MENU

RESTAURANT /LEVEL 2/

EVERYDAY 12 PM

TARTARES AND CEVICHES

Tuna tartare with grapefruit	890.-
Salmon ceviche with fresh cucumber and wasabi	1200.-
Far Eastern scallop carpaccio with fried radish	1380.-
Carpaccio with three species of tuna, capers and tonnato dressing	820.-
Beef tartare with Parmesan ice cream	810.-

PAIRS WITH WINE

Italian truffle cheese set	3500.-

SALADS AND APPETIZERS

Salad with seafood and grapefruit and avocado	1550.-
Salad with Kamchatka crab and pike caviar	1890.-
Pike caviar with sour cream and broccoli patties	1290.-
Baked pepper with cheese cream and anchovies	860.-
Cream of broccoli with flatbread	500.-
Grilled on coals romaine with anchovy-parmesan sauce	690.-
Green salad with sour cream, avocado and pike caviar	650.-
Marinated beef with nuts and tuna sauce	990.-
Salad with roast beef and sesame sauce	950.-
Three types of glazed pate with pickled apples and toasts	760.-

SOUP

Ligurian fish soup	1200.-
Rooster soup “Ukha” with pike perch and catfish	950.-
Smoked soup “Meat selyanka” with beef “Ribeye” and gherkins	1350.-
Borscht with meat, “Borodinsky” bread and smoked lard spread	650.-
Spicy chicken soup with fusilli and tarragon	500.-
Cauliflower cheese soup	920.-

FISH AND SEAFOOD

Scallops with potatoes and pike caviar	1390.-
Black pies “Cheburek” with Kamchatka crab	1390.-
Char-grilled octopus with Pesto dressing and tomatoes	2500.-
Grilled langoustines with flying fish caviar sauce and tomato tartine	1520.-
Octopus patty with Parma ham sauce	1750.-
Black cod with fresh tomatoes, broccoli cream and shiso dressing	1890.-
Pike perch with potato cream and mushrooms	1250.-

AQUARIUM

Sea urchin	590.-
Kamchatka crab /per 100 g/	1200.-
Oysters	
Lumiere	590.-
Gillardeau	750.-
Tia Marra	750.-
Pink Jolie	590.-

Please check the availability of seafood of our waiters.

POULTRY AND MEAT

Quail with asparagus, pistachios and pepper sauce	1550.-
Duck breast with simmered millet porridge and porcini mushroom sauce	900.-
Beef tongue confit with celery and caramelized onions	1200.-
Puff pastry pie with veal cheeks, mushrooms, spinach and smoked demi-glace sauce	980.-
Confit of beef tongue with celery cream	850.-
Farm beef sirloin and ash-roasted potatoes	2350.-
Cross-Wagyu Rib Eye steak with truffle sauce	5500.-
Marbled Duroc pork with cauliflower miso cream	950.-

PASTA AND RISOTTO

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

Tuna ravioli with beef sauce and anchovy salsa	750.-
Smoked trout lasagne withItalian tomato sauce and halibut caviar	890.-
Penne Arabiata with marbled beef and chili pepper	980.-
Fusilli pasta with smoked bacon, porcini mushrooms and truffle	790.-
Lemon risotto with barramundi fish	1350.-
“Four-Cheese” risotto with honeycomb	900.-

VEGETABLES

Grilled zucchini with baked garlic sauce	330.-
“Forgot” potatoes	290.-
French fries with truffle	370.-
Corn with Parmesan	490.-
Three types of mushrooms fried in cream and truffle	490.-

BREAD

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

Creamy brioche	50.-
“Borodinsky”	50.-
Classic tartin	50.-
Cranberry tartin	50.-
Tomato tartin	50.-
Three tartines /cranberry, tomato, classic/ with smoked butter	300.-
Focaccia	
with rosemary	290.-
with mozzarella and garlic oil	290.-
with Parmesan cheese	290.-

