

La Carte

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ • COLD STARTERS

ЧЕРНАЯ ИКРА (ОСЕТР)

Подается с блинами и сметаной

50 гр 6000 руб/Rb

Sturgeon black caviar served with blinis and Smetana

САЛАТ «МОНМАРТР»

Салат из свежих овощей и фруктов с филе кролика

1100 руб/Rb

Salade Monmartre

Mixed salad with fresh vegetables and fruits, topped with rabbit filet

САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Крабовое мясо на пару в сопровождении молодого шпината и сыра пармезан 1580 руб/Rb

Kamchatka Crab Salade

Steamed crab meat, served with young spinach and Parmesan cheese

ТАР-ТАР ИЗ СИБАСА

Тар-тар из сибаса, заправленный оливковым маслом, лимоном и сладким луком, подается с муссом из креветок

1180 руб/Rb

Sea-bass tartar

Chopped Sea-Bass, seasoned with oil, lemon and sweet onion. Served with prawn's mousse

СЕВИЧЕ ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА

Подается с муссом из артишоков и трюфельным маслом

1050 руб/Rb

Red Tuna seviche

Chopped tuna fish, seasoned with truffle oil and coriander.

Served with mousse of artichokes

◆ АРТИШОКИ

Артишоки с фуа гра со сливочным соусом на основе хрена

1800 руб/Rb

Artichokes

Artichoke hearts stuffed with foie gras, with horseradish cream dressing

САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА

Салат из осьминога и тигровых креветок, приправленный оливковым маслом и лимонным соком

1300 руб/Rb

Octopus salade

Octopus salad Mediterranean fisherman style with tiger prawns sautee in garlic butter

◆ ВЕТЧИНА

Ветчина Iberico Bellota с ассорти спредов и тостами

1200 руб/Rb

Ham

Iberico Bellota ham, served with bread toast and garnitures

◆ САЛАТ ИЗ УТКИ

Салат из утки Perigourdine со свежемаринованными овощами и хрустящей луковой стружкой

1150 руб/Rb

Duck salad

Perigourdine duck salad, marinated vegetables and fried onions

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Буррата из Апулии подается с итальянской рукколой и бакинскими томатами

1640 руб/Rb

Burrata and tomatoes

Sliced tomatoes, rucola, burrata from Puglia. Sauce Pilate.

РУССКИЙ ДОМАШНИЙ САЛАТ

Салат из редиса, огурцов и отварного яйца с заправкой на выбор: майонез, сметана, оливковое масло с базиликом

650 руб/Rb

Russian salad a l'ancienne

Sliced radish and cucumber. Boiled eggs. Topped with Smetana sauce.

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ УТАН

Тар-тар с солеными огурцами, подается с тостами и соте из мини-картофеля

1600 руб/Rb

Beef-steak tartar «Utah»

Classic Beef Tartar, seasoned with pickles. Served with toast and mini sauté potatoes

VITELLO TONNATO

Вырезка телятины с рукколой, пармезаном, грессини, подается с соусом из тунца с каперсами и артишоками

1150 руб/Rb

Vitello Tonnato

Veal filet made in Italian style. Served with rocket salad, parmesan, grissini and tuna fish sauce

САЛАТ НИСУАЗ THEMOST

Микс-салат с помидорами, сладким перцем, огурцами, артишоками, маслинами, и перепелиными яйцами, подается с маринованным тунцом

1350 руб/Rb

Salade nicoise «TheMost»

Green salad, Tomatoes, sweet pepper, cucumber, artichokes, black olives, quails eggs. Topped with Red Tuna filets

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ • HOT STARTERS

◆ ЭСКАЛОП ИЗ ФУА-ГРА

Подается с тушеной китайской капустой, копченой утиной грудкой и белыми грибами

1600 руб/Rb

Duck's fois gras escalope

Served with buttered Chinese cabbage, smoked duck and grilled mushrooms

ЯЙЦО BROUILLADE

Подается с черной икрой и трюфелями

2800 руб/Rb

Eggs Brouillade

Scrambled eggs with cream, served with black caviar and truffles

УЛИТКИ БУРГУНДСКИЕ

Запеченные улитки с маслом, чесноком и петрушкой

700 руб/Rb

Snails bourguignon

Oven baked snails with butter, garlic and parsley

ГРАТЭН ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Крабовое мясо, запеченное с легким пряным соусом, подается с помидорами, огурцами и авокадо

1800 руб/Rb

Kamchatka Crab gratin

Crab meat baked with light spicy sauce, tomatoes and cucumber

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Запеченный козий сыр Chavignol с беконом, жареными яблоками и листьями салата

