

МЕНЮ «a LA CARTE»  
 ОТ БРЕНД-ШЕФА  
 АНДРЕЯ ШМАКОВА С 12:00

«a LA CARTE» MENU  
 FROM BRAND CHEF ANDREY  
 SHMAKOV FROM 12:00 PM

ШЕФ-БАРМЕН СЕРГЕЙ ПЕТРОВ  
 РЕКОМЕНДУЕТ  
 ШЕФ-СОМЕЛЬЕ АЛЕКСЕЙ СВИРИДОВ  
 РЕКОМЕНДУЕТ

CHEF BARTENDER SERGEY PETROV  
 RECOMMENDS  
 CHEF SOMMELIER ALEXEY SVIRIDOV  
 RECOMMENDS

ИКРА 50 Г

Подаётся с блинчиками гречишными/пшеничными,  
 яйцом, сметаной и луком

Кета 3300 ₺  
 Щука 2750 ₺  
 Осётр 17500 ₺

БЕЛУГА GOLD LINE 0,7 19600 ₺

CAVIAR 50 G

Served with buckwheat/wheat pancakes, egg,  
 sour cream and onion

Chum salmon 3300 ₺  
 Pike 2750 ₺  
 Sturgeon 17500 ₺

BELUGA GOLD LINE 0,7 19600 ₺

БЛИННЫЙ СЕТ 8500 ₺

ASSORTED PANCAKES 8500 ₺

МИНИ-ЗАКУСКИ

MINI-SNACKS

ОСЕТРОВАЯ ИКРА 6300 ₺  
 На малосольном огурчике

STURGEON CAVIAR 6300 ₺  
 On a lightly salted cucumber

«ЛА СКАЛА» 1200 ₺

«LA SCALA» 1200 ₺

RIESLING TROCKEN - WINZER VON  
 ERBACH 0,150 1800 ₺

RIESLING TROCKEN - WINZER VON  
 ERBACH 0,150 1800 ₺

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЕСАРКИ 500 ₺  
 Изюм, ягоды, тосты

GUINEA FOWL LIVER PÂTÉ 500 ₺  
 Raisins, berries, toast

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG  
 0,150 1650 ₺

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG  
 0,150 1650 ₺

БРИОШЬ С ФУА-ГРА 900 ₺  
 Малина

BRIOCHE WITH FOIE GRAS 900 ₺  
 Raspberry

«ТРИУМФ» 1200 ₺

«TRIUMPH» 1200 ₺

ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА 550 ₺  
 Дыня, персик, медово-горчичный соус

CURED VENISON 550 ₺  
 Melon, peach, honey mustard sauce

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG  
 / AUSTRIA, KAMPTAL 0,150 1650 ₺

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG  
 / AUSTRIA, KAMPTAL 0,150 1650 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА  
 на 2 персоны 300 ₺  
 на 4 персоны 500 ₺

BREAD BASKET  
 for 2 persons 300 ₺  
 for 4 persons 500 ₺

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  
 БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

DISHES FOR VEGETARIANS  
 DISHES CONTAINING PORK



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ Травы, брынза	500 ₺
🍷 «ЛА СКАЛА»	1200 ₺
АССОРТИ СЫРОВ Бри, Грюйер, Горгондзола, твёрдый крафтовый сыр Бельпер с перцем и черникой, инжирный джем и виноград	2900 ₺
🍷 TRIANON - ERDEVİK / SERBIA 0,75	8500 ₺
СОЛЕНИЯ ПО РЕЦЕПТУ АЛЕКСАНДРА МИШАКОВА Зелёные помидоры, малосольные огурцы с хреном, квашеная капуста с маслом подсолнуха, солёные огурцы со сметаной и мёдом, маринованные перчики «Бикиньо» ВОЗЬМИТЕ ВОДКИ!!!	1300 ₺
ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ Сметана, красный лук	750 ₺
🍷 NAHESTEINER RIESLING - SCHLOSSGUT DIEL / GERMANY 0,75	8800 ₺
ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Базилик, малиновый кули	900 ₺
🍷 «КОРСАР»	1200 ₺
ЭКЛЕРЫ С ТРИО ИКРЫ Творожный крем	1600 ₺
🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY 0,75	9700 ₺
СЕЛЬДЬ Жареный картофель, соус ремулад с сельдереем	550 ₺
🍷 CAVA GRAN RESERVA EXTRA BRUT - ROGER GOULART 0,75	14000 ₺

