



GRAMMY'S
KARAOKE

Плато из морепродуктов Grammys

на 2 персоны 10000 ₹
Мясо камчатского краба, отварные королевские креветки, устрицы, тартар из морского гребешка

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с креветками 1300 ₹

На чиабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, выкладывается соус «Гуакомоле» из свежего авокадо и вяленых томатов, креветки, хрустящие чипсы из петрушки

Брускетта с томатом, базиликом и сыром моцарелла 1000 ₹

На чиабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, поливается соус «Песто», выкладываются спелые бакинские томаты, крымский лук, сыр моцарелла и листья свежего базилика

Брускетта с тунцом 1000 ₹

На чиабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, выкладывается масса из тунца в собственном соку, крымского лука и домашнего майонеза «айоли»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти 3300 ₹

Пармезан, скаморца, горгондзола, камамбер. Подается с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом

Мясное ассорти 3500 ₹

Ростбиф, отварной говяжий язык, подкопченая утиная грудка, вяленые томаты, каперсы, соус «Вителло Тоннато»

Рыбное ассорти 3750 ₹

Слабосоленая семга, масляная рыба. Подается с лимоном и рукколой, поливается оливковым маслом

Ассорти маринованных оливок и маслин 1000 ₹

Гигантские оливки и маслины с косточкой

Тартар из говядины 1650 ₹

Мраморная говяжья вырезка заправляется медово-горчичной заправкой. Подается с гренками из бородинского хлеба и каперсами на ветке

Тартар из тунца с авокадо 2100 ₹

Тунец «блю фин» и спелый авокадо заправляется медово горчичной заправкой. Подается с гренками из бородинского хлеба, листьями свежего базилика и кресс-салатом

Карпаччо из лосося 1400 ₹

Лосось маринованный с пюре из тайского манго украсается рукколой и подается с лимоном

Карпаччо из говядины 1650 ₹

Мраморная говядина с горчичной запровкой подается с бакинскими томатами, каперсами, маринованными артишоками, пармезаном и кресс-салатом

Севиче из сибаса 1650 ₹

Филе охлажденного морского сибаса, маринованное в соусе «цитронет», с сердцевиной спелого томата биф, мякотью грейпфрута и листьями кинзы

Севиче из лосося со спелым авокадо 1550 ₹

Филе норвежского лосося, спелое авакадо, долька лайма, украсается слайсом из редиса и кресс-салатом

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с теплым куриным филе 1200 ₹

Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренной куриной грудкой. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 1550 ₹

Листья салата Романо заправляются соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренными тигровыми креветками. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

Салат «Цезарь» с лососем 1550 ₹

Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренным филе лосося с ароматными травами. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

Салат с французским цыпленком 1450 ₹

Микс салат с гранатовой заправкой и обжаренное филе молодого цыпленка, подается с черри томатами и сегментами апельсина

Салат с тунцом 1700 ₹

На микс салат, заправленный медово-горчичной заправкой, выкладывается тунец «блю фин», прожарки Blue. Подается с черри томатами, свежими огурцами, яйцом пашот и слайсами из редиса

Салат Греческий 1250 ₹

Свежие овощи и листья Романо, маслины и оливки гигант, заправляются оливковым маслом и лимонным соком. Подается с сыром Фета и красным луком, посыпается орегано

Руккола с тигровыми креветками 1650 ₹

Молодые листья рукколы, черри томаты и спелое авокадо, заправляется бальзамическим кремом, соусом «Песто», подается с обжаренными тигровыми креветками, с сыром пармезан и гренками из бородинского хлеба

Моцарелла с томатами и соусом «Песто» 1350 ₹

Спелые розовые томаты биф подаются с сыром моцарелла, кедровыми орешками. Заправляется кремом бальзамик и соусом «Песто», украшается базиликом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмар командорский 1350 ₹

Маринованные кальмары обжариваются с добавлением сладкой паприки и сливок. Подаются с обжаренным бэби картофелем в специях из ароматных трав

