



GRAMMY'S

KARAOKE

Плато из морепродуктов Grammys

на 2 персоны 10000 ₹

Мясо камчатского краба, отварные королевские креветки, устрицы «Белый Жемчуг» №2, тартар из морского гребешка

УСТРИЦЫ

Белый жемчуг 1 шт. 870 ₹

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с креветками 800 ₹
На чабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, выкладывается соус «Гуакамоле» из свежего авокадо и вяленых томатов, креветки, хрустящие чипсы из петрушки

Брускетта с томатом, базиликом и сыром моцарелла 600 ₹
На чабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, поливается соус «Песто», выкладываются спелые бакинские томаты, крымский лук, сыр моцарелла и листья свежего базилика

Брускетта с тунцом 600 ₹
На чабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, выкладывается масса из тунца в собственном соку, крымского лука и домашнего майонеза «айоли»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное ассорти 2400 ₹
Пармезан, скаморца, горгондзола, камамбер. Подается с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом

Мясное ассорти 2600 ₹
Сыровяленая говядина, сыровяленая оленина, бастурма. Подается с маринованными корнишонами и рукколой

Рыбное ассорти 3200 ₹
Слабосоленая семга, осетрина, масляная рыба. Подается с лимоном и рукколой, поливается оливковым маслом

Ассорти маринованных оливок и маслин 500 ₹
Гигантские оливки и маслины с косточкой

Тартар из говядины 1150 ₹
Мраморная говядина вырезка заправляется медово-горчичной заправкой. Подается с гренками из бородинского хлеба и каперсами на ветке

Тартар из тунца с авокадо 1550 ₹
Тунец «блю фин» и спелый авокадо заправляется медово-горчичной заправкой. Подается с гренками из бородинского хлеба, листьями свежего базилика и кресс-салатом

Карпаччо из лосося 900 ₹
Лосось маринованный с пюре из тайского манго украшается рукколой и подается с лимоном

Карпаччо из говядины 950 ₹
Мраморная говядина с горчичной заправкой подается с бакинскими томатами, каперсами, маринованными артишоками, пармезаном, гренками из бородинского хлеба и кресс-салатом

Севиче из сибаса 1100 ₹
Филе охлажденного морского сибаса, маринованное в соусе «цитронет», с сердцевинной спелого томата биф, мякотью грейпфрута и листьями кинзы

Севиче из лосося со спелым авокадо 970 ₹
Филе норвежского лосося, спелое авокадо, долька лайма, украшается слайсом из редиса и кресс-салатом

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с теплым куриным филе 780 ₹
Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренной куриной грудкой. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 920 ₹
Листья салата Романо заправляются соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренными тигровыми креветками. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

Салат «Цезарь» с лососем 920 ₹
Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренным филе лосося с ароматными травами. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

Салат с французским цыпленком 950 ₹
Микс салат с гранатовой заправкой и обжаренное филе молодого цыпленка, подается с черри томатами и сегментами апельсина

Салат с тунцом 1200 ₹

На микс салат, заправленный медово-горчичной заправкой, выкладывается тунец «блю фин», прожарки Blue. Подается с черри томатами, свежими огурцами, яйцом пашот и слайсами из редиса

Салат Греческий 700 ₹
Свежие овощи и листья Романо, маслины и оливки гигант, заправляются оливковым маслом и лимонным соком. Подается с сыром Фета и красным луком, посыпается орегано

Руккола с тигровыми креветками 950 ₹
Молодые листья рукколы, черри томаты и спелое авокадо, заправляется бальзамическим кремом, соусом «Песто», подается с обжаренными тигровыми креветками, с сыром пармезан и гренками из бородинского хлеба

Моцарелла с томатами и соусом «Песто» 850 ₹
Спелые розовые томаты биф подаются с сыром моцарелла, кедровыми орешками. Заправляется кремом бальзамик и соусом «Песто», украшается базиликом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмар командорский 750 ₹
Маринованные кальмары обжариваются с добавлением сладкой паприки и сливок. Подаются с обжаренным бэби картофелем в специях из ароматных трав

