



RIBEYE

STRIPLOIN

SHORTLOIN

TENDERLOIN



**5 СТЕПЕНЕЙ
ПРОЖАРКИ:**
— на Ваш выбор

- RARE (сырой)
- MEDIUM RARE (с кровью)
- MEDIUM (средней прожарки)
- MEDIUM WELL (почти прожаренный)
- WELL DONE (прожаренный)



ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ



**ФИРМЕННЫЙ РИБАЙ СТЕЙК
«СИНДИКАТ»**

BLACK ANGUS

30 min

за 100г **1 300**

PRIME

Стейк высшей категории мраморности из реберной части (толстый край). 200 дней зернового откорма. Отличается сочностью и мягкой структурой. Подается со сливочно-трюфельным маслом.

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM**



НЬЮ-ЙОРК

BLACK ANGUS

25 min

за 100г **1 200**

PRIME

Стейк высшей категории мраморности из реберной части (тонкий край). 200 дней зернового откорма. В меру жирный, с ароматным соком внутри

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM RARE, MEDIUM**



ПОРТЕРХАУС

BLACK ANGUS

40 min

за 100г **1 100**

CHOICE

Поясничная часть. 150 дней зернового откорма. Сочетает в себе два стейка: Нью-Йорк и Филе-миньон, разделенных Т-образной костью

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM**

РИБАЙ

HEREFORD

30 min

за 100г **1 100**

CHOICE

Стейк высокой категории мраморности из реберной части (толстый край). Более 150 дней зернового откорма. Обладает высокой сочностью и ярким натуральным мясным вкусом.

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM**

НЬЮ-ЙОРК

HEREFORD

25 min

за 100г **900**

CHOICE

Стейк высокой категории мраморности из реберной части (тонкий край). Более 150 дней зернового откорма. Обладает идеально плотной текстурой с ярко выраженными мясными волокнами.

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM RARE, MEDIUM**

СОУСЫ К СТЕЙКАМ:

АМЕРИКАНСКАЯ САЛЬСА	50г	150
БАРБЕКЮ (HOME MADE)	50г	150
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ	50г	150
СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ	50г	150
ГОРЧИЧНЫЙ	50г	150
ФИРМЕННОЕ ЗЕЛЁНОЕ МАСЛО	30г	100

РИБАЙ

BLACK ANGUS

2 850 300/80г

25 min

Реберная часть, толстый край. Яркий вкус и выраженный мясной аромат

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM**



ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ



BLACK ANGUS

ФИЛЕ-МИНЬОН

25 min

250/80г **2 950**

Самая нежная и нежирная часть говяжьей вырезки (tenderloin). Подается со сливочно-сырным маслом

Рекомендуемая степень прожарки: **MEDIUM RARE, MEDIUM**



АКВАРИУМ

КРАБЫ

КАМЧАТСКИЙ
КРАБ
подаётся с лимоном

5 500
1000 / 120г

КРАБ
ВОЛОСАТИК
целый краб, приготовленный
по-дальневосточному:
отварные клешни и микс
из печени и мяса краба

3 500
1000г



РАКУШКИ

живые | запечённые

ГРЕБЕШОК
ПРИМОРСКИЙ

1 шт **400** **500**

УСТРИЦА
ТИХООКЕАНСКАЯ

1 шт **350** **450**

СПИЗУЛА

1 шт **400** **500**

АНАДАРА

1 шт **450** **550**



КРЕВЕТКИ

ГРЕБЕНЧАТАЯ
КРЕВЕТКА (БОТАН)

750
100г

СЕВЕРНАЯ
КРЕВЕТКА

550
100г



МОРСКИЕ ОГУРЦЫ И ЕЖИ

ПЯТИМИНУТКА
ИЗ ТРЕПАНГА

1 250
За 100г
сырого продукта

СКОБЛЯНКА
ИЗ ТРЕПАНГА

1 850
270г

СКОБЛЯНКА
ИЗ КУКУМАРИИ

1 450
300г

СЕРЫЙ
МОРСКОЙ ЕЖ

300
1 шт



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ И ГРИБЫ



РАЗНОСОЛЫ

солёные огурцы
и помидоры черри,
квашеная капуста,
перец халапеньо,
свежая зелень

400	750
180 г	350 г

ЗАКУСКА ИЗ ПАПОРОТНИКА ОРЛЯКА

с овощами и лёгкой
кунжутной заправкой

680
220 г



Фирменное
блюдо от бренд-шефа

* Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просьба сразу сообщить об этом вашему официанту

