

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондант с фисташковым мороженым - 350

Чизкейк с малиной и ягодным соусом - 450

Безе с кремом маскарпоне, земляничным сорбетом и ягодами - 370

Медовик с ванильным соусом - 350

Мильфей слоеный ягодами - 450

Панна-котта с сиропом из роз - 350

Крем брюле с кокосом - 350

Фруктовое желе с миринем - 350

Тирамису - 500

Гадбад - 750

Мороженное - 150

Сорбет - 150

## БИЗНЕС ЛАНЧ

### СЕТ-1

#### Салат на выбор:

Салат из бакинских помидоров с маслинами  
Сельдь под шубой

#### Суп на выбор:

Индийский томатный суп  
Куриная лапша

#### Основное блюдо на выбор:

Лосось в соусе терияки  
Куриная грудка в мадрасском стиле

#### Напиток

Домашний морс

**500**

### СЕТ-2

#### Салат на выбор:

Нисуаз с тунцом  
Оливье с обжаренным языком

#### Горячая закуска на выбор:

Хачапури с сыром  
Лепешка с лесными грибами


#### Основное блюдо на выбор:

Спинка сибаса на картофельном пюре  
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре

#### Напиток

Домашний морс

**700**

 Пряный цыпленок в мадрасском стиле  
на индийском рисе - 780

Домашняя паста с шитаке и вешенками  
в томатном соусе с базиликом - 580

 Чилийский сибас в тайском стиле – 1300

Домашние печенные колбаски из баранины с аджикой – 690

Филе ягненка с листьями салата  
и козьим сыром – 1400

Лингвини с морепродуктами – 550

Спагетти с базиликом и томатами черри – 300

Цыпленок в тандуре три соуса – 550

Тигровые креветки в тандуре – 1100

Мраморная говядина (Tenderloin, PRIME, USA) в тандуре – 1200

Каре ягненка в тандуре – 980

Бедро цыпленка в тандуре – 750

## ГАРНИРЫ

Картофель с лесными грибами – 300

 Черная чечевица с томатным соусом и кумином - 210

Рис на пару – 180

Рис индийский с шафраном - 200

Овощи на гриле – 380

## ХЛЕБ

Домашние лепешки – 380

(с чесноком и мятой; голубым сыром; базиликом; сладкая с кокосом)

## СУПЫ

Харчо - 350

Лагман из баранины с домашней лапшой - 400

Суп-крем из тыквы - 450

Томатный суп в индийском стиле с кориандром,  
зеленым луком и шпинатом – 350

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе лосося в соусе терияки с баклажанной икрой – 650


Стейк из мраморной говядины (Tenderloin, PRIME, USA) барбекю  
с лесными грибами – 1300

Стейк (Ribeye, PRIME, USA) с картофелем гриль  
и соусом из хрена - 1700

Черная треска с огуречным салатом  
и йогуртовым соусом - 1480

Филе сибаса на гриле с баклажанами  
и свежей зеленью - 1450

Дорадо, приготовленная в тандуре или на пару  
со стручковым горошком – 1620

 Креветки в соусе масала  
с кокосовым молоком и чили - 680

Долма из баранины в виноградных листьях  
со сметаной и кинзой - 470

## Специальное предложение от шеф-повара:

Голень дагестанского ягненка, томленная в бульоне– 1800  
(на 2 персоны)

Цыпленок запеченный в тандуре– 1300  
(на 2 персоны)

Семга слабосоленая с картофелем– 500

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Ласси со свежими ягодами - 250

Ласси с манго - 250

Ласси с фисташками и мятой - 250

Ласси с солью и кумином - 250

Ласси с клубникой – 250

Домашний морс из клюквы - 150

Домашний морс из черной смородины - 150

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Устрицы (1 шт.) – 250**

Тартар из мраморной говядины (Tenderloin, PRIME, USA) с корнишонами  
и картофелем гриль – 900

Карпаччо из чилийского сибаса - 880

Карпаччо из морских гребешков с розовым перцем - 750

Карпаччо из тунца с омлетом, фасолью и кунжутной заправкой - 750

Карпаччо из мраморной говядины (Tenderloin, PRIME, USA) с пастой из  
базилика, зеленью и пармезаном - 780

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сациви из цыпленка с соусом из грецкого ореха - 520

Лобио из красной фасоли с кориандром - 350

Баклажаны с ореховой крошкой и зернами граната - 360

Икра из баклажан, запеченная в тандуре  
с оливковым маслом и бакинскими томатами - 480

Салат «Цезарь» с цыпленком в тандуре – 520

Теплый салат с морепродуктами – 650

 Креветки чили с рукколой и пармезаном - 650

Салат из мяса краба с томлеными томатами и авокадо - 700

Лосось на пару с листьями романо,  
бакинскими томатами и брокколи – 680

Креветки гриль с молодым шпинатом, авокадо и сырным соусом - 780

Листья зеленого салата с мраморной говядиной (Striploin, PRIME, USA)  
и кунжутной заправкой - 700

Тунец «blue fin» на листьях хрустящего салата  
с зеленым луком и соусом дайкон - 830

Салат с цыпленком, бакинскими томатами и ростками фасоли - 550

Овощной салат с зеленью - 380

Груша с зеленым салатом, голубым сыром и крутонами - 550

Салат из нежных кусочков тунца  
с лапшой и кориандром - 750

Самоса 3-х видов: спаржа с кокосом; козий сыр с кешью;  
шпинат с кукурузой - 380

Котлета из мяса краба со слоеным пирожком и зеленым салатом - 780

Креветки в панировке с огуречно-тамариндовым соусом,  
рукколой и зеленью - 700

Овощи, запеченные в тандуре с кинзой и домашней аджикой – 350

Ачма с грузинским сыром – 300

Хачапури – 420

Клаб Сэндвич - 450

(сэндвич на тостовом хлебе из злаков с куриной грудкой,  
жареным яйцом, овощами и сыром)

Стейк Сэндвич - 580

(Сэндвич на домашней лепешке, с мраморной говядиной (Striploin, PRIME, USA) на гриле,  
свежим шпинатом,  
шампиньонами и соусом карри. Подается с картофелем фри и салатом)

Цезарь Сэндвич на домашней лепешке - 480

(Сэндвич на домашней лепешке с куриной грудкой гриль, листьями романо,  
сыром пармезан и соусом цезарь. Подается с картофелем фри и салатом)

Креветки Сэндвич на домашней лепешке - 580

(Сэндвич на домашней лепешке с тигровыми креветками гриль, авокадо,  
огурцом, листьями салата романо и соусом васаби.  
Подается с картофелем фри и салатом)

Пиццетта с ветчиной и белыми грибами – 450

Пиццетта со слабосоленым лососем – 370

Пиццетта с тремя сырами – 370

Пиццетта маргарита – 300