



ЗАВТРАК | 07:00-11:00

**ЯЙЦО ПАШОТ
НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ** 286 г **680**
с беконом, ветчиной и томатами
с голландским соусом

ЯЙЦО ПАШОТ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ 276 г **1240**
со слабосоленым лососем, авокадо
и рукколой с голландским соусом

ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 310 г **680**
с беконом, картофелем, шампиньонами,
луком и сыром

ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ 3 шт **330**

ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ 3 шт **420**

ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:

- бекон 30 г **180**
- ветчина 30 г **100**
- грибы 30 г **100**
- помидоры 30 г **100**
- болгарский перец 30 г **100**
- сыр 30 г **100**

КОЛБАСКИ

- говяжья 80 г **500**
- куриные 80 г **420**

СОСИСКИ 119 г **360**

ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 100 г **200**

ЧИАБАТТА

- с пастроми, листьями айсберг
и горчицей соусом 85 г **360**
- с копченой форелью, томатом,
листьями айсберг и соусом васаби 93 г **650**

КАША ОВСЯНАЯ 310 г **300**

КАША ДНЯ (уточните у официанта) 310 г **300**

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ 3 шт/20 г **400**

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ СО СМЕТАНОЙ 150/30 г **350**

ОЛАДЬИ **320**

ДОПОЛНЕНИЯ:

- масло порционное 50 г **60**
- клубничный джем 50 г **100**
- абрикосовый джем 50 г **100**
- сгущенное молоко 50 г **100**
- мед 50 г **100**

ТОСТ 1 шт **100**

ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ 80 г **300**

ДОПОЛНЕНИЯ:

- кленовый соус 50 г **300**
- карамельный соус 50 г **150**
- клубничный соус 50 г **150**
- шоколадный соус 50 г **150**
- ванильный соус 50 г **150**

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ 150 г **390**
из красного винограда, киви,
апельсина, яблока и мяты

ПОСТНОЕ МЕНЮ 03 МАРТА – 19 АПРЕЛЯ

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ШПИНАТА, 200 г **680**
с филе апельсина и грейпфрута, лесными орехами,
красным луком с заправкой из оливкового масла
и малинового уксуса

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ 150/6 г **730**
с квашеной капустой и белыми грибами

САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 190 г **560**
сельдерея, болгарского перца, помидоров,
огурцов, моркови, свеклы и томатов черри

ВИНЕГРЕТ 150 г **400**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ХУМУС ИЗ БАТАТА 85/36 г **680**
с грецкими орехами, тыквенными семечками,
кунжутом и сладкими маринованными
мини-перчиками, подается с крутонами
из французского багета

ХУМУС ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ 85/39 г **630**
с грецкими орехами, тыквенными семечками,
кунжутом и сладкими маринованными
мини-перчиками, подается с крутонами
из французского багета



СУПЫ

СУП-ПЮРЕ 320/30 г **600**
из печеной тыквы и груши

БОРЩ 300/2 г **610**
с белыми грибами

СУП-ПЮРЕ 300/1 г **570**
из брокколи и цветной капусты с вешенками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**БАТАТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С КОКОСОВЫМ МУССОМ,** 150/40/43 г **840**
зеленой гречкой, глазированными орехами
пекан, кремом из порея и соусом глейс

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 180 г **780**
с муссом карри и миндальными лепестками

КАША ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКИ 260 г **860**
с белыми грибами и луком

РИСОВАЯ ЛАПША 325 г **850**
с овощами в азиатском стиле

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЕ МАРМЕЛАДЫ НА ВАШ ВЫБОР: 28 г **140**

- черная смородина
- лесная ягода
- мандарин

НАПИТКИ

СМУЗИ 200 мл **670**
с пророщенной зеленой гречкой
и канабисом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ 138/30/120 г **1980**
швейцарский, сан-кристоф,
гран морис, фьор делле альпи,
подаются с медом, красным виноградом,
орехами пекан и клубникой

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 165/66 г **1870**
шейка симонини,
пармская ветчина, брезаола,
утиная грудка холодного копчения

СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА 155/50 г **2450**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 120/20 г **1230**
с перепелиным яйцом
и крутоном из бородинского хлеба

САЛАТЫ

**САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ,
ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ** 70/193 г **1870**
с трюфельным маслом и кремом бальзамико

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 175 г **970**
обжаренными в соусе терияки,
авокадо, филе апельсина и грейпфрута,
огурцами с цитрусовым соусом

**САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ
И КОЗЬЕГО СЫРА** 230 г **1180**
с соусом из розового перца
и белого бальзамико

ЗЕЛЕНый САЛАТ С АВОКАДО 240 г **950**
сельдерея, бланшированной спаржей,
огурцами, цукини с брынзой и тыквенными
семечками, заправленный льняным маслом

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ 230 г **1770**
с авокадо, свежим шпинатом
и заправкой сладкий чили-имбирь-лайм
с кинзой

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА И МАНГО 230 г **1550**
со сладким красным луком
и заправкой сладкий чили-имбирь-лайм
с тамариндом

СЕЛЬДЬ 65/105 г **790**
с обжаренным на сливочном масле
картофелем и красным луком

ДОМАШНЕЕ САЛО 147/40 г **710**
с гренокками из черного хлеба,
горчицей и хреном

ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ
с листьями романо, сырными крутонами,
томатами черри и сыром проволоне
подается на Ваш выбор:

- с курицей-гриль 205/72 г **1040**
- с чёрными креветками-гриль 3 шт/205 г **1260**

САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ 300 г **960**
из томатов и огурцов с красным луком
с заправкой на Ваш выбор:

- оливковое масло 30 г
- ароматное масло 30 г
- сметана 40 г

ТОМАТНОЕ ТРИО 217 г **760**
помидоры узбекские,
черри и вяленые с красным луком
и душистым маслом

• ВРЕМЯ ОБЕДА •

-20%

НА ВСЕ БЛЮДА ИЗ МЕНЮ

А ТАКЖЕ TAKE AWAY

ПН-ПТ
12:00-15:00

Все цены указаны в рублях и включают 20% НДС.