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

## COLD APPETIZERS

OLIVES AND BLACK OLIVES Herbs, feta cheese	500 ₺
🍷 «LA SCALA»	1200 ₺
ASSORTED CHEESES Brie, Gruyère, Gorgonzola, hard craft Belper cheese with pepper and blueberries, fig jam and grapes	2900 ₺
🍷 TRIANON - ERDEVİK / SERBIA 0,75	8500 ₺
OUR PICKLE Green tomatoes, lightly salted cucumbers with horseradish, sauerkraut with sunflower oil, pickled cucumbers with sour cream and honey, marinated biquinho peppers TAKE SOME VODKA!!!	1300 ₺
SALTED MILK MUSHROOMS Sour cream, red onion	750 ₺
🍷 NAHESTEINER RIESLING - SCHLOSSGUT DIEL / GERMANY 0,75	8800 ₺
TOMATOES WITH STRACCIATELLA Basil, raspberry coulis	900 ₺
🍷 «CORSAIR»	1200 ₺
ECLAIRS WITH CAVIAR TRIO Curd cream	1600 ₺
🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY 0,75	9700 ₺
HERRING Fried potatoes, celery remoulade sauce	550 ₺
🍷 CAVA GRAN RESERVA EXTRA BRUT - ROGER GOULART 0,75	14000 ₺

DISHES FOR VEGETARIANS  
DISHES CONTAINING PORK



<b>РЫБНАЯ ЗАКУСКА</b> Скумбрия солёная, малосоленный лосось, копчёная нерка, муксун, сливочный крем с икрой	<b>3700₽</b>	<b>FISH APPETIZER</b> Salted mackerel, lightly salted salmon, smoked sockeye salmon, muksun, creamy caviar	<b>3700₽</b>
 SAVAGNIN ARBOIS - DOMAINE RIJCKAERT / JURA 0,75	<b>13500₽</b>	 SAVAGNIN ARBOIS - DOMAINE RIJCKAERT / JURA 0,75	<b>13500₽</b>
<b>МИНИ-СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ</b> Креветки, ремулад, авокадо	<b>1700₽</b>	<b>MINI SALMON SANDWICH</b> Shrimp, remoulade, avocado	<b>1700₽</b>
 BOURGOGNE ALIGOTÉ 1953 - PATRICK PIUZE 0,75	<b>15500₽</b>	 BOURGOGNE ALIGOTÉ 1953 - PATRICK PIUZE 0,75	<b>15500₽</b>
<b>МЯСНАЯ ЗАКУСКА</b> Пастроми, вяленая оленина, прошутто котто, пармская ветчина, сливочный крем с горчичными семечками	<b>3000₽</b>	<b>MEAT APPETIZER</b> Pastrami, cured venison, prosciutto cotto, parma ham, mustard seed cream	<b>3000₽</b>
 LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS / SUD-OUEST 0,75	<b>9900₽</b>	 LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS / SUD-OUEST 0,75	<b>9900₽</b>
<b>САЛО 3 ВИДА</b> Солёное, копчёное, взбитое с чесноком, тосты из ржаного хлеба	<b>650₽</b>	<b>3 TYPES OF LARD</b> Salted, smoked, whipped with garlic, rye toast	<b>650₽</b>
 RIESLING FAMILY RESERVE - SIKORY WINERY / SEMIGORYE 0,75	<b>12500₽</b>	 RIESLING FAMILY RESERVE - SIKORY WINERY / SEMIGORYE 0,75	<b>12500₽</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИ ТАП-ТАП ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ</b> Перепелиное яйцо, фрикартошка	<b>2200₽</b>	<b>CLASSIC FARM BEEF TARTARE</b> Quail egg, French fries	<b>2200₽</b>
 MENCIA CUATRO PASOS - MARTIN CODAX / SPAIN, BIERZO 0,75	<b>7900₽</b>	 MENCIA CUATRO PASOS - MARTIN CODAX / SPAIN, BIERZO 0,75	<b>7900₽</b>
<b>РОСТБИФ С КРЕМОМ ИЗ ШПРОТ</b> Каперсы, маринованная свекла	<b>950₽</b>	<b>ROAST BEEF WITH SPRAT CREAM</b> Capers, pickled beets	<b>950₽</b>
 PINOT MEUNIER - LOCO CIMBALI / CRIMEA 0,75	<b>6500₽</b>	 PINOT MEUNIER - LOCO CIMBALI / CRIMEA 0,75	<b>6500₽</b>
<b>МИНИ-БРУСКЕТТЫ С РОСТБИФОМ</b> Вяленые томаты	<b>750₽</b>	<b>MINI BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF</b> Dried tomatoes	<b>750₽</b>
 ZINFANDEL BEYER RANCH - WENTE / USA 0,75	<b>12500₽</b>	 ZINFANDEL BEYER RANCH - WENTE / USA 0,75	<b>12500₽</b>

**БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ**  
**БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ**

**DISHES FOR VEGETARIANS**  
**DISHES CONTAINING PORK**



## САЛАТЫ

МИМОЗА 1100₽  
Огурец, гуакамоле

ОВОЩНОЙ 1100₽  
Сезонные овощи, микс салата,  
ореховая заправка

🍷 «ЛА СКАЛА» 1200₽

НИСУАЗ 1000₽  
Тунец, печёный картофель,  
соус «Тоннато»

ЦЕЗАРЬ 1550₽  
с курицей  
1850₽  
с креветкой  
1600₽  
с лососем

🍷 «ЛА СКАЛА» 1200₽

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 1550₽  
Авокадо, микс салатов

«ОЛИВЬЕ» 1450₽  
Краб, артишоки

🍷 BRUT BLANC DE BLANC - 14000₽  
KONSTANTIN DZITOEV /  
NORTHEN OSETIYA 0,75

## СУПЫ

КУРИНЫЙ 950₽  
Равиоли из цесарки

NEW СВЕКОЛЬНИК 990₽  
Мини-картофель, зелень

БОРЩ 1450₽  
Говядина, копчёная сметана

🍷 BELUGA NOBLE 50 МЛ. 850₽

ТЫКВЕННЫЙ СУП 1100₽  
Равиоли из тыквы

ТОМ ЯМ 1600₽  
Креветка, кальмар, рис

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

## SALADS

MIMOSA 1100₽  
Cucumber, guacamole

VEGETABLE 1100₽  
Seasonal vegetables, salad mix,  
nut dressing

🍷 «LA SCALA» 1200₽

NICOISE 1000₽  
Tuna, baked potatoes,  
Tonnato sauce

CAESAR 1550₽  
with chicken  
1850₽  
with shrimp  
1600₽  
with salmon

🍷 «LA SCALA» 1200₽

LARGE GREEN SALAD 1550₽  
Avocado, salad mix

«OLIVIER» 1450₽  
Crab, artichokes

🍷 BRUT BLANC DE BLANC - 14000₽  
KONSTANTIN DZITOEV /  
NORTHEN OSETIYA 0,75

## SOUPS

CHICKEN 950₽  
Guinea fowl ravioli

NEW BEETROOT SOUP 990₽  
Baby potatoes, greens

BORSCH 1450₽  
Beef, smoked sour cream

🍷 BELUGA NOBLE 50 ML. 850₽

PUMPKIN SOUP 1100₽  
Pumpkin ravioli

TOM YAM 1600₽  
Shrimp, squid, rice

DISHES FOR VEGETARIANS  
DISHES CONTAINING PORK



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ Гуакамоле, сыр пармезан 🍷 «МЭРИ РАТАТУЙ»	900 ₺ 1200 ₺
ЖАРЕННЫЙ БРИ Яблочное пюре, печёный виноград 🍷 «УВЛЕЧЕНИЕ»	400 ₺ 1200 ₺
ПОСИКУНЧИКИ С РЫБОЙ И КРЕВЕТКАМИ Лимонный крем 🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY, RHEINHESSEN 0,75	700 ₺ 9700 ₺
ПОНЧИК «АРАНЧИНИ» Краб 🍷 ТЕАТРАЛЬНЫЙ ОЖОГ / ИДЕАЛЬНЫЙ БЕЛЛИНИ	900 ₺ 1200 ₺
«ПОПКОРН» ИЗ КРЕВЕТОК Крем шрирача 🍷 VIOGNIER - NIKOLAEV & SONS / KUBANA 0,75	900 ₺ 8500 ₺
NEW ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Соус кимчи, кинза 🍷 «НАСТАВНИК»	1300 ₺ 1200 ₺