КАРПАЧЧО ИЗ ЗАПЕЧЁННОЙ СВЁКЛЫ

с кедровыми орешками,
сырно-черносливовым
муссом и йогуртовым
соусом

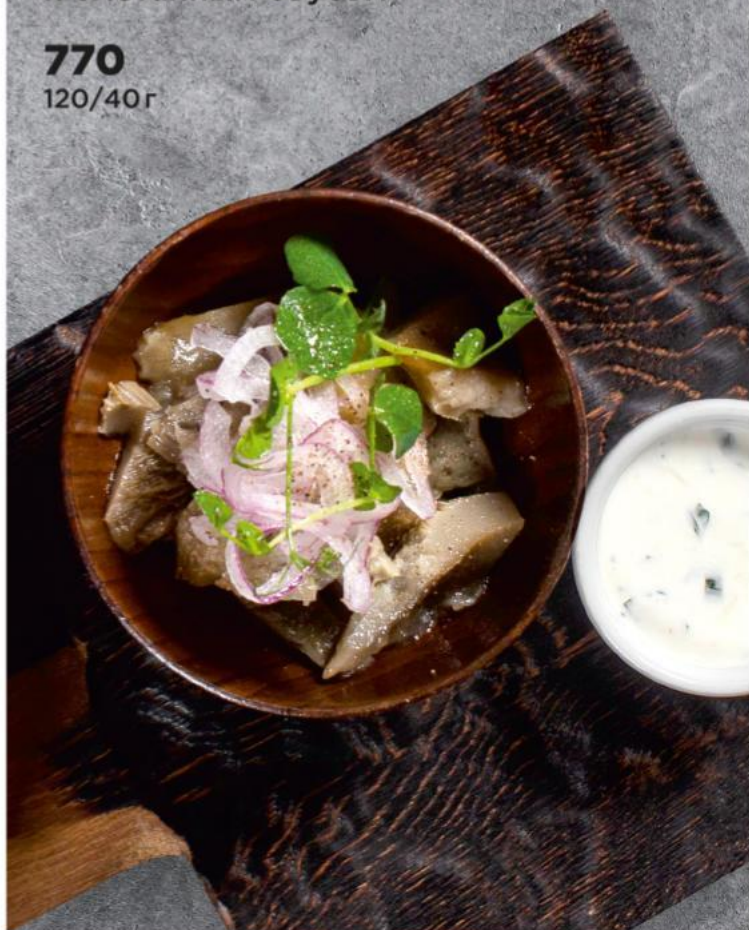
590
170г



СОЛЁНЫЕ МОКРЫЕ ГРУЗДИ

с луком шалот
и сметанным соусом

770
120/40г



"БИТЫЕ" ОГУРЦЫ

с кунжутным маслом,
перцем чили и азиатским соусом

450
150г



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ И СЫРЫ

ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

с перепелиным яйцом,
каперсами и пшеничными тостами

980

160/40г



Фирменное блюдо от бренд-шефа



СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ

подаётся с жареной
солью и гренками

980

80/30г

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с сыром Пармезан, грейпфрутом
и медово-бальзамическим
соусом

1 100

80/40/30г





МЯСНАЯ ЗАКУСКА

ростбиф, домашнее солёное сало, куриная грудка су-вид.
Подаётся с маслинами Каламата и фирменным соусом из хрена и томатов

1 150
200/40г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, Бри, Чеддер, Дор блю, Песто грин. С виноградом, грецкими орехами, крекерами, курагой и мёдом

1 200
150/120г



ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СЕВИЧЕ ИЗ ПРИМОРСКОГО ГРЕБЕШКА

с кедровыми орехами
и цитрусовой заправкой



1 100
130 г



ФОРЕЛЬ МАЛОЙ СОЛИ

со свежими огурцами,
редисом, лимоном
и каперсами

1 100
100/60 г



СЕВИЧЕ ИЗ ОСЬМИНОГА

подаётся с помидорами черри
и соусом из лимонника

1 150
80/80 г



Новинка меню



ТРУБАЧ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

на огуречной подушке,
с йогуртовым соусом

1 450
100/60г



Фирменное блюдо от бренд-шефа

ЯНТАРНАЯ ИКРА СЕЛЬДИ

Ястычная. Деликатного
ароматного посола.
Подаётся с чипсами
из тортильи

750
60/30г



КРЕМ-ЧИЗ ИЗ ЛОСОСЯ

с огуречной сальсой
и хрустящими чипсами

600
50/40/30г



ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ

подаётся с картофелем, маринованным луком,
пшеничными гренками и дижонской горчицей

