



Закуски

Сельдь закусочная с соусом из хрена и запеченного картофеля	300г	320 ₺
Брускетта с копченой неркой и салатом	300г	470 ₺
Брускетта с крабом и авокадо	300г	510 ₺
Фуа-гра по-Приморски по фирменному рецепту от Аркадия Новикова New	140г/100г/40г	540 ₺
Бутерброд с икрой омуля и перепелиными яйцами	130г	580 ₺
Гребешок в восточном стиле с соусом терияки	180г	680 ₺
Лосось шеф-посола	120г/120г	460 ₺
Севиче по-приморски «Пятиминутка из трепанга»	120г	720 ₺
Паштет из оленины	120г/110г	390 ₺
Тартар из говядины с дымком	230г	680 ₺
Сырная тарелка с сухофруктами	350г	980 ₺
Антипаста с карбонатами и домашней колбасой из дичи	400г	1200 ₺
Фермерская буррата с томатами	300г/200г	750 ₺
Грузди со сметаной и луком	200г	390 ₺
Рикотта с итальянскими травами и гренками из чабатты BEST	170г	350 ₺
Запеченный камамбер с тостами	150г	560 ₺
Хамон Serrano/Iberico	50г/50г	550/750 ₺

Закуски из Перу

Севиче из лосося Охлажденный лосось, перуанский соус тайгер милк, маракуйя, сельдерей, васаби, сок лайма	150г	550 ₺
Севиче из тунца Охлажденный тунец, перуанский соус тайгер милк, соус чили и чеснок, кунжут, сок лайма	150г	550 ₺
Тирадито из гребешка Охлажденный гребешок, перуанский соус тайгер милк, соус из лайма, маринованный дайкон и огурец, свежее яблоко, черная икра тобико	150г	680 ₺
Татаки из мраморной говядины Вырезка из мраморной говядины, красные и зеленые перцы, чеснок, пюре из жареного кешью с добавлением перуанского перца	150г	480 ₺

Салаты

Салат селфи BEST	240г	550 ₺
Фирменный салат Selfie с кедровыми орешками, тыквенным маслом и наполнителем на ваш выбор:		
-креветки гриль	35г	320 ₺
-гребешок	70г	200 ₺
-филе краба	30г	250 ₺
-лосось слабой соли	50г	250 ₺
-тунец	40г	180 ₺
-парма	30г	180 ₺
-яйцо пашот	50г	70 ₺
Салат Нисуаз New	230г	460 ₺
Цезарь с креветками гриль и помидорами черри	230г	550 ₺
Цезарь классический с беконом и карамельной курицей	230г	430 ₺
Оливье с крабом	220г	410 ₺
Руккола с гребешком, пармезаном и авокадо	180г	560 ₺
Салат весенний Редис, огурец и яйцо пашот	320г	270 ₺
Салат овощной с огорода Микс сезонных овощей с огорода и заправкой на ваш выбор	300г	280 ₺
Авокадо с камчатским крабом и зелеными яблоками	250г	590 ₺
Греческий салат с испанскими маслинами, орехами и каперсами	240г	380 ₺

Супы

Борщ с телятиной и смальцем	250г/50г	350 ₺
Суп с лесными грибами	250г/30г	360 ₺
Домашний томатный суп Средиземноморского рыбака New	380г/38г	690 ₺
Гаспачо с крабом New	200г/20г/15г	360 ₺
Уха из нерки и палтуса	250г	360 ₺
Куриный суп с домашней лапшой и пирожком	250г/30г	250 ₺
Дуэт супов сырного и тыквенного с морепродуктами	300г	450 ₺

Рикотта – сыр, традиционный продукт солнечной Италии. Готовится из сыворотки козьего молока, которая остается после приготовления моцареллы.
К рикотте рекомендуем вино Gewurztraminer, "Cuvee Rene Dopff", 2013 г.

Камамбер – это мягкий сыр с натуральной плесенью, классика французского сыроварения.
К камамберу рекомендуем IrRosso'IGT, "Casanova di Neri", 2014 г.

Буррата – это свежий итальянский сыр, который традиционно готовят из моцареллы и сливок.
Бактерии для приготовления бурраты поставляются из Италии, региона Пьемонт.
К буррате рекомендуем вино Amarone della Valpolicella DOCG, Ca`Botta, 2009 г.