Гребешок с пюре из цветной капусты 1250 ₹
Морской гребешок обжаривается и подается с пюре из цветной капусты и соусом «биск»

Миникальмары 1050 ₹
Обжаренные миникальмары с тимьяном и чесноком, чили перцем, маринованными артишоками и томатами черри, подаются с рукколой

Морепродукты на гриле 10000 ₹
Тигровые креветки, миникальмары, крабовые фаланги, морской гребешок, обжариваются на гриле и подаются на подушке из микс салата с лимоном и соусом «айоли»

СУПЫ

Суппюре из грибов и шампиньонов 650 ₹
Обжаренные белые грибы, шампиньоны и репчатый лук, пробиваются до однородной массы с добавлением сливок и грибного бульона. Украшается слайсами жареных шампиньонов и поливается трюфельным маслом

Куриный суп с домашней лапшой 550 ₹
Наваристый куриный бульон с добавлением домашней лапши и куриного филе. Подается с перепелиным яйцом пашот и свежей зеленью

ПАСТА

Феттуччине с лососем 1100 ₹
Паста с лососем в сливочном соусе и красной икрой

Феттуччине с говядиной 1200 ₹
Паста с говядиной и белыми грибами в сливочном соусе и ароматом трюфеля

Спагетти с морепродуктами 1450 ₹
Пикантная паста с мини-кальмарами, морским гребешком и тигровыми креветками в томатном соусе

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филемильон из мраморной говядины с овощами на гриле 3200 ₹
Стейк из мраморной говяжьей вырезки с овощами на гриле: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

Медальоны из мраморной говядины 1300 ₹
Медальоны из говяжьей вырезки с кускусом, рулетиками из цукини, бакинским томатом и сливочно-грибным соусом

Стейк Рибай «Прайм - Биф» 3500 ₹
Стейк Рибай с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

Каре ягненка с овощами на гриле 2600 ₹

Корейка ягненка с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

Утиная грудка 950 ₹
Утиная грудка с яблочным пюре и соусом из свежих лесных ягод

Томленые язычки ягненка 1300 ₹
Томленые язычки ягненка в соусе демиглас со сморчками и картофельным пюре. Украшаются кресс-салатом, луком фри и чипсами из томатов

Спинка лосося с овощами на гриле 1200 ₹
Спинка лосося с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем

Дорадо на гриле 1550 ₹
Филе дорадо с запеченным картофелем и соусом «Сицилия»

Сибас на гриле 1400 ₹
Филе сибаса с отварным диким рисом и лимоном

Испанский осьминог на гриле 1650 ₹
Щупальца осьминога с гарниром из маслин и оливок гигант, каперсами на ветке, бакинскими томатами, сегментами грейпфрута, маринованного в Куантро

ДЕСЕРТЫ

Тирамису 650 ₹
Классический итальянский десерт на основе сыра «Маскарпоне»

Яблочный штрудель 750 ₹
Слоеное тесто, свежее яблоко, изюм, грецкий орех с добавлением корицы, запекается до хрустящей корочки. Подается с шариком ванильного мороженого и веточкой мяты

Медовик 750 ₹
Приготовленный по классическому домашнему рецепту, подается со сметаной

Шоколадный флан 750 ₹
Популярное французское десертное блюдо, кекс из шоколадного бисквита и большого количества горького шоколада

Чизкейк 750 ₹
Классический чизкейк «Нью-Йорк», подается с соусом из свежей клубники

Мороженое домашнее в ассортименте, 3 шарика на выбор 650 ₹
Ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, ореховое, лавандовое

Сорбеты 650 ₹
Манго, маракуйя и клубника, малина

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Фруктово-ягодное ассорти 800 гр 6500 ₹
Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

Фруктово-ягодная капля 1700 гр 15000 ₹
Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

Фруктово-ягодная лодка 2500 гр 20000 ₹
Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ НА ВЫБОР

Арбуз 1 порция 4500 ₹

Дыня 1 порция 4500 ₹

Клубника 100 гр 550 ₹

Голубика 100 гр 1100 ₹

Малина 100 гр 1400 ₹