

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ВСТУПЛЕНИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

горгонзола, пекорино, скаморца, грана падано, рикотта, пармезан, гриссини,
греческий орех, мята, соус мостарда и винограда

250/200 гр 1590 руб

МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

говядина запечённая, сыровяленая утиная грудка, сыровяленая конская колбаса, карпаччо из куриной грудки, суджук,
гриссини, хрен сливочный, микс зелени, помидоры черри 2-ух видов

400 гр 1950 руб

РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

сёмга солёная, тунец копчёный, угорь жареный, масляная рыба, жареная фунчоза, цитрусовый соус, лимон

350 гр 2250 руб

ПАШТЕТНАЯ ПАЛИТРА

паштет из куриной печени с ягодным соусом, паштет из белой фасоли,
паштет из запеченной свеклы с сыром рикотта, бабагануш из запеченных баклажанов

400 гр 1450 руб

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ МАНГО

200 гр 920 руб

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

200 гр 950 руб

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

200 гр 1050 руб

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

200 гр 850 руб



Здесь философия обретает вкус. Жаслаждение как главная жизненная цель.

ИКРА ЧЕРНАЯ

50 гр 1200 руб

ИКРА КРАСНАЯ

70 гр 960 руб



Удовольствие — это не фрез. Это жанр искусства.

САД ГЕДОНИСТА

салаты

250 гр

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И АРОМАТНЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ EXTRA VIRGIN

680 руб

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С КРЕМОВОЙ ФЕТОЙ ПОД ЦИТРУСОВЫМ
АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

780 руб

САЛАТ С НЕЖНОЙ БУРРАТОЙ И КЛУБНИКОЙ ПОДАЕТСЯ
С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

960 руб

ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С
ДЕЛИКАТНЫМ МАЛИНОВЫМ СОУСОМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

970 руб

ТЁПЛЫЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С АВТОРСКОЙ ПОДАЧЕЙ

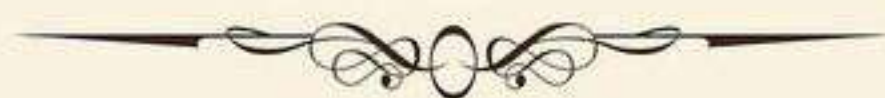
980 руб

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И ЛЁГКОЙ
ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ

990 руб

САЛАТ С ОТБОРНЫМИ МОРЕПРОДУКТАМИ
С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

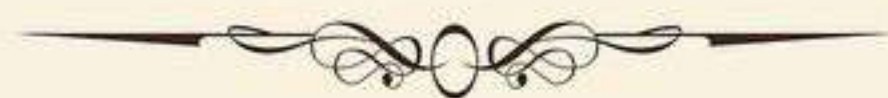
990 руб



Счастье нельзя отложить на завтра, но его можно попробовать прямо сейчас.

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ
ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

990 руб



Здесь время замедляется, чтобы уступить место вкусу.

ИСКРЫ ВКУСА

горячие закуски

250 гр

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР В ЯГОДНОМ СОУСЕ
С АВТОРСКОЙ ПОДАЧЕЙ

1250 руб

МИДИИ В СОУСЕ BLUE CHEESE

1090 руб

МИДИИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

1150 руб

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕМ КЛЯРЕ С СОУСОМ ЧИЛИ- МАНГО

1590 руб

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛАНГУСТИН С ГОЛОВОЙ В СЛИВОЧНО- ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

1790 руб

ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКИ С ГРЕБЕШКАМИ В СОУСЕ АЛЬФРЕДО

1950 руб



Смысл жизни — в удовольствии. Мы лишь придали ему форму и вкус.

ГОРЯЧЕЕ БЛАЖЕНСТВО

супы

250 гр

КУРИНЫЙ СУП С АВТОРСКОЙ ПОДАЧЕЙ

550 руб

ТОМАТНЫЙ СУП СО СТРАЧИТЕЛЛОЙ

580 руб

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЕНЫМИ ГРЕНКАМИ

590 руб

КРЕМ-СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ

720 руб

ТОМ ЯМ С ОТБОРНЫМИ МОРЕПРОДУКТАМИ

860 руб



Мы любим свои желания. Здесь они — главные гости.

