

МЕНЮ

RAW/CURED

Черная икра, сметана, гречневые блины	10000
Устрица Жилардо	1300
Красные креветки Карабинеро	1300
Тунец Аками	1900
Гребешок	1300
Хамачи	1900
Le Grand Crudo	5500
Сесина из вагю	2900
Хамон Iberico de Bellota	2800

ЗАКУСКИ

Маринованные оливки	900
Классический говяжий тартар	1600
Тартар вагю, костный мозг, черная икра	7800
Карпаччо из говядины	1900
Вителло тоннато	1600
Гребешок, сельдерей, трюфель	2200
Пате фуа-гра, груша, Мадера	2500

САЛАТЫ И СУПЫ

Королевский краб, авокадо, апельсин	2700
Панцанелла Bruno, боккончини	1300
Коктейль из креветок, мини-романо	1800
Зеленый салат	1300
Кукурузный биск с морепродуктами	1700
Консоме, говяжий язык, песто	1100

ГОРЯЧЕЕ

Биф Веллингтон, фуа-гра, жю	3700
Томленая ножка ягненка, картофельное пюре, чимичурри	2100
Чизбургер вагю, трюфель	2000
Турнедо Россини, фуа-гра, трюфель	4100
Шницель из говяжьего языка, фенхель, грейпфрут	1900
Утиная ножка конфи, ньокки, кейл	1800
«Steak au Poivre», картофель фри, салат	2300
Осьминог, батат, капоната из оливок <i>цена за 100г</i>	2700
Чилийский сибас, черная икра, бер блан	6200
Лосось, кейл, шпинат, петрушка	2400
Паста, розовый соус, базилик	1500

СТЕЙКИ *цена за 100г*

RUSSIA

WAGYU / BLACK ANGUS CROSS

Денвер	1400
Стриплойн	1700
Рибай на кости 30д Dry Aged	2800
Портерхаус 30д Dry Aged	2900
Клаб стейк 30д Dry Aged	2800
Филе миньон	3000
Шатобриан	2900

RUSSIA

BLACK ANGUS

Стриплойн	900
Рибай на кости 30д Dry Aged	1800
Портерхаус 30д Dry Aged	1800
Клаб стейк 30д Dry Aged	1700

JAPAN

WAGYU A5

Стриплойн	10000
-----------	-------

ARGENTINA

BLACK ANGUS

Рибай	2500
-------	------

МОЖНО ДОБАВИТЬ

Черный трюфель <i>цена за 1г</i>	800
Черная икра <i>цена за 10г</i>	2000
Фуа-гра <i>цена за 80г</i>	1900

ГАРНИРЫ

Трюфельное картофельное пюре	900
Картофель фри, айоли белые грибы	700
Мак энд чиз	900
Томаты, базилик, лайм	800
Бланшированные овощи, лимон	900
Картофельное пюре	800
Мини-романо, херес, лимон	700
Сливочный шпинат	800
Спаржа, лимон	1200

СОУС

Перечный	500
Соус из диких грибов	500
Жю	600
Беарнез	500
Чимичурри	400

ДЕСЕРТЫ

Крем-карамель	900
Шоколадный мильфей	900
Лимонный тарт	900
Чизкейк Нью Йорк, клубника, лайм	1300
Можно добавить землянику	800
Суфле маракуйя, англес	1100
Сорбет/мороженое:	500
цитрусовый микс, личи, манго-маракуйя, ваниль	
Трюфель	300
Темный шоколад 70%, Молочный шоколад 33%, Белый шоколад, фисташка	

MENU

RAW/CURED

Black caviar, sour cream, buckwheat pancakes	10000
Gillardeau Oyster	1300
Red Carabinero Prawns	1300
Tuna Akami	1900
Scallop	1300
Hamachi	1900
Le Grand Crudo	5500
Wagyu Cecina	2900
Jamón Iberico de Bellota	2800

APPETIZERS

Marinated olives	900
Classic beef tartare	1600
Wagyu tartare, bone marrow, black caviar	7800
Beef carpaccio	1900
Vitello tonnato	1600
Scallop, celery, truffle	2200
Foie gras pâté, pear, Madeira	2500

SALADS & SOUPS

King crab, avocado, orange	2700
Bruno Panzanella, bocconcini	1300
Shrimp cocktail, romaine salad	1800
Green salad	1300
Corn bisque with seafood	1700
Consommé, beef tongue, pesto	1100

MAINS

Beef Wellington, foie gras, jus	3700
Braised lamb shank, mashed potatoes, chimichurri	2100
Wagyu cheeseburger, truffle	2000
Rossini tournedo, foie gras, truffle	4100
Beef tongue schnitzel, fennel, grapefruit	1900
Duck leg confit, gnocchi, kale	1800
“Steak au Poivre” French fries, salad	2300
Octopus, sweet potato, olive caponata (<i>price per 100g</i>)	2700
Chilean sea bass, black caviar, beurre blanc	6200
Salmon, kale, spinach, parsley	2400
Pink Sauce pasta, basil	1500

STEAKS (*price per 100g*)

RUSSIA

WAGYU / BLACK ANGUS CROSS

Denver	1400
Striploin	1700
Bone-in Ribeye (30 days Dry Aged)	2800
Porterhouse (30 days Dry Aged)	2900
Club Steak (30 days Dry Aged)	2800
Filet Mignon	3000
Chateaubriand	2900

RUSSIA

BLACK ANGUS

Striploin	900
Bone-in Ribeye (30 days Dry Aged)	1800
Porterhouse (30 days Dry Aged)	1800
Club Steak (30 days Dry Aged)	1700

JAPAN

WAGYU A5

Striploin	10000
-----------	-------

ARGENTINA

BLACK ANGUS

Ribeye	2500
--------	------

ADD ON

Black truffle <i>price per 1g</i>	800
Black caviar <i>price per 10g</i>	2000
Foie gras <i>price per 80g</i>	1900

SIDES

Truffle mashed potatoes	900
French fries, aioli, porcini mushrooms	700
Mac and cheese	900
Tomatoes, basil, lime	800
Blanched vegetables, lemon	900
Mashed potatoes	800
Baby romaine, sherry, lemon	700
Spinach and cream	800
Asparagus, lemon	1200

SAUCES

Pepper sauce	500
Wild mushroom sauce	500
Jus	600
Béarnaise	500
Chimichurri	400

DESSERTS

Crème caramel	900
Chocolate mille-feuille	900
Lemon tart	900
Cheesecake New York, strawberry, lime	1300
<small>You can add strawberries</small>	800
Passion fruit soufflé, anglaise	1100
Sorbet/Ice cream:	500
<small>citrus mix, lychee, mango-passion fruit, vanilla</small>	
Truffle	300
<small>Dark Chocolate 70%, Milk Chocolate 33%, White Chocolate, Pistachio</small>	