DESSERTS

Gingerbread “Gorodetsky” with currant sorbet and condensed milk cream	770.-
Honey cake	550.-
Meringue roll with pistachio	630.-
Crisp lemon	900.-
Tart with mango, black caviar and champagne gel	800.-
Crispy meringue inspired by cocktail “Porn Star Martini”	690.-
“Book”	950.-
“Anna Pavlova” dessert	590.-
ICE CREAM vanilla, chocolate, pear-gorgonzola	200.-
SORBETS currant-tarragon, raspberry-mint, lemon-lime	200.-

WINE

RUSSIAN WINE

SPARKLING

750 ml

Magnatum Blanc de Blancs Mantra Estate	5 200.-
Primum Alveus Fanagoria Extra Brut	6 900.-
Rose de Seigner by Konstantin Dzitoev Brut	8 300.-

WHITE WINES

750 ml

Viognier Nikolaev and Sons	5 200.-
Chardonnay “Krasnaya Gorka” Galitskiy & Galitskiy	6 300.-
Riesling Family Reserve Sikory	6 700.-
Sauvignon Blanc OAK Pavel Shvets	12 300.-

ORANGE WINE

750 ml

Rkatsiteli Orange Konstantin Dzitoev	5 400.-
“Krasnaia Gorka” Rose, Galitskiy & Galitskiy	5 900.-

RED WINES

750 ml

Sira Mantra Estate	6 400.-
Cabernet Sauvignon Merlot Pavel Shvets	8 300.-
Ai-Danil Chateau Cote de Sant Danil	8 900.-
Stranger Konstantin Dzitoev	9 100.-

HALF A BOTTLE

375 ml

CHAMPAGNE

Lanson le Black Creation Brut	9 000.-
Rose Piper-Heidsieck Brut	9 400.-
Esprit Nature Henri Giraud	10 400.-

WHITE WINE

Anthilia, Donnafugata	4 200.-
Chablis Sainte Claire Jean-Marc Brocard	5 000.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca	5 900.-

RED WINE

Vino Nobile di Montepulciano Tenute del Cerro	5 500.-
Bourgogne Pinot Noir Laforet Joseph Drouhin	6 300.-
Altrovino Duemani	6 900.-

WINE

CHAMPAGNE

	750 ml
Fleury Blanc de Noirs Extra Brut	13 400.-
Marcel Moineaux Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	14 600.-
Piper-Heidsieck Cuvee Brut	14 900.-
Beurton et Fils Follement Rose Brut	15 700.-
A. Bergere Origine Brut	15 900.-
Lanson le Black Creation Brut	17 900.-
Henri Giraud Esprit Nature	18 500.-
Tristan Hyest Courcelles Brut Nature	18 650.-
Bollinger Special Cuvee Brut	18 900.-
Lanson le Rose Brut	19 700.-
Collery Empyreumatic Grand Cru Aÿ Brut	19 900.-
Bruno Paillard Premiere Cuvee Extra Brut	23 800.-
Brimoncourt Blanc de Blancs Brut	24 500.-
Leclerc Briant Blanc de Blancs Extra Brut	33 000.-
Louis Roederer Cristal Brut	90 000.-

SPARKLING

ITALY	750 ml
Moscato d'Asti Vajra	6 800.-
Prosecco Angelin Beo Valdobbiadene Superiore Rive de Guia Extra Brut Bortolin Angelo	6 900.-
Scammacca del Murgo Brut	9 000.-
Cuvee Prestige Edizione 46 Ca'Del Bosco Franciacorta Brut	15 300.-
Soldati D'Antan La Scolca Brut	19 700.-
FRANCE	750 ml
Cremant de Limoux Prestige Domaine B&B Bouche Brut	6 900.-
Cremant de Limoux Sieur d'Arques Premiere Bulle Rose Brut	6 900.-
SPAIN	750 ml
Nadal Brut Reserva Original Corpinnat	7 600.-
Sumarroca Nuria Claverol Homenatge Cava Gran Reserva Brut	14 400.-
GERMANY	750 ml
Riesling Sekt Winzer von Erbach Erbacher Extra Brut	7 300.-
Pinot Rose Sekt Bart Brut	10 900.-