670

100/100/70г

НЕРКА ОСОБОГО ПОСОЛА

с укропным маслом
и свежим огурцом

870

100/30г



ТАР-ТАР ИЗ ФОРЕЛИ С МАНГОВЫМ СОУСОМ

со свежими огурцами,
помидорами и кинзой

980

160г



САЛАТЫ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

микс-салат с гребешком,
креветками, кальмаром,
сыром Рикотта
и соусом манго-чили

1 180

220 г



**ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ**
с фирменным соусом

690
220 г

**ЦЕЗАРЬ
С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ**
с фирменным соусом

790
200 г



САЛАТЫ

ЗЕЛЕНый САЛАТ С ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ

с миксом из семечек,
клюквой и мятно-
лаймовым соусом

670

200г



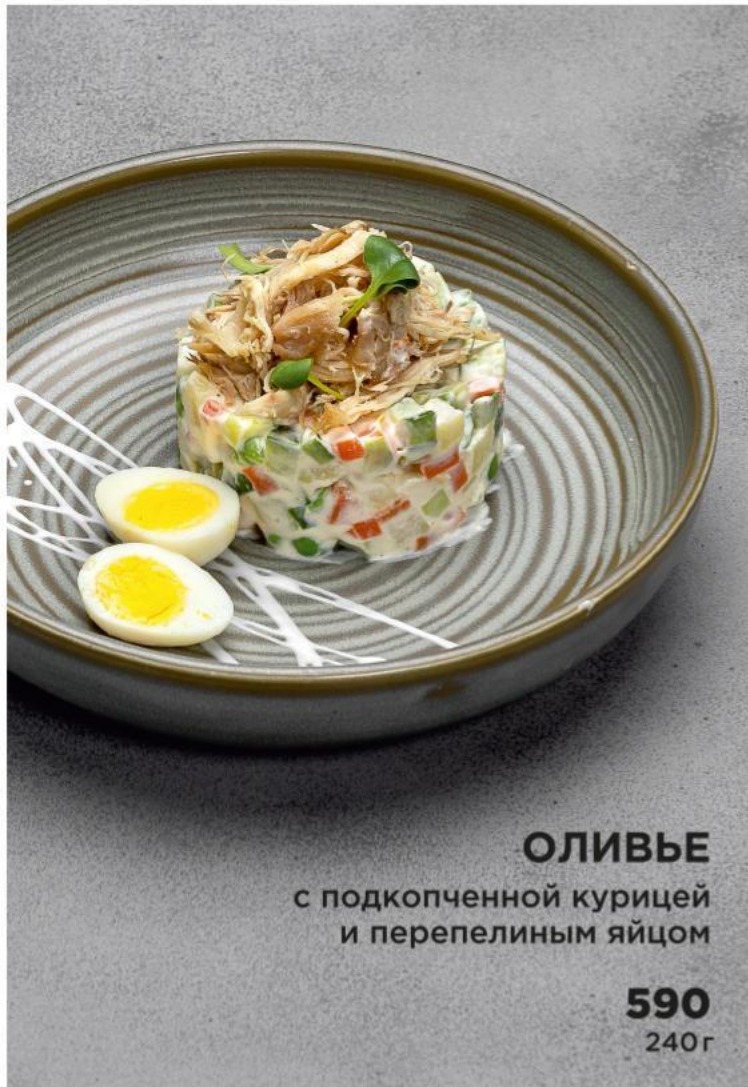
СТЕЙК-САЛАТ

стейк Рибай, микс-салат,
картофель,
печеная свекла,
маринованные
огурцы,
с соусом
«Чимичурри»

1 150

220г





ОЛИВЬЕ

с подкопченной курицей
и перепелиным яйцом

590

240 г

ОЛИВЬЕ С МЯСОМ КРАБА

890

220 г



САЛАТ С РОСТБИФОМ

с печёными овощами
и соусом «Винегрет»

870

200 г



САЛАТЫ

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ВИНЕГРЕТ

с морской капустой,
неркой и подкопченной
сметаной

690
200 г



САЛАТ С ЛАМИНАРИЕЙ И КАЛЬМАРОМ

с печёным болгарским перцем,
перепелиным яйцом
и орехово-кунжутным соусом

770
240 г



Фирменное
блюдо от бренд-шефа

МИКС-САЛАТ С ТУНЦОМ

с бобами эдамаме, каперсами
и маринованной морковью,
с цитрусово-бальзамическим соусом

