

МЕНЮ

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		г	руб.
  	Овощной салат по-деревенски	215	1 150
 	Салат из томатов с авокадо и цветной капустой	175	1 450
	Греческий салат	240	1 450
	Винегрет с маринованными грибами	230	1 150
 	Буррата с томатами	260	1 450
	Салат «Цезарь» с курицей	330	1 750
	Салат «Цезарь» с креветками	260	2 550
	Салат «Оливье» с камчатским крабом	220	2 600
	Салат с камчатским крабом и гуакамоле	170	2 750
	Каталана с камчатским крабом	220	3 050
	Вителло тоннато	210	1 600
	Паштет из куриной печени и утки	100/40/30	1 450
	Карпаччо из осьминога	150	2 600
	Тартар из лосося	180	2 300
	Тартар из говядины	130	2 450
 	Ассорти из фермерских сыров	140/60	1 900
	Ассорти из рыбы (лосось с/с, лосось х/к, угорь)	120	2 750
	Ассорти из мяса (ростбиф, салями «Милано», тамбовский окорок, пастроми из индейки, пармская ветчина)	210/80	2 900
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
	Креветки темпура с соусом «Васаби»	130/50	1 650
	Сахалинский гребешок с трюфелем	78	2 450
	Пармиджана из баклажанов	215	1 450
	Эскалоп фуа-гра с ягодами	205	5 900
	Клаб-сэндвич с лососем	280/130/45	1 850
	Клаб-сэндвич с курицей	280/130/45	1 550
СУПЫ			
	Борщ с бородинским хлебом и салом	350/30/45	1 350
	Куриный бульон с пирожком с курицей	300/70	850
	Минестроне	280	850
	Уха с пирожком с лососем	390/55	1 750
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
	Бефстроганов	230	2 600
	Пельмени из трех видов мяса	160/30	1 450
	Бургер «Барвиха»	420/140/90	3 900
	Тушенная в вине говядина	220	1 850
	Бифштекс с яйцом и листьями салата	250	3 550
	Котлета «Пожарская»	190	1 450
	Котлета из трески и лосося с цукини	130/150	2 100
	Сибас по-сицилийски	250	4 850

ГРИЛЬ		г	руб.
Рыба и морепродукты			
	Филе лосося	130	2 300
	Филе дикого сибаса	130	3 950
	Креветки	100	1 650
	Кальмары	100	950
	Гребешки	100	2 700
	Щупальца осьминога	110	2 600
Мясо и птица			
	Куриное филе	165/30	1 450
	Цыпленок	250/15	2 150
	Утиная ножка	170	1 950
	Турнедо из говяжьей вырезки	150/20	3 950
	Стейк рибай	290/20	5 400
	Каре ягненка	140	2 950
ПАСТА И РИЗОТТО			
	Пенне с томатным соусом и пармезаном	340	1 750
	Пенне с лососем	300	2 600
	Спагетти «Качо-э-пепе»	320	1 450
	Тальолини с трюфелем	260	2 250
	Тальятелле «Болоньезе»	380	1 850
 	Ризотто с трюфелем	230	2 250
	Ризотто с крабом	230	2 750
ГАРНИРЫ			
	Жареная картошка по-деревенски	180	650
	Картофельное пюре	150	650
	Батат фри	140/50	600
	Картофель фри	130/50/50	450
	Зеленая спаржа гриль	80	1 250
	Овощи гриль	180	1 100
	Рис басмати	150	450
	Пюре из сельдерея	150	750
	Пюре из цветной капусты	150	650
	Шпинат с чесноком	95	650



Вегетарианское блюдо



Не содержит глютена



Веганское блюдо



В приготовлении блюд используются органически выращенные продукты

MENU

SALADS AND COLD STARTERS		g	rub
  	Country style vegetable salad	215	1 150
 	Tomato salad with avocado and cauliflower	175	1 450
	Greek salad	240	1 450
	Vinaigrette with pickled mushrooms	230	1 150
 	Burrata with tomatoes	260	1 450
	Caesar salad with chicken	330	1 750
	Caesar salad with shrimps	260	2 550
	Salad “Olivier” with king crab	220	2 600
	Salad with king crab and guacamole	170	2 750
	Catalana with king crab	220	3 050
	Vitello tonnato	210	1 600
	Chicken liver and duck pate	100/40/30	1 450
	Octopus carpaccio	150	2 600
	Salmon tartare	180	2 300
	Beef tartare	130	2 450
 	Assorted farm cheeses	140/60	1 900
	Assorted fish (salmon l/s, salmon c/s, eel)	120	2 750
	Assorted meat (roast beef, “Milano” salami, Tambov ham, turkey pastrami, Parma ham)	210/80	2 900
HOT STARTERS			
	Tempura shrimp with Wasabi sauce	130/50	1 650
	Sakhalin scallop with truffle	78	2 450
	Eggplant Parmigiana	215	1 450
	Escalope foie gras with berries	205	5 900
	Club sandwich with salmon	280/130/45	1 850
	Club sandwich with chicken	280/130/45	1 550
SOUPS			
	Borscht with Borodino bread and lard	350/30/45	1 350
	Chicken broth with chicken pie	300/70	850
	Minestrone	280	850
	Fish soup with salmon pie	390/55	1 750
MAIN DISHES			
	Beef Stroganoff	230	2 600
	Dumplings from three types of meat	160/30	1 450
	Burger “Barvikha”	420/140/90	3 900
	Stewed beef in wine	220	1 850
	Beefsteak with egg and lettuce	250	3 550
	“Pozharskaya” cutlet	190	1 450
	Cod and salmon cutlet with zucchini	130/150	2 100
	Sicilian sea bass	250	4 850

GRILL		g	rub
Fish and seafood			
	Salmon fillet	130	2 300
	Fillet of wild sea bass	130	3 950
	Shrimps	100	1 650
	Squids	100	950
	Scallops	100	2 700
	Octopus tentacles	110	2 600
Meat and poultry			
	Chicken fillet	165/30	1 450
	Chicken	250/15	2 150
	Duck leg	170	1 950
	Beef tenderloin tournedo	150/20	3 950
	Ribeye steak	290/20	5 400
	Rack of lamb	140	2 950
PASTA AND RISOTTO			
	Penne with tomato sauce and parmesan	340	1 750
	Penne with salmon	300	2 600
	Spaghetti “Cacho-e-pepe”	320	1 450
	Tagliolini with truffle	260	2 250
	Tagliatelle «Bolognese»	380	1 850
 	Risotto with truffle	230	2 250
	Risotto with crab	230	2 750
SIDES			
	Country fried potatoes	180	650
	Mashed potatoes	150	650
	Sweet potato fries	140/50	600
	French fries	130/50/50	450
	Grilled green asparagus	80	1 250
	Grilled vegetables	180	1 100
	Basmati rice	150	450
	Celery puree	150	750
	Cauliflower puree	150	650
	Spinach with garlic	95	650



Vegetarian



Gluten-free



Vegan



The food is prepared using organically grown products