

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	830.-
Salmon ceviche with fresh cucumber and wasabi	950.-
Seared tuna with flying fish roe sauce	850.-

PAIRS WITH WINE

Truffle cheese set	2500.-
Blue cheese cream with pear and berries	930.-

SALADS AND APPETIZERS

Stracciatella with mango and sea buckthorn	990.-
Stracciatella with tomatoes and avocado	950.-
Green salad with Parmesan cheese	590.-
Seafood salad with grapefruit and avocado	1290.-
Salad with Kamchatka crab and pike caviar	1330.-
Marinated beef with nuts and tuna sauce	920.-
Roast beef salad with sesame sauce	770.-
Three types of glazed pate with pickled apples and toasts	650.-

SOUP

Cauliflower cheese soup	750.-
Ligurian fish soup	950.-
Spicy lamb and bean soup	830.-
Borscht with boiled bull meat	450.-

FISH AND SEAFOOD

Scallops with fried potatoes	990.-
Murmansk cod with smoked pepper	790.-
Pike perch with potato cream and mushrooms	850.-
Marbled catfish in Asian style with green cabbage	950.-

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	1290.-
Quail with asparagus, pistachios and pepper sauce	1290.-
“Pozharskaya cutlet” with mushrooms, potato cream and baked garlic	780.-
Baked beef rib with campfire porridge	850.-
Layered beef pie with truffle cheese	1100.-
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	1520.-
Spaghetti with shrimp, anchovies and dried tomatoes	980.-
Tagliatelle with marbled beef and demi-glance sauce	890.-
Fusilli with pesto and truffle cheese	590.-

VEGETABLES

Ash-roasted potatoes	270.-
Baked potato cream	270.-
French fries with Parmesan cheese	290.-
Grilled cauliflower with gorgonzola	350.-
Three types of mushrooms fried in cream and truffle	420.-
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

Rum baba with coconut ice cream	430.-
Chocolate/coffee/, porcini mushroom	390.-
Honey cake	350.-
Meringue roll with pistachio	400.-
Chocolate truffle	550.-
Crispy lemon	560.-
Firm cigar	490.-
“Anna Pavlova” dessert	350.-
ICE CREAM /vanilla, chocolate, strawberry-yogurt, pear-gorgonzola/	150.-
SORBETS /raspberry-mint, mango-lychee, apple-celery, lemon-lime/	100.-

WINE

FROM RUSSIA WITH LOVE

SPARKLING	750 ml
Temelion 36 Lefkadia	3 600.-
Cuvee de Vitmer Brut	3 800.-

WHITE WINES	750 ml
Cuvee Blanc Usadba Markotkh	3 600.-
Riesling Family Reserve Sikory	4 500.-
Chardonnay Krasnaya Gorka Galitskiy & Galitskiy	5 500.-

RED WINES	750 ml
Pinot Noir «Krasnaya Gorka» Galitskiy & Galitskiy	5 900.-
Cabernet Franc Kacha Valley Crimea	6 500.-
Cabernet Sauvignon Family Reserve Sikory	4 500.-

WINE

CHAMPAGNE

750 ml

Cristal Louis Roederer	69 000.-
Carte d'Or Drappier	11 900.-
Drappier Brut Nature Zero Dosage	12 500.-
Lallier, «R.016» Brut	12 900.-
Blanc de Noirs, Regny & Pidansat	10 500.-
Blanc de Blancs, Brimoncourt	15 900.-
Drappier Rose	13 500.-
Chanoine Freres Reserve Privee Rose Brut	12 500.-

SPARKLING

ITALY

750 ml

Prosecco Conca d'Oro Valdobbiadene Superiore Brut	5 400.-
Costadila 330 slm	6 500.-
Soldati La Scolca Rose Brut	5 900.-
Moscato d'Asti Batasiolo	4 900.-

FRANCE

750 ml

Cremant Andre Delorme Brut	5 000.-
----------------------------	---------

SPAIN

750 ml

Raventos i Blanc Blanc de Blancs Brut	5 900.-
---------------------------------------	---------

NON-ALCOHOLIC WINES

Codorniu Zero	2 900.-
Pinot Noir Hans Baer	1 900.-

WINE

WHITE WINES

FRANCE

750 ml

Puligny–Montrachet, Joseph Drouhin	26 900.-
Meursault Les Clous, Bouchard Pere & Fils	16 500.-
Chablis 1er Cru Montmains AOC Maison Olivier Tricon	13 000.-
Chablis Sainte Claire, Jean–Marc Brocard	8 800.-
Chardonnay Arbois AOC Domaine Rijckaert	6 900.-
Pouilly–Fume Henri Bourgeois	6 500.-
Condrieu Pierre Gaillard	13 900.-
Muscadet Sevre et Maine Merci AOC Domaine de la Pepiere	4 900.-
Petit Bourgeois, Henri Bourgeois	5 500.-