Гребешок с пюре из цветной капусты 1750 ₹

Морской гребешок обжаривается и подается с пюре из цветной капусты и соусом «биск»

Миникальмары 1650 ₹

Обжаренные миникальмары с тимьяном и чесноком, чили перцем, маринованными артишоками и томатами черри, подаются с рукколой

Морепродукты на гриле 12500 ₹

Тигровые креветки, миникальмары, крабовые фаланги, морской гребешок, обжариваются на гриле и подаются на подушке из микс салата с лимоном и соусом «айоли»

СУПЫ

Суп-пюре из грибов и шампиньонов 1000 ₹

Обжаренные белые грибы, шампиньоны и репчатый лук, пробиваются до однородной массы с добавлением сливок и грибного бульона. Украшается слайсами жареных шампиньонов и поливается трюфельным маслом

Куриный суп с домашней лапшой 1000 ₹

Наваристый куриный бульон с добавлением домашней лапшы и куриного филе. Подается с перепелиным яйцом пашот и свежей зеленью

ПАСТА

Феттуччини с лососем 1650 ₹

Паста с лососем в сливочном соусе и красной икрой

Феттуччини с говядиной 1650 ₹

Паста с говядиной и белыми грибами в сливочном соусе и ароматом трюфеля

Спагетти с морепродуктами 2100 ₹

Пикантная паста с мини-кальмарами, морским гребешком и тигровыми креветками в томатном соусе

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе-миньон из мраморной говядины с овощами на гриле 3700 ₹

Стейк из мраморной говяжьей вырезки с овощами на гриле: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

Медальоны из мраморной говядины 1650 ₹

Медальоны из мраморной говядины с кус – кусом из ботвы, рулетиками из цукини и с соусом из белых грибов

Стейк Рибай «Прайм - Биф» 3700 ₹

Стейк Рибай с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

Каре ягненка с овощами на гриле 3300 ₹

Корейка ягненка с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

Утиная грудка 1250 ₹

Утиная грудка с яблочным пюре и соусом из свежих лесных ягод

Томленные язычки ягненка 1550 ₹

Томленные язычки ягненка в соусе демиглас со сморчками и картофельным пюре. Украшаются кресс-салатом, луком фри и чипсами из томатов

Спинка лосося с овощами на гриле 1650 ₹

Спинка лосося с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем

Дорадо на гриле 1950 ₹

Дорадо на гриле с запеченным картофелем и соусом «Сицилия»

Сибас на гриле 1950 ₹

Филе сибаса подается со спаржей и лимоном

Испанский осьминог на гриле 2200 ₹

Щупальца осьминога с гарниром из маслин и оливок гигант, каперсами на ветке, бакинскими томатами, сегментами грейпфрута, маринованного в Куантро

ДЕСЕРТЫ

Тирамису 950 ₹

Классический итальянский десерт на основе сыра «Маскарпоне»

Яблочный штрудель 950 ₹

Слоеное тесто, свежее яблоко, изюм, грецкий орех с добавлением корицы, запекается до хрустящей корочки. Подается с шариком ванильного мороженого и веточкой мяты

Шоколадный флан 950 ₹

Популярное французское десертное блюдо, кекс из шоколадного бисквита и большого количества горького шоколада

Чизкейк 950 ₹

Классический чизкейк «Нью-Йорк», подается с соусом из свежей клубники

Мороженое домашнее в ассортименте, 3 шарика на выбор 900 ₹

Ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое

Сорбеты 900 ₹

Манго маракуйя и клубника малина

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Фруктово-ягодное ассорти 800 гр 8000 ₹

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

Фруктово-ягодная капля 1700 гр 15000 ₹

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

Фруктово-ягодная лодка 2500 гр 20000 ₹

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ НА ВЫБОР

Арбуз 1 порция 4750 ₹

Дыня 1 порция 4750 ₹

Клубника 100 гр 1500 ₹

Голубика 100 гр 1500 ₹

Малина 100 гр 1800 ₹