ЗАПЕЧЁННЫЕ ЗЕЛЁНЫЕ МИДИИ Крем из цветной капусты, шпинат, лимон, сухари 🍷 PETIT CHABLIS - DOMAINE SCHALLER 0,75	1550 ₺ 10500 ₺
NEW МИДИИ В ВИННОМ СОУСЕ Зелень, чабатта	1850 ₺
ФАЛАНГА КРАБА Сезонные грибы, соус Голландез 🍷 AA SANTORINI - SIGALAS / GREECE, SANTORINI 0,75	3550 ₺ 16000 ₺
NEW ЖАРЕННЫЙ ГРЕБЕШОК С ТАР-ТАРОМ ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА Зеленый горошек, огурец, лимонная заправка 🍷 SILEX - DIDIER DAGUENEAU 0,150	3500 ₺ 13000 ₺
ЖЮЛЬЕН Цыплёнок, грибы 🍷 CHARDONNAY THE FEDERALIST - RUTHERFORD HILL 0,75	700 ₺ 15700 ₺
ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» Соус бешамель с пармезаном 🍷 LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS 0,75	550 ₺ 9900 ₺
МИНИ-БУРГЕР С РВАННОЙ УТКОЙ Крем «Хойсин», огурцы, сладкий лук 🍷 «БРОКАР»	600 ₺ 1200 ₺
БЛИНЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ИКРОЙ	3950 ₺

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

## HOT SNACKS

CRISPY VEGETABLES Guacamole, Parmesan cheese 🍷 «MARY RATATOUILLE»	900 ₺ 1200 ₺
ROASTED BRIE Applesauce, baked grapes 🍷 «ENTHUSIASM»	400 ₺ 1200 ₺
POSIKUNCHIKI WITH FISH AND SHRIMPS Lemon cream 🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY, RHEINHESSEN 0,75	700 ₺ 9700 ₺
ARANCINI DONUT Краб 🍷 THEATRICAL BURN / PERFECT BELLINI	900 ₺ 1200 ₺
SHRIMP POPCORN Sriracha cream 🍷 VIOGNIER - NIKOLAEV & SONS / KUBANA 0,75	900 ₺ 8500 ₺
NEW TIGER PRAWNS IN CREAM SAUCE Kimchi sauce, cilantro 🍷 «MENTOR»	1300 ₺ 1200 ₺
BAKED GREEN MUSSELS Cream of cauliflower, spinach, lemon, croutons 🍷 PETIT CHABLIS - DOMAINE SCHALLER 0,75	1550 ₺ 10500 ₺
NEW MUSSELS IN WINE SAUCE Herbs, ciabatta	1850 ₺
CRAB PHALANX Seasonal mushrooms, Hollandaise sauce 🍷 AA SANTORINI - SIGALAS / GREECE, SANTORINI 0,75	3550 ₺ 16000 ₺
NEW FRIED SCALLOP WITH CUCUMBER TARTARE Green peas, cucumber, lemon dressing 🍷 SILEX - DIDIER DAGUENEAU 0,150	3500 ₺ 13000 ₺
JULIENNE Chicken, mushrooms 🍷 CHARDONNAY THE FEDERALIST - RUTHERFORD HILL 0,75	700 ₺ 15700 ₺
BAKED SIBERIAN PELMENI Béchamel sauce with Parmesan 🍷 LE VIN EST UNE FETE ELIAN DA ROS 0,75	550 ₺ 9900 ₺
MINI BURGER WITH PULLED DUCK Hoisin cream, cucumbers, sweet onions 🍷 «BROCARD»	600 ₺ 1200 ₺
PANCAKES WITH KAMCHATKA CRAB AND CAVIAR	3950 ₺