1300 руб/Rb

Chavignol goat cheese salad

Baked goat cheese with bacon, served on a salad with roasted apples

СУПЫ • SOUPS

◆ ЛУКОВЫЙ СУП

Французский луковый суп с филе камчатского краба

950 руб/Rb

Onion soup

Onion soup, with Kamchatka crab

◆ КОНСОМЕ

Консоме из грибов, копченой утки и черного трюфеля

980 руб/Rb

Consomme

Mushroom Consomme with smoked duck and black truffle from Perigord

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ

Подается с тигровыми креветками

950 руб/Rb

Asparagus cream soup

Green asparagus cream soup served with tiger prawns

БУЛЬОН ОХТАИЛ

Бульон из бычьих хвостов с овощами и русскими пельменями

850 руб/Rb

Oxtail clear soup

Oxtail consommé served with vegetables and Russian Pelmini

ПАСТА И РИЗОТТО • PASTA E RISOTTI

ЛИНГВИНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Лингвини с мясом краба, томатами и имбирем в шампанском соусе 1400 руб/Rb

Linguine with Kamchatka Crab

Linguine pasta with crab meat, tomatoes sauce and Champagne

ПЕНЕ С ГОРГОНЗОЛКОЙ

Подается со сливочным соусом, утиной ножкой «конфи» и копченым магрэ 950 руб/Rb

Penne with gorgonzola

Gorgonzola cheese light sauce and Duck meat, duck confit and smoked brest

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

Ризотто с белыми грибами, сморчками и сыром пармезан 980 руб/Rb

Risotto ai funghi

Risotto cooked with fresh mushrooms and parmesan

РИЗОТТО с ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

Подается с тигровыми креветками и зеленой спаржей 980 руб/Rb

Risotto with cuttlefish ink

Served with tiger prawns and asparagus

РАВИОЛИ

Со шпинатом, рикоттой и томатным соусом с базиликом 900 руб/Rb

Ravioli

Ravioli with spinach and ricotta, tomato and sauce and basil

РЫБНЫЕ БЛЮДА • LA MER

ИСПАНСКИЙ СИБАС А LA PLANCHA

Подается с зеленой спаржей, помидорами черри и соусом Berblan 1800 руб/Rb

Sea-bass

Spanish Sea-Bass filet cooked a la plancha, served with green asparagus and cherry tomatoes.

Clear butter sauce

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ

Тунец маринованный и приготовленный на гриле с картофельным пюре а ля Провансаль 1400 руб/Rb

Red Tuna

Sliced Red Tuna Marine filet from grill Menton's fashion and mashed potato

ГРЕБЕШКИ

Жареные гребешки с соусом песто подаются с пэльей TheMost 1650 руб/Rb

Scallops St. Jaques

Scallops gently sauté in a fried-pan with Paella

ПАЛТУС ЖАРЕННЫЙ

Филе, обжаренное в сливочном масле, подается с картофельным пюре и соусом Grenobloise

1380 руб/Rb

Halibut fish

Halibut filet roasted in butter and lemon, served with potatoes and Grenobloise Sauce

◆ ЛАНГУСТИНЫ

Обжаренные лангустины с базиликом, пюре из брокколи и соусом «манго-маракуйя»

1900 руб/Rb

Langoustines

Crispy langoustines with basil, broccoli puree, served with mango-passion sauce

МЯСНЫЕ БЛЮДА • LA TERRE

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Подается с микс салатом и цитрусами

990 руб/Rb

Chicken

Roasted chicken served with mixed green salad and citrus. Scented gravy with garlic and thyme

◆ ТЕЛЕНОК

Филе и железа теленка с картофельным пюре, пармезаном и белым трюфелем

1950 руб/Rb

Veal

Net and veal sweetbreads with fresh bay leaves, mashed potatoes with white truffle from Alba

ГОВЯДИНА «РОССИНИ»

Турнедо из говядины «Россини» с пюре из артишоков в стиле Pizzaiola

2950 руб/Rb

Beef Tournedos "a la Rossini"

Served with artichoke puree Pizzaiola style

УТКА МАГРЕ

Жаренная утиная грудка подается с картофелем Sarladaise и апельсиновым соусом

1650 руб/Rb

Duck

Duck breast a l'orange served with potatoes Sarladaise and orange sauce

◆ ЯГНЕНОК ПОД СОУСОМ «САЦЕБЕЛИ»

Филе ягненка с картофелем на гриле и соусом «Сацебели»

1680 руб/Rb

Lamb

Lamb's filet grilled, served with sautee potato and sauce Sacibili

АССОРТИ СЫРОВ • LES FROMAGES

Выбор сыров от шеф-повара:

Roquefort, Camembert, Conte, Saint Maure, Reblochon

1700 руб/Rb

Cheeses plate from our chef fromager:

Roquefort, Camembert, Conte, Saint Maure, Reblochon, served, with dried fruits and cherry jam