ИСКУССТВО СОЧНОСТИ

бургеры

350 гр

БУРГЕР ИЗ КУРИНОГО ШНИЦЕЛЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

780 руб

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БУРГЕР С КАБАЧКОВОЙ КОТЛЕТКОЙ

870 руб

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

920 руб

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С СОУСОМ BLUE CHEESE

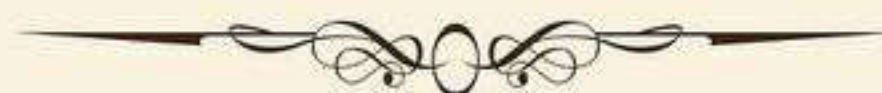
940 руб

МОКРЫЙ БУРГЕР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ В СОУСЕ CHEDDAR

980 руб

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ
ЛУКОМ И АВТОРСКИМ СОУСОМ ОТ ШЕФА

1250 руб



Вкус, который пробуждает желание жить.

ИСКУШЕНИЕ ИЗ ПЕЧИ

ПИЦЦЫ

400 гр

ПИЦЦА «КАРПАЧЧО»

910 руб

ПИЦЦА СО СТРАЧИТЕЛЛОЙ И РУККОЛОЙ

910 руб

ПИЦЦА «БОЛОНЬЕЗЕ»

930 руб

ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛЕ С СОУСОМ МОСТАРДА

950 руб

ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА

990 руб

ПИЦЦА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

1150 руб

ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ/С ПЕСТО/С РОЗМАРИНОМ
(ИТАЛЬЯНСКИЙ ПЛОСКИЙ ХЛЕБ)

150 гр

450 руб

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

250 гр

550 руб



Маленькие радости, ради которых стоит остановить время.

ТЯГУЧЕЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

пасты

250 гр

ПАСТА «БОЛОНЬЕЗЕ»

910 руб

ПАСТА «ЛАЗАНЬЯ»

920 руб

ПАСТА «ПАППАРДЕЛЛЕ»

980 руб

ПАСТА С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ В СОУСЕ АЛЬФРЕДО
И ЧЕРНЫМ ТРИОФЕЛЕМ

1180 руб

ПАСТА С ОТБОРНЫМИ МОРЕПРОДУКТАМИ

1290 руб

СПАГЕТТИ «КАЧО-Э-ПЕПЕ»

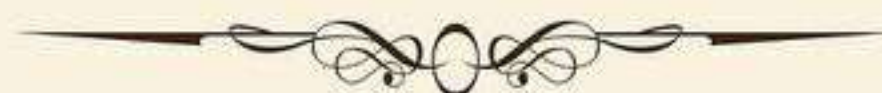
870 руб

СПАГЕТТИ «ТЕЛЪЯТЕЛЛЕ» С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

890 руб

НЬОККИ ТОМАТНОМ СОУСЕ СО СТРАЧИТЕЛЛОЙ

910 руб



Мой персональный ритуал наслаждения.

НЬОККИ ЧЕТЫРЕ СЫРА С СОУСОМ МОСТАРДА

950 руб

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

820 руб

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

860 руб

РИЗЗОТО С ШАФРАНОМ И ТОМЛЕННЫМИ ЩЕЧКАМИ

990 руб



Искусство быть здесь и сейчас. В каждой глотке.

ПИР ДЛЯ ГУРМАНА

вторые блюда

Здесь — блюда для тех, кто умеет смаковать жизнь. Томление, карамелизация, очные текстуры и глубокие соусы. Это не просто горячее — это ритуал удовольствия.

350 гр

БЕФСТРОГАНОВ «КЛАССИКА ИСКУШЕНИЯ»

нежная говядина в сливочно-грибном соусе, приготовленная по традиционной технологии, подаётся с бархатным картофельным пюре. Комфорт, доведённый до гастрономического совершенства

950 руб

УТИНАЯ ГРУДКА «ВИШНЁВЫЙ СОБЛАЗН»

*грудка с хрустящей кожей, запечённые бататы и фирменный вишнёвый соус
Идеальный баланс сладости, плотности и глубины вкуса*

1290 руб

КАРЕ ЯГНЁНКА «ДЕМИ-ГЛЯС БАР»

*сочное каре ягнёнка (телятина/молодой ягнёнок по наличию), подаётся с тушёной капустой и классическим соусом демиглас.
Благородная гастрономия с характером*

1350 руб

ЛОСОСЬ «ПЕРЕЧНАЯ ЭНЕРГИЯ»

*запечённый лосось с сочной текстурой и выразительным перечным соусом.
Ярко, пикантно, чувственно*

1350 руб

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ «ТОМЛЁНАЯ НЕЖНОСТЬ»

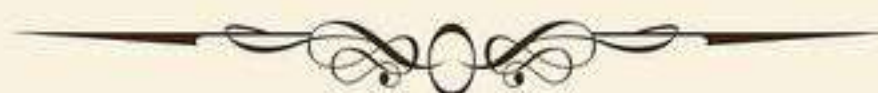
*щёчки, томлёные до идеальной мягкости, подаются с кремовым пюре из корня сельдерея
Насыщенно, утончённо, по-взрослому*