WINE

WHITE WINES

FRANCE	750 ml
Bourgogne Aligote Joseph Pascal	7 900.-
Terre de Silex Clement & Florian Berthier	8 900.-
Chablis Camille et Laurent Schaller	9 900.-
Macon Prisse Le Clos Famille Paquet	10 800.-
Chablis Premier Cru Vaudevey Julien Brocard	14 700.-
Condrieu Guigal	18 500.-
Meursault Le Clos de Tavaux Francois Gaunoux	19 600.-
Puligny-Montrachet Patrick Miolane	23 200.-
ITALY	750 ml
Soave I Stefanini Il Selese	4 900.-
Pinot Grigio Tiefenbrunner	5 100.-
Lighea Zibibbo Donnafugata	6 800.-
Gavi di Gavi Batasiolo	7 100.-
Gewurztraminer Cantina Terlano	7 500.-
Pecorino d'Abruzzo Francesco Cirelli	7 600.-
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio	10 200.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca	10 600.-
Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Maugeri	12 300.-
SPAIN	750 ml
Viura El Inquilino Vina Zorzal	5 100.-
Albarino Mar de Frades	6 400.-
GERMANY	750 ml
Riesling Trocken Unplugged Martin Tesch	5 800.-
Riesling Gunderloch Balbach	5 900.-
Silvaner Escherndorfer Lump Horst Sauer	6 400.-
Riesling GG Ungsteiner Herrenberg Karl Schaefer	15 100.-
AUSTRIA	750 ml
Gruner Veltliner Klassik Nastl	5 200.-
Gruner Veltliner Emmerich Knoll Loibner	9 800.-
NEW WORLD	750 ml
Sauvignon Blanc Cove Oymori	6 100.-
Chardonnay Koonunga Hill Penfolds	6 400.-
Chardonnay Lapis Luna Wines	6 600.-
Chenin Blanc Stellenrust	6 800.-
Riesling Riverbank Wente Vineyards	7 200.-
Aristargos David & Nadia	12 200.-

ROSE WINES

	750 ml
Casa Santos Lima Cabra Cega	4 700.-
Pinot Grigio Rosato Mastri Vernacoli	5 100.-
Bandol Domaine La Suffrène	6 700.-
Domaine de l'Ile	8 100.-
Susucaru Rosato Frank Cornelissen	8 600.-
By.Ott Domaines Ott	10 900.-
Le Rose de Giscours Chateau Giscours	12 600.-
Dolce & Gabbana 'Rosa' Rosato Sicilia Donnafugata	13 600.-
Garrus Chateau d'Esclans	28 000.-

