

MENU

RESTAURANT /LEVEL 2/

EVERYDAY 12 PM

TARTARES AND CEVICHEs

Beef tartare with Parmesan ice cream	780.-
Beef tartare with porcini mushroom cream and smoked aioli	630.-
Tuna tartare with grapefruit	850.-
Salmon ceviche with fresh cucumber and wasabi	980.-
Seared tuna with flying fish roe sauce	920.-

PAIRS WITH WINE

Truffle cheese set	2700.-
Blue cheese cream with pear and berries	940.-

SALADS AND APPETIZERS

Stracciatella with mango and sea buckthorn	1050.-
Stracciatella with tomatoes and avocado	980.-
Green salad with Parmesan cheese	590.-
Seafood salad with grapefruit and avocado	1290.-
Salad with Kamchatka crab and pike caviar	1350.-
Marinated beef with nuts and tuna sauce	920.-
Roast beef salad with sesame sauce	820.-
Three types of glazed pate with pickled apples and toasts	650.-

SOUP

Cauliflower cheese soup	770.-
Ligurian fish soup	970.-
Spicy lamb and bean soup	850.-
Borscht with boiled bull meat	500.-

FISH AND SEAFOOD

Scallops with fried potatoes	1100.-
Murmansk cod with smoked pepper	880.-
Pike perch with potato cream and mushrooms	920.-
Marbled catfish in Asian style with green cabbage	970.-

AQUARIUM

Scallop	420.-
Sea urchin	390.-
Kamchatka crab /per 100 g/	950.-
Oysters	
Lumiere	550.-
Gillardeau	700.-
Tia Marra	700.-
Pink Jolie	550.-

Please check the availability of seafood of our waiters.

POULTRY AND MEAT

Duck with baked celery and kvass sauce	1350.-
Quail with asparagus, pistachios and pepper sauce	1290.-
“Pozharskaya cutlet” with mushrooms, potato cream and baked garlic	780.-
Baked beef rib with campfire porridge	890.-
Layered beef pie with truffle cheese	1200.-
Farm beef sirloin and ash-roasted potatoes	1500.-
Dry-aged striploin steak with glazed zucchini	3500.-

PASTA

Everyday we make all types of pasta ourselves using two types of Italian flour

Ravioli with smoked trout	780.-
Tagliatelle with crab and scallops	1600.-
Spaghetti with shrimp, anchovies and dried tomatoes	980.-
Tagliatelle with marbled beef and demi-glance sauce	910.-
Fusilli with pesto and truffle cheese	650.-

VEGETABLES

Ash-roasted potatoes	270.-
Baked potato cream	270.-
French fries with truffle	290.-
Grilled cauliflower with gorgonzola	390.-
Three types of mushrooms fried in cream and truffle	430.-
Grilled vegetables	300.-

BREAD

Made by the "Pecherka" restaurant-bakery /pecherka.ru/ early in the morning

Classic tartin	50.-
Creamy brioche	50.-
"Borodinsky"	50.-
Croissant with butter and jam	210.-
Bread basket	250.-
Focaccia	
with rosemary	270.-
with mozzarella and garlic oil	270.-
with Parmesan cheese	270.-

DESSERTS

Choux buns with black truffle	500.-
Rum baba with coconut ice cream	450.-
Honey cake	400.-
Raspberry cake	630.-
Meringue roll with pistachio	450.-
Crispy lemon	620.-
«Book»	750.-
«Anna Pavlova» dessert	400.-
ICE CREAM	150.-
vanilla, chocolate, strawberry-yogurt, pear-gorgonzola	
SORBETS	120.-
raspberry-mint, mango-lychee, apple-celery, lemon-lime	