1380 руб

ГОВЯЖЬИ РЁБРА «АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГЛЯНЕЦ»

Медленно томлёные рёбра с карамельной корочкой, запечённая свёкла и фирменный апельсиновый соус с лёгкой цитрусовой кислинкой. Глубокий вкус, баланс сладости и огня

1490 руб

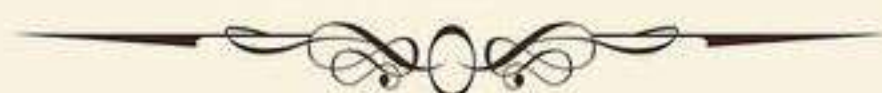


Федонист: искусство жить вкусно.

СИБАС «ЛИМОННЫЙ БРИЗ»

Филе сибаса в сливочно-лимонном соусе — лёгкость, свежесть
и тонкая гастрономическая чистота вкуса

1800 руб



Минимум деталей — максимум сути. Философия чистого вкуса.

ИСКУШЕНИЕ НА ОГНЕ

мясо и блюда

Здесь решает пламя. Живые угли, карамелизация, сок, дым и тот самый аромат, который невозможно подделать. Это блюда, созданные для тех, кто выбирает страсть, а не компромисс.



ПРОЖАРКУ СООБЩАЙТЕ ОФИЦИАНТУ

MEDIUM
MEDIUM WELL
WELL DONE

ЛАНГУСТИН «СЛИВОЧНАЯ ПРОВОКАЦИЯ»

*нежный лангустин, обжаренный до идеальной текстуры, в фирменном сливочном соусе от шефа
Морская сладость, бархат соуса и тонкий аромат огня*

300 гр 2700 руб

МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «ЧИСТАЯ НЕЖНОСТЬ»

*идеальный центр вырезки, прожарка по вашему выбору
Минимализм, в котором говорит качество мяса и точность огня*

300 гр 3300 руб

СТЕЙК РИБАЙ «СИЛА ПЛАМЕНИ»

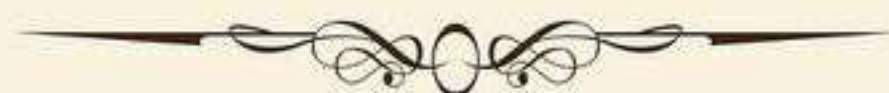
*мраморный рибай с выразительной текстурой, обжаренный на живых углях,
подаётся с насыщенным перечным соусом*

100 гр 990 руб

СТЕЙК СТРИПЛОЙН «КОНТРАСТ ТЕКСТУР»

*плотный, благородный стриплоин
Баланс землястых нот и мясной интенсивности*

100 гр 990 руб



Симфония вкуса для тех, кто умеет слушать чувствами.

ГРЯЗНЫЙ СТЕЙК

Стейк мачете обжаривается прямо на углях без дополнительной посуды — только мясо, жар и дым.
Подаётся с соусом демиглас и грибами. *Чистый вкус огня без фильтров.*

300 гр 2850 руб

🔥 МЯСНОЕ АССОРТИ «ПЛАМЯ ДЛЯ СВОИХ» 🔥

(для большой компании)

Грузный стейк 250 гр., стейк рибай 300 гр, стейк стриплоин 300 гр, медальон 300 гр, соус перечный 50 гр, соус «Витело Танато» 50 гр
Разные виды мяса, приготовленные на живых углях, в одной эффектной подаче
Максимум вкуса, максимум впечатлений

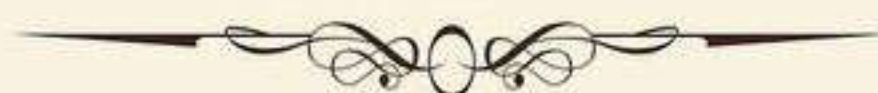
1 кг 12,000 руб

РЫБНОЕ АССОРТИ «МОРСКОЙ ПИР»

(для большой компании)

Лангустины 200 г, Кальмар командорский 200 г, мидии 200, морской гребешок 150 г, лосось 180 г, сибас 250 г., лимон 50 г
соус чимичурри 50 г, соус апельсиновый 50 г. Щедрая подача отборной рыбы, приготовленной на огне
Идеально для тех, кто делит удовольствие с друзьями

1, 350 кг 12,000 руб



Федонизм — это искусство превращать моменты жизни в чистое наслаждение.