WINE

RED WINES

FRANCE	750 ml
Tresors De Loire Saumur-Champigny Joseph Verdier	8 100.-
Le Clos Milan Henri Milan	8 600.-
Chateau Citran	9 400.-
Bourgogne Pinot Laforet NoirJoseph Drouhin	9 800.-
Chateau Saint-Saturnin	11 200.-
Savigny-les-Beaune Antonin Guyon	19 300.-
Chateauneuf du Pape Classique Mas Saint-Louis	24 000.-
Volnay Sarnin-Berrux	24 300.-
Pommard Premier Cru Les Epenots Francois Gaunoux	26 100.-
Gevrey Chambertin Taupenot-Merme	28 900.-
Les Perrieres Chateau Lafleur	28 600.-
Pavillon Rouge du Chateau Margaux	67 000.-
ITALY	750 ml
Appassimento Segreto Rosso	6 100.-
Chianti Classico Retromarcia Monte Bernardi	6 700.-
Valpolicella Valpolicella Bertani	7 900.-
Sassi Chiusi Bertinga	8 100.-
Rosso di Montalcino Sesti Argiano	11 700.-
Tancredi Dolce&Gabbana Terre Siciliane Donnafugata	16 500.-
Brunello di Montalcino Frescobaldi Castelgiocondo	17 600.-
Amarone della Valpolicella Riserva Pieropan	18 600.-
Barolo La Tartufaia Giulia Negri	18 600.-
Bertinga	19 800.-
Brunello di Montalcino Riserva Cupano	39 200.-
SPAIN	750 ml
Garnacha El Inquilino Vina Zorzal	5 100.-
Ramon Bilbao Edicion Limitada	6 200.-
Priorat Cal Pla Celler	6 500.-
Muga Reserva Seleccion Especia	12 700.-
GERMANY	750 ml
Pinot Noir Ernst Ludwig	4 900.-
Deutzerhof Neuenahr Balthasar	15 900.-
AUSTRIA	750 ml
Pinot Noir Weingut Fred Loimer	6 600.-
Merlot Weingut Krutzler	11 700.-
NEW WORLD	750 ml
Carmenere Santa Carolina Reserva	4 900.-
Malbec Reserva J. Bouchon	5 800.-
Frankland Estate Rocky Gully Shiraz	6 600.-
Pinot Noir Insight	7 500.-
Zinfandel Federalist	7 600.-
Grenache David & Nadia	11 400.-
Pinot Noir Yamhill Cuvee Domaine Serene	25 800.-

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.-
Amaro Montenegro	550.-
Padro&Co - Rojo Classico / Dorado Amargo Suave	550.-

FORTIFIED WINE

	100 ml
Kopke Fine Ruby Porto / Kopke Fine Tawny Porto	650.-
Tio Pepe Palomino Fino Jerez	750.-
Nectar Pedro Ximenez Dulce Jerez	800.-
Amontillado Contrabandista	850.-

APERITIF & DIGESTIVE

	50 ml
Tselovalnik Elixir Coffee by El Copitas Bar	550.-
Jägermeister	550.-
Baileys	550.-
Italicus Rosolio di Bergamotto	950.-
Cazzottes Liquer Prunelle	1800.-

RUM

	50 ml
Flor de Cana 4	550.-
Banks 5	650.-
Beach House White Spiced / Gold Spiced	650.-
Brugal Anejo	650.-
Matusalem Gran Reserva 23	1500.-

AGRICOLE

Dillon Blanc Agricole	550.-
Sol Tarasco Charanda 8 Years Old	950.-

GIN

	50 ml
Tselovalnik Local Gin by El Copitas Bar	500.-
Gray Shine	500.-
Roku Gin	600.-
Drumshanbo Gunpowder	700.-
Gin Mare	800.-
Hendricks	900.-

TEQUILA & MEZCAL

	50 ml
Espolon Blanco	600.-
Espolon Reposado	650.-
Mezcal La Escondida	1000.-
Don Julio Blanco	1400.-
Don Julio Reposado	1700.-
Don Julio Anejo	2000.-

BAR

WHISKEY

SINGLE MALT	50 ml
Auchentoshan “American Oak”	900.-
The Irishman Single Malt	1000.-
Aberfeldy 12 Years Old	1100.-
Ledaig Sinclair Series Rioja Cask Finish	1400.-
Laphroaig 10 Years Old	1800.-
Lagavulin 8 Years Old	1800.-
Lagavulin 16 Years Old	2000.-
Macallan 12 Years Old	2400.-
Macallan 18 Years Old	9000.-
BLENDED	50 ml
Cutty Sark	500.-
Monkey Shoulder	950.-
Chivas Regal 12 Years Old	950.-
Chivas Regal 18 Years Old	2050.-
Bellevoye Finition Sauternes	1300.-

