



МОСКВА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАПАС



Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

печень куриная, лук репчатый,
мед, вино красное,
гренки из французской булочки

300₽ / 50/20 гр.



Тапас ассорти

Хлеб зерновой на закваске с семечками: горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое, грецкий орех, курага / томленая телятина, томаты вяленые, каперсы, редис свежий, зелень, тунец консервированный, уксус бальзамический, сливки, соус цезарь / грудинка свиная г/к, крем из батата, горчица русская, лук зеленый / сельдь маринованная, картофель отварной, лук маринованный, соус песто

480₽ / 170 гр.

❗ Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Маринованная сельдь с картофелем

Сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

350₽ / 80/100/40 гр.



Сырное плато с сухофруктами и медом

Горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

580₽ / 120/80 гр.



Антипасти

Маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

570₽ / 120/40 гр.



Страчателла с вяленой свеклой

Сыр сливочный страчателла, сыр фета, крем бальзамик, сельдерей стебель, фенхель свежий, вяленая свекла, салат микс

450₽ / 130 гр.



Вителло тоннато

Томлёная телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки; томаты черри, вяленые томаты, каперсы, редис, микс салат

480₽ / 110 гр.



Овощная закуска с соусом тартар

Перец болгарский, сельдерей стебель, огурец свежий, морковь свежая, зелень, соус тартар

300₽ / 140 гр.

! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

САЛАТЫ



Салат с томленным говяжьим языком и печеным перцем

Язык говяжий, томаты черри, огурец свежий, микс салат, редис, каперсы, перец болгарский печеный, соус терияки, соус устричный, сладкий чили, масло оливковое, уксус бальзамический, сок лайма

470₽ / 170 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Салат Греческий

Томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

380 ₺ / 180 гр.

Салат с жареным сыром тофу и медовой заправкой

Салат микс, сыр тофу, соевый соус, томаты черри, авокадо, лук красный, медово-масленная заправка

450 ₺ / 160 гр.



Салат Цезарь с креветками

микс салат, креветки жареные, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

550 ₺ / 160 гр.



Салат с форелью шеф-посола и пармезановой вафлей

Микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, сливочное масло, лук-шалот, форель с/с

550 ₺ / 170 гр.



Салат Цезарь с куриным филе

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

450 ₺ / 170 гр.



СУПЫ



Уха со сливками

Треска, форель, укроп,
картофель, лук-порей,
томаты, сливки, зелень

320₽ / 200 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Борщ домашний со сметаной

Говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана

280₽ / 200/20 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина

Булочка солодовая,
булочка французская

70₽ / 2/40 гр.

Масло чесночное

Масло сливочное,
чеснок, зелень

70₽ / 20 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Креветки жареные с кисло-сладким соусом

Креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, микс салат, зелень

580₽ / 70/30/55 гр.



Картофель фри

280 ₺ / 100 гр.

Картофель айдахо

280 ₺ / 100 гр.



Жульен с грибами

Шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

350 ₺ / 120 гр.



Рататуй

Баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

450 ₺ / 220 гр.

Крылья куриные

Крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

420 ₺ / 175/85 гр.



Жареная корюшка с соусом тартар

Корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар

420 ₺ / 130/70 гр.



Сырные палочки с соусом сацебели

Сулугуни, яйцо, мука, сухари панко, масло растительное, сацебели

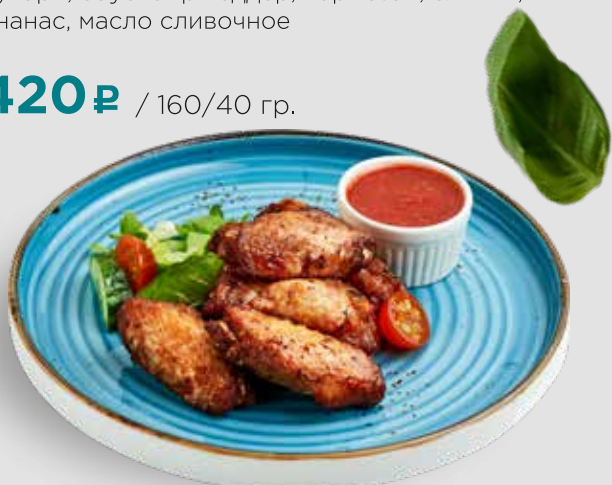
420 ₺ / 150/50 гр.



Стрипсы куриные с сырным соусом

Куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, соус: сыр чеддер, пармезан, сливки, ананас, масло сливочное

420 ₺ / 160/40 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА



Домашние колбаски с молодым картофелем

Фарш свиной, фарш говяжий,
масло растительное, картофель стоун,
огурцы свежие, томаты черри,
соус сацебели, микс салат, зелень

520₽ / 150/80/60 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

Бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

520₽ / 200/80 гр.

