

# HUNT

RESTAURANT

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

## RAW BAR

**Тартар из говядины  
с маринованной черемшой  
и муссом пармезан**

Beef tartare with marinated  
wild garlic and parmesan mousse

**890 Р**

**Свежий лосось с авокадо,  
гелем манго и красной икрой  
кижуча**

Fresh salmon with avocado,  
mango gel and red caviar

**1200 Р**

**Тартар из вырезки оленя  
с айоли из ели**

Tenderloin deer tartare  
with spruce aioli

**810 Р**

**Пастрами с соусом  
понзу юдзу**

Pastrami with sauce  
ponzu yuzu

**750 Р**

**Тартар из телятины с кимчи**

Veal tartare with kimchi

**910 Р**

# 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>Антипасти</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 with monde sauce	<b>1100 ₽</b>	<b>Костный мозг, соус чимичурри, сладкий лук</b> Bone marrow, chimichurri sauce, sweet onion	<b>740 ₽</b>

# 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 ₽

Pide with burrata and pesto sauce

**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

\*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.



# ДОБЫЧА

PREY

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

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

**Утка конфи, птитим, эстрагон, яблоко** 970 ₽  
Duck confit, ptititim, 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 ₽  
Herb-crusted venison rack 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 and mushrooms

# УЛОВ

CATCH

**Филе камбалы, оливки таджаска, вяленые томаты** 950 ₽  
Flaunder 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</b> <i>new</i> Black Forest with cornel and boozy cherries	<b>650 ₺</b>
<b>Неклассический наполеон с пармезаном и клубникой</b> Untraditional Napoleon with Parmesan and Strawberries	<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

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

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





