

БЛЮДА ОТ ШЕФА

РЫБА

Семга на гриле 200г 890 руб.
Обжаренная семга на гриле с соусом «блю-чиз»

Золотистый спар 300г 950 руб.
По простому «дорадо» запекается в духовке с травами

Морская камбала 450г 850 руб.
Запекается в конверте с травами и чесноком

Татаки из тунца 200г 750 руб.
Тунец прожарки «Rear», с миксом соусов «Бальзамико» и «Терияки»

МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар гриль 150г 550 руб.
Обжаренный кальмар на гриле с соусом «чили-лайм»

Мидии 450г 750 руб.
Обжаренные мидии с луком и чесноком, подаются с петрушкой в сливочном соусе

Креветки 200г 790 руб.
в любом виде (отварные, жареные, острые, кисло-сладкие)

ПТИЦА

Цыпленок табака 450г 520 руб.
Сочный жареный цыпленок на гриле под гнетом, с томатным соусом

Стейк из куриного филе 200г 360 руб.
Нежный и сочный стейк из куриного филе на гриле

Утка по-пекинский 1/2 890 руб.
и 1 утка 1650 руб.
В пряных специях запеченная в духовке подается с китайской лепешкой «Цун юбин». Время приготовления 40-50 минут

МЯСО

Медальоны из вырезки 190г 890 руб.
*Медальон из говяжьей вырезки на гриле с ароматным маслом.
Рекомендуемая прожарка «Medium»*

Каре ягненка 400г 780 руб.
*Обжаренное на гриле с чесноком и ароматными травами каре ягненка острым томатным соусом
Рекомендуемая прожарка «Medium Well»*

Ребра «Джек Дениелс» 400г 650 руб.
Свинные ребра, запечённые с чесноком ароматными травами и соусом «Джек Дениелс»

Тушеное мясо по-кремлевский 400г 750 руб.
Говядина тушится в сливочном масле с овощами до полного размягчения.

ГАРНИРЫ

Картофель фри 150г 150 руб.

Овощи-гриль 150г 200 руб.

Рис с овощами 150г 150 руб.

Картофель по-деревенски 150г 200 руб.

Брокколи 150г 200 руб.

СОУСЫ

Кетчуп «Heinz» 50г 50 руб.

«BBQ» 50г 50 руб.

Горчица «Дижонская» 50г 50 руб.

«Тар-тар» 50г 50 руб.

«Джек Дениелс» 50г 100 руб.

«Дор-Блю» 50г 100 руб.

Red dexil 50г 50 руб.

Терияки 50г 50 руб.

Соевый соус 50г 50 руб.

CHEF'S SPECIAL

FISH

Grilled salmon 200 g RUB 890
Grilled salmon with blue cheese sauce

Dorado 300 g RUB 950
Dorado baked with herbs

Plaice 450 g RUB 850
Folded in dough and baked with herbs and garlic

Tuna Tataki 200 g RUB 750
Rear fried tuna dressed with Balsamico and Teriyaki sauce mix

SEA FOOD

Grilled squid 150 g RUB 550
Grilled squid dressed with chilli lime sauce

Mussels 450 g RUB 750
Mussels fried with onion and garlic, served with parsley and cream sauce

Shrimps 200 g RUB 790
Of any kind (boiled, fried, spiced, sour and sweet)

POULTRY

Chicken Tabaka 450 g RUB 520
Juicy chicken press-grilled, served with tomato sauce

Chicken fillet steak 200 g RUB 360
Delicate and juicy grilled chicken steak

Beijing Roast Duck 1/2 of the duck RUB 890
and 1 duck RUB 1,650
A duck backed with spices and served with Chinese onion cake
Cooking time 40-50 minutes

MEAT

Tenderloin medallions 190 g RUB 890
Tenderloin medallion grilled with fragrant oil. Medium is recommended.

Rack of Lamb 400 g RUB 780
Rack of lamb grilled with garlic and herbs, dressed with spicy tomato sauce
Medium-Well is recommended

Jack Daniel's ribs 400 g RUB 650
Pork ribs grilled with garlic and herbs, dressed with Jack Daniel's sauce

Kremlin-style stew 400 g RUB 750
Beef stewed in cream sauce and vegetables until it is full brown.

SIDE DISHES

French Fries 150 g RUB 150

Grilled Vegetables 150 g RUB 200

Vegetable Fried Rice 150 g RUB 150

Baked Potato Wedges 150 g RUB 200

Broccoli 150 g RUB 150

SAUCES

Heinz Tomato Ketchup 50 g RUB 50

BBQ 50 g RUB 50

Dijon Mustard 50 g RUB 50

Tartar 50 g RUB 50

Jack Daniel's 50 g RUB 50

Blue Cheese 50 g RUB 100

Red Devil 50 g RUB 50

Teriyaki 50 g RUB 50

Soy sauce 50 g RUB 50