WINE

FROM RUSSIA WITH LOVE

SPARKLING

750 ml

Blanc de Blancs Magnatum Brut

3 600.-

Cuvee de Vitmer Brut

4 100.-

WHITE WINES

750 ml

Riesling Family Reserve Sikory

4 900.-

Chardonnay «Krasnaya Gorka» Galitskiy & Galitskiy

5 900.-

Aligote Petrikor, Shumrinka

3 600.-

ORANGE WINE

750 ml

Malvasia Orange, Usadba Markotkh

3 900.-

RED WINES

750 ml

«Merci, Patrick» Lefkadia Reserve

6 900.-

Pinot Noir «Krasnaya Gorka» Galitskiy & Galitskiy

5 900.-

Cabernet Sauvignon Family Reserve Sikory

5 100.-

Saperavi-Syrah Petrichor, Shumrinka

4 200.-

HALF A BOTTLE. CHAMPAGNE

375 ml

Lanson le Black Creation

8 500.-

Piper-Heidsieck Rose Brut

8 800.-

WINE

CHAMPAGNE

	750 ml
Cristal Louis Roederer	68 000.-
Drappier Brut Nature Zero Dosage	13 500.-
Blanc de Noirs, Regny & Pidansat	11 500.-
Lanson le Black Creation	15 900.-
Lanson le Rose Brut	16 900.-
Piper-Heidsieck Brut	13 500.-
Chanoine Freres Demi-Sec	12 500.-
Chanoine Freres Reserve Privee Rose Brut	12 900.-
Blanc de Blancs Grand Cru Extra-Brut, Marcel Moineaux	13 500.-

SPARKLING

FRANCE

	750 ml
Cremant de Bourgogne Brut, Andre Delorme	5 500.-

SPAIN

	750 ml
Blanc de Blancs Brut Reserva, Anna de Codorniu	5 900.-

GERMANY

	750 ml
Sekt Riesling Hans Baer, Weinkellerei Hechtsheim	4 500.-

ITALY

	750 ml
Prosecco Conca d'Oro Valdobbiadene Superiore Brut	5 400.-
Soldati La Scolca Rose Brut	5 900.-
Moscato d'Asti Batasiolo	4 900.-
Martini Prosecco Rose D.O.C.	4 900.-

WINE

WHITE WINES

FRANCE

	750 ml
Puligny–Montrachet, Joseph Drouhin	27 900.-
Meursault Les Clous, Bouchard Pere & Fils	18 500.-
Chablis 1er Cru Montmains AOC Maison Olivier Tricon	13 000.-
Chablis Sainte Claire, Jean–Marc Brocard	8 800.-
Pouilly–Fume En Travertin, Henri Bourgeois	8 000.-
Condrieu Pierre Gaillard	13 900.-
Petit Bourgeois, Henri Bourgeois	5 900.-

ITALY

	750 ml
Gavi di Gavi Batasiolo	6 500.-
Pinot Grigio Tiefenbrunner	4 500.-
Soave Il Selese	3 200.-
Gewurztraminer Cantina Terlano	6 700.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera, La Scolca	9 500.-

SPAIN

	750 ml
The Flower and the Bee Coto de Gomariz	6 500.-
Albarino Altos De Torona	5 100.-

GERMANY

	750 ml
Riesling Maximin Grunhaus	5 700.-
Riesling Gunderloch Balbach	4 600.-
Silvaner Escherndorfer Horst Sauer	5 500.-

AUSTRIA

	750 ml
Gruner Veltliner Loibner Knoll	8 900.-
Gruner Veltliner Klassik Nastl	4 200.-

NEW WORLD

	750 ml
Chardonnay Fior di Sole Long Barn	6 500.-
Riesling Wente Riverbank	6 500.-
Sauvignon Cove Oymori	4 000.-
Torrontes Alta Vista Vive Torrontés	3 000.-

ROSE WINES

	750 ml
Garrus Chateau d'Esclans	25 000.-
Dolce&Gabbana Rosa, Donnafugata	12 900.-
By.Ott, Domaines Ott	9 500.-
Le Rose Giscours, Chateau Giscours	11 500.-
Cotes de Provence Domaine de l'Ile	7 900.-
Domaine La Suffrène Bandol	5 200.-
Pino Grigio Rosato Mastri Vernacoli	3 700.-
Cabra Cega Casa Santos Lima	2 800.-