ITALY

750 ml

Gavi di Gavi Batasiolo	5 900.-
Pinot Grigio Cantina Tiefenbrunner	4 300.-
Soave Il Selese	3 200.-
Gewurztraminer Cantina Terlano	6 200.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera, La Scolca	8 900.-

SPAIN

750 ml

The Flower and the Bee Coto de Gomariz	5 900.-
Albarino Altos De Torona	5 100.-

GERMANY

750 ml

Riesling Schloss Maximin Grunhaus	5 700.-
Riesling Gunderloch Balbach	4 300.-
Silvaner Escherndorfer Horst Sauer	4 900.-

AUSTRIA

750 ml

Gruner Veltliner Loibner Knoll	8 500.-
Gruner Veltliner Klassik Nastl	3 900.-

NEW WORLD

750 ml

Chardonnay Fior di Sole Long Barn	4 900.-
Riesling Wente Riverbank	6 500.-
Sauvignon Blanc Shy Albatross	4 000.-
Hermit d'Arenberg	5 700.-
Torrontes Alta Vista Vive Torrontés	3 000.-

ROSE WINES

750 ml

Garrus Chateau d'Esclans	25 000.-
Le Rose Giscours, Chateau Giscours	11 500.-
Cotes de Provence Domaine de l'Ile	7 900.-
Domaine La Suffrène Bandol	5 200.-
Tavel E. Guigal	6 500.-
Pino Grigio Rosato Mastri Vernacoli	3 400.-
Cabra Cega Casa Santos Lima	2 800.-
Urbanhof Rose	3 500.-

WINE

RED WINES

FRANCE	750 ml
Volnay Joseph Drouhin	16 900.-
Pommard 1er Cru Clos Micault Domaine Francois Xavier De Vaux	17 600.-
Savigny-les-Beaune Guyon	13 500.-
Chateau La Croix Meunier	7 500.-
Chateau Citran	8 900.-
Chateau Beaumont	6 900.-
Pavillon Rouge Du Chateau Margaux	60 000.-
Pinot Noir Cuvee Reserve Bourgogne, Bellene	7 900.-
ITALY	750 ml
Bertinga	13 800.-
Barolo Giacomo Fenocchio	13 500.-
Barbera d'Asti Nobbio Roberto Ferraris	5 500.-
Amarone della Valpolicella Classico, Domini Veneti	9 800.-
Valpolicella Bertani	6 300.-
Brunello di Montalcino Castelgiocondo, Frescobaldi	16 900.-
Vino Nobile di Montepulciano Riserva Fattoria del Cerro	7 700.-
Sassi Chiusi Bertinga	6 500.-
Appassimento Segreto Rosso	4 500.-
SPAIN	750 ml
Hacienda Lopez de Haro Reserva	4 900.-
Garnacha Altaya	3 500.-
GERMANY	750 ml
Pinot Noir Michel Scheid Einig-Zenzen	3 700.-
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
Cabernet Sauvignon Estate Ridge Vineyards	25 000.-
Zinfandel Beyer Ranch Wente	7 500.-
Pinot Noir Insight	6 500.-
Grenache Noir, David & Nadia	9 800.-
Shiraz Rocky Gully	5 500.-
Malbec Pure Trapiche	3 400.-
Carmenere Santa Carolina Reserva	4 500.-

BAR

AMARO & VERMOUTH

	50 ml
Fernet Branca	600.-
Amaro Nonino Quintessentia	700.-
Padro & Co Rojo Clasaico	500.-
Padro & Co Dorado Amargo Suave	500.-
Carlo Alberto White / Red	400.-

VODKA

	50 ml
Tselovalnik Russian Vodka by El Copitas Bar	450.-
Chistye Rosy	450.-
Absolut	450.-
Beluga	450.-
Beluga Transatlantic	550.-
Beluga Allure	800.-
Polugar №1, Wheat	800.-
Onegin	450.-

RUM

	50 ml
Angostura 7	650.-
Brugal Anejo	550.-
Beach House White Space	600.-
Beach House Gold Mauritian Spiced	600.-

GIN

	50 ml
Tselovalnik Local Gin by El Copitas Bar	500.-
Roku gin	610.-
Sipsmith	625.-
Mohn	650.-
Drumshanbo Gunpowder	700.-
Gin Mare	750.-
Tanquery «No Ten»	875.-

BAR

TEQUILA & MEZCAL

	50 ml
Rooster Rojo Blanco	550.-
Rooster Rojo Anejo Smoked Pineapple	550.-
«Kah» Anejo	1300.-
Mezcal La Escondida	910.-

GRAPPA

	50 ml
Nonino Tradizione	750.-
Pilzer, L'Aqua Mater Grappa di Moscato Rosa	1900.-

BRANDY

	50 ml
Torres 10 Gran Reserva	500.-
Pere Magloire V.S.O.P.	1010.-
Marquis d'Aguesseau X.O.	1500.-
Cardenal Mendoza Nebulis	1100.-
"Vinas de Oro" Pisco Quebranta	750.-