BOURBON & TENNESSEE

	50 ml
Jim Beam	600.-
Bulleit Bourbon Frontier	800.-
Maker's Mark	1000.-

BAR

COGNAC

	50 ml
Menard V.S.	1000.-
Menard V.S.O.P.	1200.-
H by Hine V.S.O.P.	1200.-
Frederic Bourgoin V.S.O.P.	1200.-
Domaine Chateau de Fontpinot X.O. Grande Champagne	3000.-

BRANDY & GRAPPA

	50 ml
Torres 10 Gran Reserva	550.-
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.-
Absolut	500.-
Onegin	500.-
Spelta	700.-
Grey Goose	800.-
Beluga Allure	900.-
Polugar No. 1 Rye and Wheat / No. 2 Garlic and Pepper	800.-

BAR

BEER DRAFT

	330 ml	500 ml
Zubr Gold	400.-	600.-
Bayreuther Hell	450.-	600.-
Steebrugge White	500.-	700.-

BEER BOTTLE

Zubr Classic Dark	500 ml 600.-
Duchesse de Bourgogne	330 ml 800.-
Maisels Weisse Alkoholfrei n/a	500 ml 450.-

CLASSIC COCKTAILS

REFRESHINGLY APERITIF :

Hugo	700.-
French 75	800.-
Bellini	750.-
Aperol Spritz	800.-
Harvey Wallbenger	800.-

COCKTAILS GASTRONOMICALLY PAIRING :

Paper Plane	900.-
Pornstar Martini	850.-
Cosmopolitan	700.-
Whiskey Sour	700.-
Electro gimlet + photo card for memory	900.-
Gin Basil Smash	700.-
Zombie	850.-

CHARMINGLY FINAL :

Death in the Afternoon	900.-
Dry Martini	750.-
Boulevardier	900.-
Lemon Pie	850.-

BAR

COFFEE

Double espresso	40 ml	250.-
Americano	150 ml	250.-
Filter coffee	150 ml	250.-
Cappuccino	200 ml	300.-
Flat white	200 ml	350.-
Latte	200 ml	300.-
Espresso Tonic	250 ml	350.-
Vanilla Raf	300 ml	400.-
Raf with Aperol liqueur	300 ml	500.-
Raf “vanilla tobacco”	300 ml	600.-

TEA

	800 ml
Kilimanjaro	400.-
Earl Grey	400.-
Long Jing	400.-
Jasmin	400.-
Limoncello Oolong	400.-
Healing herb	400.-

AUTHOR’S TEA

	800 ml
Verbena – ginger – sea bucktho	500.-
Peach – lemon – chamomile	500.-

LEMONADE

	250 ml
Dill – lemon	350.-
Apple – pineapple – maple	350.-
Raspberry – pomegranate	350.-
Mint – lemongrass	350.-

BAR

SMOOTHIES

Pear – kiwi – cookies	350 ml	450.-
Avocado – grapes – zucchini	390 ml	450.-
Mango – orange – banana	400 ml	450.-

MILK SHAKE

		300 ml
Marshmallow – banana – almond – vanilla	400 ml	450.-
Blackberry – chokeberry – yogurt – flakes	390 ml	450.-
Coffee – chocolate – cream – vanilla	390 ml	450.-

HOT

Glintvein	200 ml	500.-
Hot Chocolate	100 ml	400.-
Hot Chocolate with mint liqueur	140 ml	550.-
Cocoa	350 ml	300.-

MINERAL WATER

	250 ml	750 ml
San Benedetto	350.-	650.-

	330 ml	500 ml
Borjomi	240.-	300.-

SODA & TONIC WATER

Coca-Cola	330 ml	300.-
Coca-Cola Zero	330 ml	300.-
Evervess Tonic	250 ml	250.-

FRESH JUICE

	200 ml
Orange	400.-
Grapefruit	400.-
Apple	400.-
Carrot	400.-

JUICE

	200 ml
Apple, orange, cherry, tomato, pineapple	250.-

All prices are in rubles. This print production is advertising material. For more information please ask the manager. Please let the waiter know, if you have allergy on any food. Alcohol abuse results in harm to your health. 18+