980

170 г



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

лёгкий салат
из свежих овощей
с сербской брынзой
и маслинами,
с соусом «Песто»

650

220 г



СУПЫ

ЩИ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

с говядиной,
морской и пекинской капустой,
томатами и зеленью

670

300г



ГРИБНОЙ СУП

насыщенный грибной суп
из белых грибов, шампиньонов,
опят и маслят. Со сметаной и зеленью

590

300/40г



ОКРОШКА С КРАБОМ

на квасе

890

300/30г



Фирменное
блюдо от бренд-шефа

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ



1 250
400 г



Умеренно острое блюдо

Фирменное
блюдо от бренд-шефа



УХА

из филе палтуса и лосося,
с томатами и зеленью

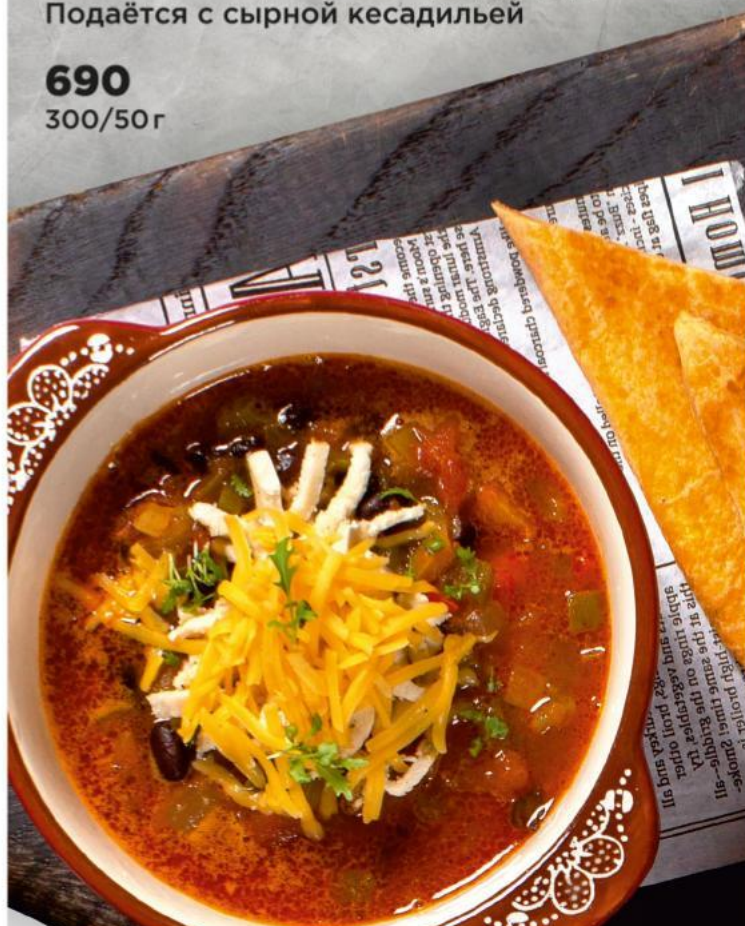
770
300 г



МЕКСИКАНСКИЙ СУП

с красной фасолью, куриной грудкой,
помидорами пронто и сыром Чеддер.
Подаётся с сырной кесадильей

690
300/50 г



ПАСТЫ

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

с гребешком, креветкой,
кальмаром и мидией,
в сливочно-имбирном
соусе

1 150

350 г



ЧЁРНЫЕ СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

с беконом и грибами,
в сливочном соусе

940

350 г



ЧЁРНЫЕ СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

В винно-томатном
соусе, со свежей
зеленью

1 150
350г



ФАРФАЛЛЕ С ГРИБАМИ

с сыром Пармезан,
в сливочном соусе

790
300г



БУРГЕРЫ И КЕСАДИЛЬИ

БУРГЕР С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ-ГРИЛЬ

с беконом, сыром Чеддер, солёным огурцом, карамелизированным луком, печёным картофелем и соусом «Барбекю»

980

350/100/30 г



КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

с микс-салатом и кукурузой гриль на выбор:

- в сливочном соусе
- с соусом «Мексиканская сальса»

690

200/70 г



КЕСАДИЛЬЯ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ И ШПИНАТОМ

с микс-салатом и кукурузой гриль

690

200/70 г

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «СИНДИКАТ»

с котлетой из рубленой мраморной говядины, с беконом, сыром «Чеддер», солёным огурцом, карамелизованным луком, печёным картофелем и соусом «Барбекю»