WHISKEY

SINGLE MALT SCOTLAND

	50 ml
Auchentoshan American Oak	800.-
Talisker 10 Y.O.	800.-
Auchentoshan 12 Y.O.	930.-
Craigellachie 13 Y.O.	950.-
The Glenlivet 12 Y.O.	1100.-
Ledaig	1400.-
Laphroaig 10 Y.O.	1800.-
Lagavulin 8 Y.O.	1800.-

BLENDED

	50 ml
Jameson	600.-
Natterjack	600.-
Johnnie Walker Black Label 12 Y.O.	780.-
The Irishman Single Malt	950.-
Chivas Regal 12 Y.O.	920.-
Chivas Regal 18 Y.O.	2075.-

BAR

BOURBON	50 ml
Jim Beam	460.-
Woodford Reserve	760.-
Maker's Mark	960.-
COGNAC	50 ml
Martell V.S.	800.-
Martell V.S.O.P.	1170.-
H by Hine V.S.O.P.	990.-
Hine RARE V.S.O.P.	1270.-
Frapin Domaine Chateau de Fontpinot X.O.	2400.-
LIQUOR	50 ml
Tselovalnik Elixir Coffee by El Copitas Bar	520.-
Jägermeister	520.-
Becherovka	520.-
Italicus	950.-
FORTIFIED WINE	100 ml
Tio Pepe Palomino Fino	750.-
Valdespino Amontillado Contrabandista	875.-
Kopke Fine Tawny Porto	500.-
Kopke Fine Ruby Porto	525.-
Nectar Pedro Ximenez Dulce Jerez DO Gonzalez Byass	700.-
Infantado Tawny	600.-
Sake Toko Junmai	750.-

BAR

BEER DRAFT

Blanche de Namur	330 ml 250.-	500 ml 375.-
Bayreuther Hell	330 ml 250.-	500 ml 375.-
Local Cider	330 ml 250.-	500 ml 375.-

BEER BOTTLE

Petrus Dubbel		450.- 330 ml
Maisel's non-alcoholic, Germany		450.- 500 ml

CLASSIC COCKTAILS

Aviation		600.-
Gin Basil Smash		600.-
Tommy D Sour		600.-
Aperol Spritz		600.-
Bellini		600.-
Dorado		600.-
Porn Star		750.-
Maid Cocktail		600.-

SPECIAL MENU COCKTAILS

Not Real Spritz		650.-
Fake Aperitivo		650.-
Maiz		650.-
Godzi		650.-
mApple		650.-
Baba Au Rum		650.-
Cilantro		650.-
Garden Tini		650.-

BAR

COFFEE

Espresso	20 ml	200.-
Americano	150 ml	200.-
Cappuccino	200 ml	250.-
Latte Macchiato	200 ml	250.-
Ice Freddo	250 ml	300.-
Vanilla Raf	300 ml	300.-
Flat white	200 ml	250.-
To cook on grain milk	100 ml	+100.-
<i>coconut, almond, soy</i>		

AUTHOR’S TEA

	800 ml	
Sagan Dali – passionfruit		340.-
Smoked cowberry – pineapple		340.-

TEA

	800 ml	
Assam		300.-
Earl Grey		300.-
Sencha		300.-
Jasmin		300.-
Milky Oolong		300.-
Rooibos		300.-
Fireweed		300.-

HOT

Glintvein	200 ml	490.-
Berry Toddy	200 ml	450.-
Hot Chocolate	100 ml	370.-
Hot Chocolate & rum	130 ml	490.-
Cocoa	300 ml	280.-
Non-alcoholic Glintvein	200 ml	370.-

BAR

SMOOTHIES	350 ml
Banana, kiwi, cilantro	420.-
Peach, raspberry, walnut	420.-
Pineapple, strawberry, mint	420.-

MILK SHAKE	300 ml
Blueberry – coconut	350.-
Pear – cinnamon	350.-
Peanuts – chocolate	350.-

LEMONADE	250 ml
Apple, cinnamon, ginger	275.-
Peach, cucumber, lavender	275.-
Aloe – jasmine	275.-
Mango – chilli	275.-

MINERAL WATER	
	275 ml 850 ml
Dausuz	200.- 320.-
	330 ml 750 ml
Gletcher	260.- 480.-

SODA & TONIC WATER	
Coca-Cola	330 ml 200.-
Coca-Cola Zero	330 ml 200.-
Evervess Tonic	250 ml 200.-
Franklin & Sons	200 ml 325.-

FRESH JUICE	250 ml
Grapefruit	350.-
Orange	350.-
Apple	350.-
Carrot	350.-
Pineapple	550.-

JUICE	200 ml
Apple, orange, cherry, tomato, pineapple	180.-