Основные блюда

Ребра кабана по-сычуаньски	200г/110г	640 ₺
Картофельная запеканка из оленя и говядины «black angus»	300г/110г	690 ₺
Лопатка ягненка, тушенная с булгуром	300г/200г	880 ₺
Щечки телячьего с картофельным пюре	400г	770 ₺
Фахитос с говядиной BEST	250г	700 ₺
Куриная котлета по-киевски	320г/150г/60г	580 ₺
Трюфельные паккери с филе цыпленка	380г	550 ₺
Жареный картофель с грибами и соленым огурцом	300г/70г	350 ₺
Спагетти карбонара с яйцом пашот	300г	450 ₺
Запеченный баклажан по-гречески	250г/50г	390 ₺
Ребра ягненка с горчичным пюре	380г	1230 ₺
Лапша вок со свининой и овощами	280г	450 ₺
Хачапури: классический/из слоеного теста/по-аджарски	625г/560г/520г	650 ₺
Пирог а-ля-бифф со соусом whate BBQ подается с картофельным пюре	300г/140г/50г	700 ₺
Оладьи из кабачков с сыром и сметаной	300г	350 ₺

Стейки*

NEW

Тамагавк	от 1000г	6650 ₺
Чак рол	от 260г	950 ₺
Порт Хаус	от 600г	3270 ₺
Ти-Бон	от 600г	3000 ₺
Рибай на ротанге с овощами	230/170/50г	1860 ₺
Нью-Йорк	350г	1100 ₺
Филе-миньон с соусом Шатобриан из охлажденного мяса	200г/10г/120г	1780 ₺

Блюда из рыбы и морепродуктов

Палтус в апельсиновой глазури с картофельным пюре и свежим базиликом	270г/30г	570 ₺
Нерка со шпинатом с соусом терияки	200г	560 ₺
Клешни камчатского краба	100г	320 ₺
Кальмар на гриле с рисом и овощами	270г/50г	480 ₺
Мидии в соусе на ваш выбор		
- в сырном соусе	1000г	1500 ₺
- в винном соусе	1000г	1500 ₺
- в томатном соусе	1000г	1500 ₺
Паста с Вонголе New	270г	480 ₺
Спагетти с морепродуктами в сливочно-сырном соусе	400г	790 ₺
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе	400г	790 ₺
Лапша в тайском стиле с морепродуктами	280г	550 ₺
Ассорти из морепродуктов на гриле для компании	500г/1000г	2500/5000 ₺
«Улов рыбака» - свежая рыба от приморских рыбаков, спросите у официанта		

Гарниры

Картофельное пюре на сливках	150г	180 ₺
Шпинат с кедровыми орешками	80г	180 ₺
Овощи гриль	250г	290 ₺
Овощи вок	200г	180 ₺
Отварной рис	150г	180 ₺
Молодой картофель в травах	150г	180 ₺

Лепка

Пельмени сибирские	180г/30г	390 ₺
Пельмени с кальмаром и крабом	180г/30г	410 ₺
Вареники с творогом	200г/50г	330 ₺
Вареники с вишней	180г/30г	330 ₺

* СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ

Rare
непрожаренное мясо (обжаренное снаружи, красное внутри) с красным соусом, температура внутри до 47—50 °С.
Рекомендуем к филе Миньон

Medium rare
непрожаренное мясо, с соусом ярко выраженного розового цвета и с температурой внутри до 53—55 °С.
Рекомендуем к филе Миньон, к стейку Нью-Йорк, к стейку Портер Хаус, к стейку Тамагавк

Medium
среднепрожаренное мясо со светло-розовым соусом внутри и температурой внутри до 58—62 °С.
Рекомендуем к стейкам Рибай, Нью-Йорк, Тамагавк, Ти-Бон, Портер хаус и филе Миньон

Medium well
мясо с прозрачным соусом и температурой внутри до 63—67 °С.
Рекомендуем к стейку Чак-Рол, к стейку Рибай

Well done
полностью прожаренное мясо почти без соуса с температурой внутри до 68—72 °С.

Меню с полной информацией о блюдах находится у менеджера ресторана