DISHES FOR VEGETARIANS  
DISHES CONTAINING PORK



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ Гребешки, креветки, шафран	3000₽
🍷 «УВЛЕЧЕНИЕ»	1200₽
ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ Бланшированные овощи, сливочный соус	4100₽
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ Соус с лимонграссом и икрой	850₽
🍷 CHARDONNAY LEGATO 0,75	10500₽
<b>NEW</b> ПАЛТУС Томаты черри, Таджарские оливки	2950₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>NEW</b> УТИНОЕ ФИЛЕ Соус из черешни, батат, морковь, шпинат	2500₽
🍷 SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU LES VERGELESSES - DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE 0,150	4900₽
КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ Картофельное пюре, сморчки	1900₽
🍷 «ТРИУМФ»	1200₽
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ И БОРОВИКАМИ Сливочный соус	2650₽
БЕФСТРОГАНОВ Говяжья вырезка, белые грибы, солёные огурцы, картофельное пюре	3000₽
🍷 «ВОДКА НА ЗАПЕЧЁНЫХ ОВОЩАХ С КРОВУШКОЙ ИЗ ТОМАТОВ»	1000₽
ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» Говяжий бульон, сметана	1700₽
<b>NEW</b> КАРЕ ЯГНЕНКА Устричный соус, баклажан, томаты, кинза	3950₽
🍷 BAROLO CANNUBI - BURLOTTO 0,150	15000₽
РИБАЙ Картофель фри, перечный соус, айоли	7600₽
🍷 ANGEL'S SHARE - TWO HANDS 0,75	13100₽
🍷 «ТИФЛИС»	1200₽
БУРГЕР «МЕТРОПОЛЬ» Картофель фри	2600₽
🍷 PRIORAT - CAL PLA / SPAIN, PRIORAT 0,75	10500₽
БРИСКЕТ Картофельный крем с трюфелем, соус демиглас с горчицей	1550₽
🍷 LANGHE NEBBIOLO - CA' DEL BAIO / PIEMONTE 0,75	9500₽
СТЕЙК ПО ШАЛЯПИНСКИ Сладкий лук, демиглас	5850₽

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

## HOT FISH DISHES

SEAFOOD RISOTTO Scallops, shrimp, saffron	3000₽
🍷 «PASSION»	1200₽
TERIYAKI SALMON Blanched vegetables, creamy sauce	4100₽
PIKE CUTLET Lemongrass sauce with caviar	850₽
🍷 CHARDONNAY LEGATO 0,75	10500₽
<b>NEW</b> HALIBUT Cherry tomatoes, Taggiasca olives	2950₽

## HOT MEAT AND POULTRY DISHES

<b>NEW</b> DUCK FILLET Cherry sauce, sweet potato, carrots, spinach	2500₽
🍷 SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU LES VERGELESSES - DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE 0,150	4900₽
POZHARSKAYA CUTLET Mashed potatoes, morels	1900₽
🍷 «TRIUMPH»	1200₽
TAGLIATELLE WITH BEEF AND BOLETUS Creamy sauce	2650₽
BEEF STROGANOFF Beef tenderloin, porcini mushrooms, pickles, mashed potatoes	3000₽
🍷 «VODKA ON BAKED VEGETABLES WITH MASHED TOMATOES»	1000₽
SIBERIAN DUMPLINGS Beef broth, sour cream	1700₽
<b>NEW</b> RACK OF LAMB Oyster sauce, eggplant, tomatoes, cilantro	3950₽
🍷 BAROLO CANNUBI - BURLOTTO 0,150	15000₽
RIBEYE French fries, pepper sauce, aioli	7600₽
🍷 ANGEL'S SHARE - TWO HANDS 0,75	13100₽
🍷 «TIFLIS»	1200₽
BURGER «METROPOL» French fries	2600₽
🍷 PRIORAT - CAL PLA / SPAIN, PRIORAT 0,75	10500₽
БРИСКЕТ Truffled potato cream, mustard demi-glace sauce	1550₽
🍷 LANGHE NEBBIOLO - CA' DEL BAIO / PIEMONTE 0,75	9500₽
CHALIAPIN STEAK Sweet onion, demiglas	5850₽