1 350

380/100/30 г



Блюдо с мясом
из мраморной говядины

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

с миксом салатов и овощей
и кукурузой гриль



1 050

180/100 г



Блюдо,
приготовленное на гриле

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ ПАШОТ

с беконом и запечённым под сырным
муссом «битым» картофелем.
Подаётся с «Американской
сальсой»

1 350

200/150/50 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ГОВЯЖЬИ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

с запеченным картофелем
под соусом из греческого
йогурта и кукурузой гриль.
Подаются с соусом
«Барбекю»

1 250

170/180/50 г



СВИНЫЕ РЁБРА BBQ

с салатом коул-слоу
и кукурузой гриль

1 100

300/100 г



Блюдо,
приготовленное на гриле

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ МОЗГОВЫЕ КОСТИ

со сливочным хреном,
сушеным жареным луком
и соусом «Чимичурри».
Подаётся со свежим
огурцом и ржаными
гренками

870

450/60/50 г



Новинка меню

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ

с салатом коул-слоу
и кукурузой
гриль



690

250/120 г



Блюдо с мясом,
приготовленным в коптильне

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



**БЕФСТРОГАНОВ
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ**

в сливочно-пряном соусе,
с картофельным пюре
и грибами

1 100
180/150 г



Блюдо с мясом
из мраморной говядины

**ПАПОРОТНИК С ГОВЯДИНОЙ
И ОВОЩАМИ**

990
350 г



ФИЛЕ ОЛЕНЯ С РОЗМАРИНОМ

с сельдереем, репчатым
луком и сладким перцем,
в азиатском соусе

1 850
300 г



Фирменное
блюдо от бренд-шефа

КИМЧИ СО СВИНИНОЙ

890
300 г



Блюдо,
приготовленное на воке

КАРЕ ЯГНЁНКА

ребрышки молодого барашка.
Подаются с пюре из нута,
микс-салатом и кукурузой гриль

2 750

300/80/70г



Блюдо,
приготовленное на гриле

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД

с миксом из печёных
овощей с шампиньонами
и сливочно-морковным
соусом

890

150/120/70г



МЯСНЫЕ СЕТЫ

СТЕЙК-МИКС «ТРИ В ОДНОМ»

каре ягнёнка, стейк Рибай
и говяжья вырезка,
приготовленные
на гриле, микс-салат,
помидоры черри,
шампиньоны,
кукуруза гриль.
Соусы: «Барбекю»,
«Чёрный перец»,
«Американская
сальса».

9 000

800/250/150 г



organika

При заказе этого блюда
комплимент – 3 шота водки Organika
Блюдо рекомендовано на 3-4 персоны



МЯСНОЕ ПЛАТО

стейк Рибай, говяжья вырезка
и куриная грудка,
приготовленные на гриле,
микс-салат,
помидоры черри,
шампиньоны,
кукуруза гриль.
Соусы: «Барбекю»,
«Чёрный перец»,
«Американская
сальса».

7 000

600/250/150 г



Блюдо *
рекомендовано
на 3-4 персоны



РЫБНЫЕ СЕТЫ

МОРСКОЙ СЕТ

форель, палтус и кальмар,
приготовленные на гриле.
Подаются на овощной
подушке с пюре
из зеленого горошка,
со сливочным соусом

5 000

600/230г



* Блюдо рекомендовано на 2-3 персоны

СЕТ ЗАПЕЧЁННЫХ РАКУШЕК

- гребешок приморский - 3 шт
- устрица тихоокеанская - 3 шт
- спизула сахалинская - 3 шт

4 000



* Блюдо рекомендовано на 2-3 персоны

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА НА ГРИЛЕ

подаются с бланш-брокколи

1 700
120/100 г



Блюдо,
приготовленное на гриле

ФИЛЕ УГРЯ В СОУСЕ УНАГИ

с рисом басмати, лапшой из цуккини
и свежим огурцом

950
100/80/60 г



Новинка меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

на овощной подушке
со сливочно-устричным
соусом

1 950

170/100/50г



Блюдо,
приготовленное на гриле

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

на нежном пюре
из зелёного горошка

1 950

170/100/20г



КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ

с миксом из ламинарии
и овощей

300

за 100 г
средний вес блюда
300-400 г



ОКУНЬ БЕРИКС ПО-АЗИАТСКИ

в сладко-остром соусе с сельдереем,
болгарским перцем,
кинзой и красным луком

950

280/100 г



Новинка меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

РАГУ ИЗ ТИХООКЕАНСКИХ МИДИЙ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

1 200

350 г



РАГУ ИЗ ТИХООКЕАНСКИХ МИДИЙ В СЛИВОЧНО- СЫРНОМ СОУСЕ

1 200

350 г



ГРЕБЕШКИ ПО-РЫБАЦКИ

сваренные в раковине в морской воде.
Подаются в пряном сливочном масле
с чесноком и зеленью