ТАЙНЫЙ СОТРУДНИК ВКУСА

гарниры

150 г идеального сопровождения

*Они не на первом плане — но именно они делают блюдо завершённым.
текстура, соус, дым, хруст. Маленькие герои большого удовольствия.*

КАРТОФЕЛЬ ПО-МЕКСИКАНСКИ

360 руб

КАРТОШКА ФРИ

420 руб

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

450 руб

БЭБИ КАРТОФЕЛЬ В СОУСЕ ДЕМИГЛАСС

490 руб

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

580 руб

МОЛОДАЯ СПАРЖА НА ГРИЛЕ С PARMIGIANO

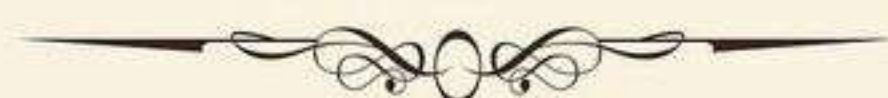
620 руб

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

520 руб

МИНИ-КАПУСТА

720 руб



Федонист — это тот, кто не откладывает жизнь на десерт.

ДОПОЛНЕНИЕ К ГЛАВЕ

соусы

Финальный штрих удовольствия.

*Иногда именно соус решает всё. Он подчёркивает, усиливает, провоцирует.
Выберите характер — и позвольте вкусу раскрыться полностью.*

50 гр

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ «СЛАДКАЯ ОСТРОТА»

*баланс нежной сладости и мягкой горчицы
Идеален к птице, овощам и мясу на огне*

150 руб

ПЕРЕЧНЫЙ «ОГНЕННЫЙ АКЦЕНТ»

*глубокий, пряный, с выразительным характером
Классическое сопровождение к стейкам*

150 руб

СЫРНЫЙ «СЛИВОЧНАЯ НЕЖНОСТЬ»

*бархатный соус с насыщенным сырным вкусом
Универсальный союзник мяса и картофеля*

150 руб

СЫРНЫЙ С ХАЛАПЕНЬО «ПИКАНТНЫЙ СОБЛАЗН»

*кремовая текстура и лёгкая острота перца халапеньо
Для тех, кто любит темперамент*

180 руб

КЕТЧУП «ТОМАТНАЯ КЛАССИКА»

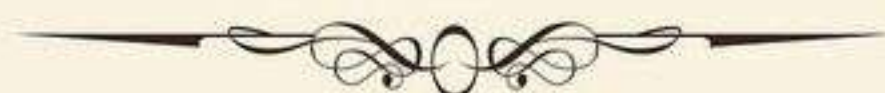
*яркий, насыщенный, с натуральной сладостью томатов
Вечная гастрономическая база*

150 руб

СЛИВОЧНЫЙ «МЯГКИЙ БАРХАТ»

*баланс нежной сладости и мягкой горчицы
Идеален к птице, овощам и мясу на огне*

180 руб



Удовольствие не требует оправданий. Оно требует только твоего внимания.

ЧЕСНОЧНЫЙ «БЕЛАЯ СТРАСТЬ»

ароматный и насыщенный, с выразительным чесночным акцентом
Особенно хорош к мясу и овощам на гриле

180 руб

БАРБЕКЮ «ТЕРПКИЙ ДЫМ»

глубина соуса барбекю с гранатовой кисло-сладкой нотой наршараба
Дым, сладость и лёгкая терпкость в одном аккорде

180 руб

МОСТАРДА «ИТАЛЬЯНСКИЙ ХАРАКТЕР»

пряный фруктово-горчичный соус с благородной остротой
Яркий гастрономический контраст

200 руб

ЧИЛИ-МАНГО «ТРОПИЧЕСКИЙ ОГОНЬ»

сладость манго и пикантная острота чили
Экзотично, дерзко, запоминающе

200 руб

БРУСНИЧНЫЙ «СЕВЕРНЫЙ БАЛАНС»

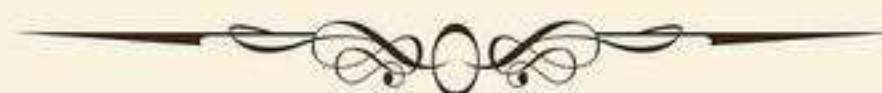
лёгкая кислинка и ягодная свежесть.
Идеальное сопровождение к утке и красному мясу

200 руб

ПЕСТО «ЗЕЛЁНАЯ ЭНЕРГИЯ»

аромат свежего базилика, орехов и оливкового масла
Лаконично и выразительно

200 руб



Скажи «да» своим искушениям. Они знают путь к счастью.