





ЗАКУСКИ

Рыбное плато рыбное ассорти	1/250	980р
Северная маринованная нерка	1/170	500р
Маринованный ростбиф с хрустящим луком и соусом из тунца	1/200	400р
Карпаччо из баклажан с хумусом	1/210	320р
Сырная тарелка 4 вида сыра	1/240	380р
Погребок соленые помидоры, огурцы, квашеная капуста, маринованный острый перец и шампиньоны	1/570	380р
Селедочка с картофелем	1/210	290р
Вителло-тоннато сочная говяжья вырезка с итальянским соусом из тунца, рукколой, черри и каперсами	1/400	800р
Времена года ассорти соленых грибов	1/260	450р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru

Угорь копченый с маринованными овощами	1/640	1500р
Лосось маринованный с картофельным рести	1/110/100	520р
Капрезе помидоры с нежным сыром моцарелла	1/270	400р
Мясная тарелка испанский хамон, буженина в пиве, копченая утиная грудка, ростбиф	1/350	700р
Печки-лавочки ассорти из сала, гренок из черного хлеба, запеченного картофеля, соленых грибов	1/480	450р
Рыбное ассорти 4 вида рыбы, креветки в панировке	1/360	1200р
Свежие овощи ассорти из свежих овощей и зелени	1/350	380р
Багратион овощи печеные на гриле в пряном маринаде	1/250	350р
Карпаччо из говяжьей вырезки, с рукколой, помидорами черри, пармезаном, оливковым маслом и соком лимона	1/250	550р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Свежие булочки

сельская булочка, слоеные палочки с кунжутом и сыром, чиабатта, ржаная булочка, сырная булочка

50р



САЛАТЫ

Орлов салат из свежих и обжаренных овощей с листовым салатом, молодым сыром и копченой форелью

1/260 500р

Оливье с красной икрой, куриным мясом и белугой

1/250 420р

Сельдь под шубой с крабами

1/190 350р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



Цезарь с морепродуктами

с кусочками обжаренного лосося, креветками, листьями салата, гренками, сыром «пармезан» и заправкой из анчоусов

1/200 550р

Цезарь с курицей

с куриным филе, листьями салата, гренками, сыром «пармезан» и заправкой из анчоусов

1/210 280р

Греческий

из свежих овощей с греческим сыром, маслинами и оливковым маслом

1/220 210р

Варвара

обжаренные на углях куриная и утиная грудки с авокадо, микс-салатом, свежей молодой спаржей, молодыми томатами, с кунжутной заправкой

1/220 420р

Фудзияма

салат из японского копченого угря с краснокочанной капустой, манго и креветками

1/200 500р

Стрелецкий

ломтики жареной свинины, грибы, помидоры, салатные листья, красный лук под горчишно-гранатовой заправкой

1/250 420р



Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



Страчетти

обжаренное филе говядины, вяленые томаты, руккола, черри, бальзамическая заправка

1/180 500р

Годунов

обжаренные ломтики говядины, корнишоны, болгарский перец, краснокочанная капуста под острой заправкой

1/220 480р

Буревестник

ломтики нежной утки, груши, с рукколой под йогуртовой заправкой с хрустящими теплыми тостами из французского багета, с голубым сыром и фисташками

1/200 390р

Черномор

морепродукты маринованные в винном соусе, чука салат, икра тобико

1/200 480р

Онегин

сочная телячья вырезка с помидорами черри, рукколой и итальянским соусом

1/200 500р

Сицилия

авокадо, томатная сальса, руккола, осьминоги, креветки

1/200 500р

Гурман

обжаренная говяжья вырезка, жареные баклажаны, помидоры, микс салатов, сыр пармезан, заправка наршараб

1/200 420р



Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки Вок в кисло-сладком соусе с овощами

1/230 780р

Шишкин лес

обжаренные и маринованные белые грибы с печеным картофелем

1/290 350р

Куршавель

обжаренный в панировке камамбер на жареных баклажанах с малиновым соусом

140/120 520р

Македонский

запеченный с сыром и помидорами баклажан

1/250 250р

Сиам

тигровые креветки с пюре из сельдерея с овощным сое в сливочно-лимонном соусе

1/310 460р

Афродита

тигровые креветки, подаются на картофельном пюре, с красной икрой, под сливочным соусом с икрой тобико

1/175/40 500р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Центурион

обжаренные морепродукты в оливковом масле
на плато из спелых помидор, с королевскими креветками

1/250 400р

Креветки-гриль

с чесноком и томатами пронто

1/150 650р

Кокот из лесных грибов

1/120 250р

Кокот из курицы и крабов

1/120 250р

Блинчики с семгой

1/100/70/15 300р

Блинчики с красной икрой

1/100/25/15 300р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ПАСТА

Маурицио

фетучини с курицей и грибами в сливочном соусе

1/300 290р

Челентано

спагетти с семгой в сливочно-томатном соусе

1/300 320р

Капри

черные спагетти с морепродуктами
и моллюсками в сливочном соусе

1/300 500р

Карбонара

тортильони с беконом, яйцом, сливками

1/300 320р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



СУПЫ

Суп-лапша домашняя с курицей	1/250	200р
Борщ «Киевский» с клюквой, малиной и яблоками	1/250	250р
Солянка мясная	1/250	220р
Суп «Боярский» с осетриной, форелью, судаком и молодым картофелем	1/250	340р
Суп «Лионский» сливочно-луковый суп	1/250	150р
Суп «Бородино» овощной суп с бараниной	1/250	310р