DISHES FOR VEGETARIANS  
DISHES CONTAINING PORK



## МИНИ ДЕСЕРТЫ

ЛИМОНЧИК Лимон, юдзу	300 ₺	LEMON Lemon, yuzu	300 ₺
ТИРАМИСУ «Дольче вита»	300 ₺	TIRAMISU "Dolce vita"	300 ₺
ПАВЛОВА Классическая мини	500 ₺	PAVLOVA Classic mini	500 ₺
МАЛИНОВАЯ ОПЕРА Свежая малина	400 ₺	RASPBERRY OPERA Fresh raspberries	400 ₺
ТРЮФЕЛЬ Взбитый горький шоколад, бисквит, трюфель	350 ₺	TRUFFLE Whipped dark chocolate, biscuit, truffle	350 ₺
🍷 MOZART DARC CHOCOLATE 50 МЛ	1000 ₺	🍷 MOZART DARC CHOCOLATE 50 ML	1000 ₺
МЕДОВИК Традиционный по рецепту «Метрополь»	550 ₺	HONEY CAKE Traditional according to the recipes of «Metropol»	550 ₺
ШОКОЛАД/ГОРГОНЗОЛА Молочный шоколад, горгонзола, солёная карамель	350 ₺	CHOCOLATE/GORGONZOLA Milk chocolate, gorgonzola, salted caramel	350 ₺
БЕЛЫЙ «ЖЕМЧУГ» Белый шоколад, лесные ягоды	300 ₺	WHITE «PEARL» White chocolate, wild berries	300 ₺
ЯГОДНОЕ АССОРТИ Сезонные ягоды	3700 ₺	ASSORTED BERRIES Seasonal berries	3700 ₺
🍷 POLISY RESERVE DEMI-SEC-ANDRE BEAUFORT 0,75	29800 ₺	🍷 POLISY RESERVE DEMI-SEC-ANDRE BEAUFORT 0,75	29800 ₺
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ Сезонные фрукты	2650 ₺	ASSORTED FRUITS Seasonal fruits	2650 ₺
🍷 MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI-BATASIOLO 0,75	7200 ₺	🍷 MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI-BATASIOLO 0,75	7200 ₺
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ: -Белый шоколад с клубникой и лаймом -Молочный шоколад с карамелью -С ганашем из горького шоколада	250 ₺	HANDMADE CANDIES: -White chocolate with strawberries and lime -Milk chocolate with caramel -With dark chocolate ganache	250 ₺
МОРОЖЕНОЕ	550 ₺	ICE CREAM	550 ₺
🍷 BAILEYS 50 МЛ	1000 ₺	🍷 BAILEYS 50 ML	1000 ₺
СОРБЕТЫ	550 ₺	SORBETS	550 ₺
«НАПОЛЕОН» Соус клубничный и англес	850 ₺	«NAPOLEON» Strawberry and Anglaise sauce	850 ₺
🍷 SAUTERNES GRANDS TERROIRS - DOURTHE 50МЛ	1600 ₺	🍷 SAUTERNES GRANDS TERROIRS - DOURTHE 50 ML	1600 ₺
ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ - ТАТЕН Ванильное мороженое	1350 ₺	APPLE TARTE - TATIN Vanilla ice cream	1350 ₺
🍷 JEREZ PEDRO XIMENEZ NECTAR - GONZALEZ BYASS 75МЛ	1000 ₺	🍷 JEREZ PEDRO XIMENEZ NECTAR - GONZALEZ BYASS 75ML	1000 ₺
NEW ТАРТАЛЕТКА КЛУБНИКА-ВАНИЛЬ Ванильный крем, клубника	1350 ₺	NEW STRAWBERRY VANILLA TARTLET Vanilla cream, strawberries	1350 ₺
🍷 «КОРСАР»	1200 ₺	🍷 «CORSAIR»	1200 ₺
NEW ТАРТАЛЕТКА МАЛИНА-ФИСТАШКА Крем с фисташкой, малина	1350 ₺	NEW PISTACHIO RASPBERRY TARTLET Pistachio cream, raspberry	1350 ₺
🍷 «ТРИУМФ»	1200 ₺	🍷 «TRIUMPH»	1200 ₺

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ  
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

## MINI DESSERTS

DISHES FOR VEGETARIANS  
DISHES CONTAINING PORK