WINE

RED WINES

FRANCE	750 ml
Volnay Sarnin-Berrux	17 000.-
Pommard Clos des Poutures, Armand Heitz	17 600.-
Savigny-les-Beaune Guyon	15 000.-
Chateau La Croix Meunier	7 500.-
Chateau Citran	8 900.-
Chateau Beaumont	6 900.-
Pavillon Rouge Du Chateau Margaux	60 000.-
Pinot Noir Laforet, Joseph Drouhin	7 900.-
ITALY	750 ml
Bertinga	14 900.-
Dolce&Gabbana Tancredi	14 500.-
Barolo Castellero, Giacomo Fenocchio	15 500.-
Barbera d'Asti Nobbio Roberto Ferraris	5 500.-
Amarone della Valpolicella Classico, Domini Veneti	13 500.-
Langhe Nebbiolo, Trediberri	8 900.-
Valpolicella Bertani	6 300.-
Brunello di Montalcino Castelgiocondo, Frescobaldi	16 900.-
Vino Nobile di Montepulciano Riserva Fattoria del Cerro	7 900.-
Sassi Chiusi Bertinga	6 500.-
Appassimento Segreto Rosso	4 500.-
SPAIN	750 ml
Cal Pla Priorat	5 500.-
Hacienda Lopez de Haro Reserva	5 500.-
Garnacha Altaya	3 000.-
GERMANY	750 ml
Pinot Noir Ernst Ludwig Rheinhessen	3 900.-
Spatburgunder Blauer Knipser	5 900.-
AUSTRIA	750 ml
Blaufrankisch Weingut Judith Beck	5 500.-
Zweigelt Selection Burgenland Norbert Schmelzer	3 900.-
NEW WORLD	750 ml
Yamhill Cuvee Pinot Noir, Domaine Serene	22 000.-
Pinot Noir Insight	6 500.-
Grenache Noir, David & Nadia	9 800.-
Shiraz Rocky Gully	6 500.-
Malbec Pure Trapiche	3 600.-
Carmenere Santa Carolina Reserva	4 500.-

TINCTURE

SIGNATURE DRINK

50 ml

Borodinsky

400.-

Currant-pink pepper

400.-

Limoncello

350.-

Creamy limoncello

350.-

Pear-plum

400.-

STRONG DRINK

50 ml

Herbs

350.-

100 leaves

350.-

Cedar

350.-

Horseradish

350.-

BERRY DRINK

50 ml

Cherry-coffee-osmanthus

400.-

Raspberry-tarragon

400.-

Sea Buckthorn

350.-

Cranberry

350.-

Black-fruited mountain ash and apple

350.-

BAR

AMARO & VERMOUTH

	50 ml
Fernet Branca	600.-
Amaro Nonino Quintessentia	700.-
Amaro Santoni	700.-
Martini Fiero	450.-
Martini Ambrato / Rubino	550.-
Padro&Co - Rojo Classico /	550.-
Dorado Amargo Suave	

FORTIFIED WINE

	100 ml
Kopke Fine Ruby Porto / Kopke Fine Tawny Porto	600.-
Tio Pepe Palomino Fino Jerez	750.-
Nectar Pedro Ximenez Dulce Jerez	750.-
Amontillado Contrabandista	850.-

LIQUOR

	50 ml
Tselovalnik Elixir Coffee by El Copitas Bar	550.-
Jägermeister	550.-
Baileys	550.-
Italicus Rosolio di Bergamotto	950.-

RUM

	50 ml
Dillon Blanc Agricole	550.-
Flor de Cana 4	550.-
Banks 5	600.-
Beach House White Spiced / Gold Spiced	600.-
Brugal Anejo	600.-
Angostura 7	700.-

GIN

	50 ml
Tselovalnik Local Gin by El Copitas Bar	500.-
Bombay Sapphire	500.-
Gray Shine	500.-
Bobbys Genever	650.-
Drumshanbo Gunpowder	700.-
Gin Mare	800.-

TEQUILA & MEZCAL

	50 ml
Rooster Rojo Blanco / Anejo Pineapple	550.-
Mezcal La Escondida	950.-
«Kah» Anejo	1300.-
Don Julio Blanco	1400.-
Don Julio Reposado	1700.-
Don Julio Anejo	2000.-

BAR

WHISKEY

<i>SINGLE MALT SCOTLAND</i>	50 ml
Auchentoshan American Oak	800.-
Craigellachie 13 Y.O.	950.-
The Irishman Single Malt	950.-
Aberfeldy 12 Y.O.	1000.-
Bellevoys Finition Sauternes	1300.-
Ledaig Sinclair Series Rioja Cask Finish	1400.-
Laphroaig 10 Y.O.	1800.-
Lagavulin 8 Y.O.	1800.-
Lagavulin 16 Years	2000.-
Macallan 12 Years	2400.-
<i>BLENDED</i>	50 ml
Natterjack	600.-
Jameson	600.-
Dewars White Label	600.-
Johnnie Walker Black Label 12 Y.O.	800.-
Chivas Regal 12 Y.O.	950.-
Chivas Regal 18 Y.O.	2050.-

BAR

BOURBON & TENNESSEE

	50 ml
Jack Daniels № 7 Tennessee	600.-
Jim Beam	600.-
Bulleit Bourbon Frontier	800.-
Maker's Mark	1000.-

