва**  
Blackcurrant-Halva

**Фисташковый пломбир**  
Pistachio ice cream

**Горький шоколад**  
Bitter chocolate

**200 ₺**

**Ванильный пломбир**  
Vanilla ice cream

**Бородинское**  
Borodino

**150 ₺**

## СОРБЕТ

SORBETS

**Малина - базилик** **200 ₺**  
Raspberry-basil

**Клубника - эстрагон** **200 ₺**  
Strawberry-tarragon

**Манго-маракуйя-лайм** **200 ₺**  
Mango-passionfruit-lime

## ТРЮФЕЛИ

*Truffles* **130 ₺**

**Дорблю-маракуйя**  
Dorblu-passion fruit

**Кофе-специи**  
Coffee-spices

**С цукатами и апельсиновым ликером**  
With candied fruits and orange liqueur

**Темный шоколад**  
Dark chocolate

**Фисташка-лемонграсс**  
Pistachio-lemongrass