1 500

3 шт



Фирменное
блюдо от бренд-шефа



ЗЕЛЁНЫЕ МИДИИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ЖЮЛЬЕНОМ ИЗ ШПИНАТА

с сыром
и кедровыми
орехами

1 100

230г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СКОБЛЯНКИ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

с тонко нарезанной свининой, овощами,
томатами пронто и специями

- из кукумарии

1 450

300 г

- из трепанга

1 850

280 г

- из осьминога

1 550

300 г

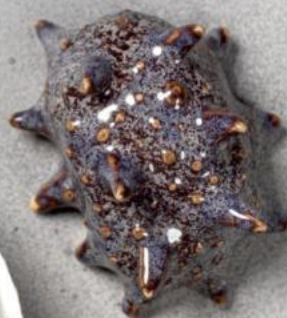


Новинка меню

ПЯТИМИНУТКА ИЗ ТРЕПАНГА

1 250

За 100г сырого продукта



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЖАРКОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

гребешок, креветка,
кальмар, мидии,
вонголе, овощи.
В фирменном соусе

1 750

400 г



ФИЛЕ КАЛЬМАРА НА ГРИЛЕ

подаётся под фирменным соусом

990

240 г



GRILLED



Блюдо,
приготовленное
на гриле

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЖЮЛЬЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

кальмар, гребешок, креветка
в сливочно-кокосовом соусе

1 350

180 г



Фирменное
блюдо от бренд-шефа

ПАЛТУС С ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

1 550

260 г



Блюдо,
приготовленное на воке

ТРУБАЧ ЖАРЕНЫЙ

подаётся с обожжённым
картофельным пюре
и стружкой тунца

1 800

90/150/20 г



ФИЛЕ МИНТАЯ С ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

890
300 г



ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬ,
ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ** **650**
250г

**КАРТОФЕЛЬ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ
С РОЗМАРИНОМ** **350**
150г

ОВОЩИ ГРИЛЬ **550**
200г
баклажаны, сладкий перец,
цуккини, помидоры черри, лук

КУКУРУЗА ГРИЛЬ **450**
250г
с тертым сыром Пармезан

СПАРЖА ГРИЛЬ **650**
150г

РИС БАСМАТИ **300**
150г

**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ** **350**
150г

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С КЕТЧУПОМ** **400**
150/40г

СОУСЫ

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ **150**
50г

БАРБЕКЮ **150**
50г

СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ **150**
50г

ГОРЧИЧНЫЙ **150**
50г

**АМЕРИКАНСКАЯ
САЛЬСА** **150**
50г

**ФИРМЕННОЕ
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО** **100**
30г



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА
с фирменным зелёным маслом

200
75/30г

250
150/30г



ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

тёплый кекс с горячим шоколадом
внутри; с шариком мороженого

690

100/85г



ЧИЗКЕЙК

с вишнёвым соусом

620

100/30г



Фирменное
блюдо от бренд-шефа



ДЕСЕРТЫ

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

640

110 г



ДОМАШНИЙ ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ

с конфи из чёрной смородины
и брусники

470

200 г



Новинка меню

ШТРУДЕЛЬ

с шариком мороженого
и вареньем из лимонника

690

130/50/20 г



ПАНАКОТА

экзотический сливочно-
манговый десерт

590

100 г



БЛИННЫЙ ДЕСЕРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

с вишневым соусом
и свежей сезонной ягодой

570
150 г



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ОТ БРЕНД-ШЕФА

с тропическим ганашем из маракуйи

570
80 г



Новинка меню

Фирменное
блюдо от бренд-шефа



АССОРТИ ИЗ ФРУКТОВ

яблоки, груши,
апельсины, виноград

890
450 г



МОРОЖЕНОЕ

с топпингом на выбор

450
150/40 г



200
50 г



МЁД

250
50 г



ВАРЕНЬЕ ИЗ
СОСНОВЫХ
ШИШЕК



ДЖЕМ ИЗ
АКТИНИДИИ

250
50 г



ВАРЕНЬЕ ИЗ
ЛИМОННИКА

250
50 г