COGNAC

	50 ml
Camus V.S.	700.-
Camus V.S.O.P.	900.-
H by Hine V.S.O.P.	1000.-
Hine RARE V.S.O.P.	1300.-
Domaine Chateau de Fontpinot XO Grande Champagne	2400.-

BRANDY & GRAPPA

	50 ml
Torres 10 Gran Reserva	500.-
Vinas de Oro Pisco Quebranta	800.-
Pere Magloire V.S.O.P.	1100.-
Marquis d'Aguesseau X.O.	1500.-
Cardenal Mendoza Nebulis	1100.-
Grappa Tradizione Nonino	800.-
Pilzer, «La Aqua» Mater Grappa di Moscato Rosa	1900.-

VODKA

	50 ml
Tselovalnik Russian Vodka by El Copitas Bar	450.-
Onegin	450.-
Chistye Rosy	450.-
Absolut	450.-
Spelta	650.-
Grey Goose	700.-
Beluga Allure	800.-
Polugar No. 1 Rye and Wheat / No. 2 Garlic and Pepper	800.-

BAR

BEER DRAFT

Klaster svetle	330 ml 250.-	500 ml 375.-
Palm	330 ml 320.-	500 ml 450.-
Blanche de Namur	330 ml 320.-	500 ml 450.-

BEER BOTTLE

Petrus Dubbel		330 ml 450.-
Duchesse de Bourgogne		330 ml 650.-
Maisels (non-alcoholic)		500 ml 450.-

CLASSIC COCKTAILS

REFRESHINGLY APERITIF :

Kir Royal*		550.-
Paloma		600.-
Hugo		600.-
Martini Fiero Tonic		600.-
Aperol Spritz*		600.-
Negroni Sbagliato		700.-

COCKTAILS GASTRONOMICALLY PAIRING :

Pornstar Martini		800.-
El Diablo		650.-
Cosmopolitan		550.-
Whiskey Sour*		550.-
Paper Plane		600.-
Gin Basil Smash*		600.-
Zombie		800.-

CHARMINGLY FINAL :

Death in the Afternoon		800.-
Dry Martini		550.-
Ginger Sidecar		550.-
Espresso Martini		650.-
Boulevardier		700.-
Daiquiri di Hemingway		650.-

BAR

COFFEE

Double espresso	20 ml	250.-
Americano	150 ml	250.-
Filter coffee	150 ml	250.-
Cappuccino	200 ml	300.-
Flat white	200 ml	300.-
Latte	200 ml	300.-
Espresso Tonic	250 ml	350.-
Vanilla Raf	300 ml	350.-
Raf Aperol	300 ml	450.-
To cook on grain milk <i>coconut, almond, banana</i>	100 ml	+120.-

TEA

	800 ml	
Assam		300.-
Earl Grey		300.-
Gunpowder		300.-
Jasmin		300.-
Limoncello Oolong		300.-
Sagan – Daylya		300.-
Healing herb		300.-

AUTHOR'S TEA

	800 ml	
Verbena – ginger – sea bucktho		350.-
Assam – currant – condensed milk		350.-

LEMONADE

	250 ml	
Dill – lemon		300.-
Mint – lemongrass		300.-
Aloe – jasmine		300.-
Strawberry – red grapes		300.-

BAR

SMOOTHIES	350 ml
Pear, kiwi, cookies	400.-
Cucumber, celery, apple	400.-
Mango, dried apricots, sunflower	400.-
MILK SHAKE	300 ml
Banana – pistachio – jasmine	400.-
Cherry – almond – lavender	400.-
Blood orange – mint – yogurt	400.-
HOT	
Glintvein	200 ml 500.-
Grog	200 ml 500.-
Hot Chocolate	100 ml 400.-
Hot Chocolate with mint liqueur	140 ml 500.-
Cocoa	350 ml 300.-
MINERAL WATER	
Dausuz	270 ml 850 ml 220.- 340.-
Borjomi	500 ml 250.-
San Cassiano	250 ml 750 ml 320.- 500.-
SODA & TONIC WATER	
Coca-Cola	330 ml 220.-
Coca-Cola Zero	330 ml 220.-
Evervess Tonic	250 ml 220.-
FRESH JUICE	200 ml
Orange	350.-
Grapefruit	350.-
Apple	350.-
Carrot	350.-
JUICE	200 ml
Apple, orange, cherry, tomato, pineapple	200.-