Томленый телячий язык с жареным картофелем

Язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

720₽ / 120/60/30 гр.



Биточки из индейки с соусом голландез и томленным шпинатом

Филе индейки, бедро куриное, лук репчатый, сухари панировочные, молоко, сливки, шпинат, соль, перец, желток куриный, масло сливочное, сок лимона

520₽ / 120/60/20 гр.



Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

Свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель стоун, помидоры черри, соус демиглас, вино красное

520₽ / 120/30/60 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

Филе форели, филе судака, филе трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар: майонез, сметана, корнишон, чеснок, каперсы, зелень

550₽ / 100/60/40/40 гр.



Треска с кускусом и кокосовым соусом

Филе трески, кускус, перец печеный, кокосовое молоко, морковь печеная, имбирь, сахар тростниковый, сладкий вермут

520 ₺ / 120/50/40 гр.

Филе судака

Филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

720 ₺ / 140/50/50/10 гр.



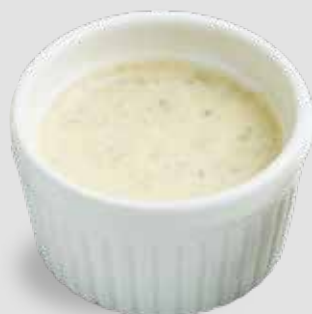
Филе форели с булгуром и цитрусами

Филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук-шалот, зелень, апельсин, сахар

1000 ₺ / 130/90 гр.



СОУСЫ



Соус тартар

Домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

80 ₺ / 50 гр.



Соус сырный

Сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки

100 ₺ / 50 гр.



Сацебели

Томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

80 ₺ / 50 гр.



Соус кисло-сладкий

тайский сладкий чили, бальзамический уксус, горчица дижонская

80 ₺ / 50 гр.

! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

ДЕСЕРТЫ



Фруктовая
тарелка по сезону

380₽ / 300 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Блины с вареньем

200₽ / 150/40 гр.



Макаронс

70₽ / 18 гр.



Торт медовик

250₽ / 142 гр.



Чизкейк Нью-Йорк

250₽ / 125 гр.



Торт шоколадный

250₽ / 100 гр.



Мороженое
с топпингом

клубничный,
шоколадный, карамель

200₽ / 100/20 гр.



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Соки свежевыжатые

Апельсиновый
Грейпфрутовый
Морковный
Яблочный

280₽ / 200 мл.

Морс ягодный домашний

150₽ / 200 мл.





КОФЕ



Эспрессо	30 мл.	150 Р
Американо	200 мл.	150 Р
Капучино	200 мл.	200 Р
Латте	250 мл.	200 Р
Горячий шоколад	150 мл.	250 Р
Раф Кокосовый сироп кокос, кофе, молоко, сливки	290 мл.	300 Р
Холодный кофе Аршат кофе, сироп миндальный, молоко	240 мл.	300 Р
Фрутино Апельсиновый Холодный кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый	230 мл.	300 Р
Мадам Кофе сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный	220 мл.	350 Р
Молоко	50 мл.	50 Р

КАРТА ЧАЙНАЯ



Бруснично-апельсиновый чай

Брусника, апельсин, мед
чай ассам

450₽ / 600 мл.



! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.

Молочный Улун

Самым распространенный напиток во всем мире. Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок, от того он кажется полупрозрачным.

600 мл. **450 ₹**

ТеГуаньИнь

Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

600 мл. **450 ₹**

Чжень Чжу

Изысканный зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и ненавязчивый нежный аромат жасмина.

600 мл. **450 ₹**

Юй Лун Тао

Чайные листья свернуты в форме бутона, который при заваривании "распускается". Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.

600 мл. **450 ₹**

Шу Пуэр с Чайной Розой

Лепестки розы придают напитку неповторимый и, как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат. Роза оказывает согревающий эффект.

600 мл. **450 ₹**

Шу Пуэр с цветами коричневого дерева

Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет для всех, кому не очень нравится слегка землянистый аромат обычного пуэра.

600 мл. **450 ₹**

Шу Пуэр с Кофе

Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

600 мл. **450 ₹**

Травяной микс душистых трав

Состав сбора: листья малины, брусники, земляники, смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи, корень солодки и листья крапивы.

600 мл. **450 ₹**

Иван-чай

Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха, ароматы поля и все краски лета.

600 мл. **450 ₹**

Ассам

Сорт классического черного крупнолистого чая из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 ₹**

Имбирно-ягодный чай

Брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

Облепиха с апельсином

Облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

Полезные добавки к чаю

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 ₹**

Мед

30 мл. **50 ₹**

Лимон / лайм

15 гр. **50 ₹**



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.