ПАСТА

КАРБОНАРА	380 г	1160
с хамоном		
ЛИНГВИНИ	360 г	1800
ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЦЫ		
с креветками, морским гребешком, томатами черри и эстрагоном		

ДЕСЕРТЫ

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	135/15/60 г	680
с ванильным мороженым и карамельным соусом		
АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR	7 шт	820
ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК	123/77 г	570
с малиновым соусом		
ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШКИ	125/18 г	390
КРЕМ-БРЮЛЕ	62/10/60/7 г	590
С МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ		
ЧЕРНИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ	165 г	520
С ВАНИЛЬНО-МАКОВЫМ СОУСОМ		
парфе из сметаны с черничным компоте на маковом бисквите и черничной зеркальной глазурью		
ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ *без глютена	145 г	510
бисквит из черемуховой, рисовой и миндальной муки, заварной крем из фермерской сметаны, ганаш из темного шоколада		
ДЕСЕРТ ТРОЙНОЙ ОРЕХ	150/35 г	560
дуэт муссов из марципана и фундучного пралине на хрустящей подложке из арахисовой пасты, вафельной крошки и темного бельгийского шоколада		
ДЕСЕРТ ФИСТАШКОВЫЙ ФИНАНСЬЕ	130 г	670
бисквит с иранской фисташковой пастой, брусничным компоте в глазури из клубничного шоколада и сублимированной малины		
МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)	65/11 г	300
ванильное, шоколадное, фисташковое, манго-сливки		
СОРБЕТ (1 шарик)	65/11 г	300
лайм-лимон, малина-клубника		

Авторское мороженое от шеф-кондитера



- ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ
- ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

60 г 300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	4 шт/24/40 г	300
с домашними булочками и гриссини		

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ	280/100 /30 г	1100
куриное филе, бекон, томаты, свежий огурец, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом		
БУРГЕР RFR ГРИЛЬ	372/115/30 г	1390
котлета из говядины Блэк Ангус, бекон, сыр чеддер, узбекские томаты, маринованные огурцы, красный лук, подается с картофелем фри и соусом BBQ		

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН	240 г	970
с сыром страчателла и томатами		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РИБАЙ СТЕЙК	252/7 г	5100
из реберной части, особенно сочный и ароматный		
СТЕЙК ДЕНВЕР	174/7 г	1730
из филе шейного отруба, обладает высокой степенью мягкости и сочности		
ФИЛЕ МИНЬОН	100/30/133 г	1960
с пюре из баклажан, белыми грибами, шампиньонами и соусом марсала		
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ	190/80/25 г	1670
тушенные в винном соусе с сельдереем, апельсином, имбирем и душистыми травами, подаются с кремом из сельдерея, пряной вишней и зелеными фисташками		
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ	240/240/30 г	1200
с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри		
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	195/104/30 г	1100
подается с лавашом, корншонами, маринованным луком и соусом пилати		
СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ	150/30/60/80 г	1340
подается с кремом из молодой моркови, белыми грибами в соусе горгонзола и маринованным шпинатом в льняном масле с соком лимона		
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ	180/50/25/18 г	920
варенные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан		
ЖАРЕХА	250/110 г	1650
с говядиной, картофелем и грибами		

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ	45 г	200
БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ	161 г	1140
страчателлой, артишоками и каперсами		

СУПЫ

ТОМ ЯМ	350/20/35 г	1100
с древесными грибами и морепродуктами		
БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ	300/51/35/4 г	750
с говядиной и сметаной		
ЛАПША КУРИНАЯ	300/35/2 г	430
ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ	360/42 г	1350
подается с брускеттой с творожным сыром		

ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ	123/20/117 г	1740
с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой		

ЛОСОСЬ	136/75/30 г	2530
на подушке из свежего шпината со спаржей и цитрусовой сальсой		

ФИЛЕ ТРЕСКИ	258/30/1 г	1760
запеченное с авокадо, тигровыми креветками и моцареллой, подается со шпинатом, маринованным в льняном масле и соке лимона		

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ	290 г	1700
в кунжутной корочке с соусом терияки, подается с гуакамоле и манго		

МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ И ПАЛТУСА	140/105 г	1240
с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой		

ГАРНИРЫ

СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ,	116 г	450
тыквенными семечками и льняным маслом		
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	227 г	650
РИС НА ПАРУ	150 г	200
ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ	100 г	300
с топленным маслом		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	110 г	400
с рукколой и пармезаном		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100/30 г	370

ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШИПОВНИК	250 мл	350
с липой, имбирем и медом		
МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ	250 мл	350
из карельской клюквы		