СУПЫ СЕЗОННЫЕ

Суп «Застольный» со щавелем и куриным филе	1/250	220р
Суп-пюре «Жозефина» суп - пюре из тыквы с медом, сливками и коньяком	1/350	320р
Окрошка мясная традиционная окрошка на домашнем квасе с отварной говядиной и языком	1/250	220р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Медальоны из говядины с отварным обжаренным картофелем под соусом из белых грибов	1/320	400р
Люля-кебаб рубленая свежая баранина Подается с лавашем и зеленью	1/280	680р
Люля-кебаб из курицы	1/120	240р
Свиная вырезка в гранатовом соусе	1/250	580р
Судак из печи с бранданой картофельной	1/320	400р
Утиная ножка Конфи	1/220	500р
Баранья ножка Жиго	300/150/50	850р
Перепелка фаршированная баклажаном, помидором, грецким орехом	1/250	600р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



Осетрина Буржуа

с обжаренными томатами, картофельным пюре и цукини

100/150 700р

Котлета Пожарская из куриного филе

с картофелем «Пушкин» и грибным соусом

170/100/50 400р

Стейк морской форели

1/190 600р

Якиманка ломтики утки с тыквой и черносливом

в апельсиновом соусе

1/290 700р

Гаргантюа говяжья вырезка в беконе, фаршированная

белыми грибами, подается с цукини, брокколи, сельдереем

1/350 650р

Венецианский купец

форель, фаршированная овощами, с отварным картофелем, крабами, соусом шафран и сладким перцем

1/330 700р

Бульвар

морская форель на пару с обжаренным виноградом, клубникой, спаржей и чипсами из ананасов

1/330 700р

Стейк морской форели

на пюре из зеленого горошка под соусом «шампань» с красной икрой

1/230 600р

Речная горная форель на гриле

1/240 500р

Дорадо на гриле

1/250 600р

Стейк осетрины

1/150 800р

Сибас на гриле

фаршированный овощным рататюем

1/300 660р



Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



СТЕЙК-МЕНЮ

Шатобриан гранд*

стейк из головной части говяжьей вырезки
рекомендуемая степень прожарки - medium

1/300 700р

Перечный*

(pepper steak) внешнее говяжье филе
с молотым перцем. Рекомендуемая степень прожарки - medium

1/300 800р

Торнедо*

стейк из центральной части говяжьей вырезки
Рекомендуемая степень прожарки - medium

1/300 700р

Стейк из свинины*

на выбор свиная шея или край

1/300 580р

Рибай стейк (мраморность 2)*

Австралия. 100 дней зернового откорма
Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный
Рекомендуемая степень прожарки - medium

1/350 1400р

Филе дикой утки*

1/220 700р

Корейка молодого барашка*

Австралия. Целая корейка ягненка, обжаренная в печи
Сервируется свежим розмарином.
Рекомендуемая степень прожарки - medium

1/400 1400р

Шашлык из свинины

1/100 220р

Шашлык из говяжьей вырезки

1/100 280р

* Вес мяса указан в сыром виде.
Вес блюд на Вашей тарелке зависит
от заказанной Вами степени прожарки.
Обслуживание 10%

тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ГАРНИРЫ

Сырная лазанья	1/100	130р
Спаржа на гриле под соусом «Бешамель»	1/150	300р
Брандана картофельная	1/200	160р
Капоната из овощей с бобами эдамаме	1/250	220р
Картофель отварной с маслом и укропом	1/200	110р
Рис с шафраном	1/150	130р
Овощи запеченные в прованских травах на гриле	1/200	190р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



ДЕСЕРТЫ

Запеченное яблоко с корицей, подается с мороженым на основе пива	1/250	220р
Десерт Анна Павлова	1/220	300р
Грушевый пирог с мороженым	150/40	180р
Десерт Елисейский	1/140	240р
Мороженое в ассортименте	1/100	160р
Мороженое с фруктами	1/200	200р
Тирамису классический итальянский десерт с маскарпоне и савоярди	1/130	300р
Яблочно-вишневый штрудель	1/190	240р
Пьяная груша запекается в вине с мороженым	1/250	350р
Шоколадный парфе шоколад с бисквитом и черничным соусом	1/220	300р
Фрукты в ассортименте	1000	600р
Лимонад цитрусовый с имбирем	1л	320р
Морс сваренный из свежей клюквы	1л	320р

Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



**ВСЕ МЯСО, ДИЧЬ, КРЕВЕТКИ И РЫБУ
МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС
В УНИКАЛЬНОЙ ПЕЧИ НА УГЛЯХ**

РЕСТОРАН «МОСКВА»

рекомендует 4 степени прожарки стейков:

- | | |
|--------------------|---|
| Rare | - обжаренный снаружи, красный внутри |
| Medium rare | - стейк с кровью, красно-розовый внутри |
| Medium | - среднепрожаренный стейк, розовый внутри -
наиболее популярная степень прожарки |
| Medium well | - почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри |
| Well done | - настоятельно не рекомендуется |

К каждому горячему блюду - соус на Ваш выбор,
первый - бесплатно, каждый последующий соус - 80 р.

Соусы: **ткемали, сацебели, барбекю,
грибной, клюквенный, горчиный**



Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru



**Директор
Зав. производством
Калькулятор**

**Надежкина А.Н.
Дегтярев А.В.
Сабаева М.Е.**



Обслуживание 10%
тел.: 27-34-02 www.restoran-moskva.ru