



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ STARTERS

Тартар из телятины с трюфельным соусом <i>Veal tartare with truffle sauce</i>	840 Р
Тартар из тунца с авокадо и редисом <i>Tuna tartare with avocado and radish</i>	860 Р
Паштет из утиной печени с брусничным конфи и взбитым маслом <i>Duck liver pate with lingonberry confit and whipped butter</i>	640 Р
Карпаччо из мурманского лосося с соусом манго-маракуйя <i>Murmansk salmon carpaccio with mango-passion fruit sauce</i>	840 Р
Карпаччо из мраморной говядины <i>Marbled beef carpaccio</i>	0 Р
Хумус с соусом из тхины <i>Hummus with tahina sauce</i>	560 Р
Вителло Тоннато <i>Vitello Tonnato</i>	690 Р

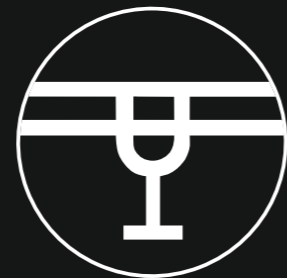
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

Патагонские креветки в тайском соусе <i>Patagonian shrimp with Thai sauce</i>	980 Р
Командорский кальмар с летним салатом <i>Commander calamari with summer salad</i>	840 Р
Запеченный камамбер с конфи из вишни <i>Baked camembert with cherry confit</i>	790 Р
Кальмар на горячей сковороде в сливочном соусе <i>Calamari in hot frying pan with creamy sauce</i>	790 Р
Мидии в соусе дорблю <i>Mussels with dorblu sauce</i>	790 Р
Мидии в сливочном соусе <i>Mussels with creamy sauce</i>	790 Р

ВИННЫЙ БАР

Т Р А М В А Й
2.0

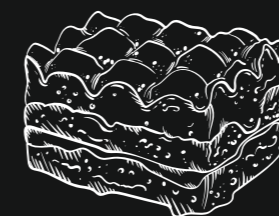
МЕНЮ



улица Шаболовка, 19

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Крем брюле <i>Creme brulee</i>	0 Р
Брауни с мороженым <i>Brownie with ice cream</i>	0 Р
Чизкейк Сан Себастьян <i>Cheesecake San Sebastian</i>	0 Р
Штрудель яблочный <i>Apple strudel</i>	0 Р



БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTAS

Креветка и гуакамоле <i>Shrimp and guacamole</i>	490 Р
Кальмар и креветка на черном хлебе <i>Calamari and shrimp on brown bread</i>	590 Р
Камчатский краб <i>King crab</i>	590 Р
Томат и страчателла <i>Tomato and stracciatella</i>	390 Р
Парма и нектарин <i>Parma and nectarine</i>	490 Р
Обожженный лосось <i>Fried salmon</i>	490 Р
Телячий ростбиф <i>Veal roast beef</i>	490 Р
Утиная печень <i>Duck liver</i>	0 Р

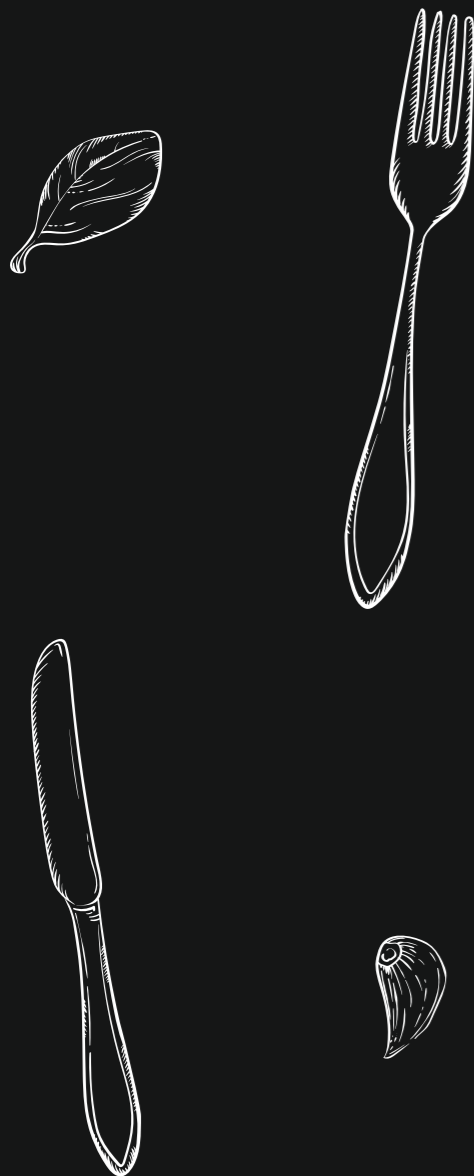
САЛАТЫ SALADS

Зеленый салат с авокадо, креветками и медово-горчичной заправкой <i>Green salad with avocado, shrimp and honey mustard dressing</i>	690 Р
Салат с хрустящим баклажаном и сезонными томатами <i>Salad with crispy eggplant and seasonal tomatoes</i>	590 Р
Цезарь с тигровой креветкой <i>Caesar with tiger shrimp</i>	0 Р
Цезарь с обжаренным цыпленком <i>Caesar with fried chicken</i>	0 Р
Камчатский краб и авокадо с чатни из манго <i>King crab and avocado with mango chutney</i>	840 Р
Цуккини и фета в ореховом соусе <i>Zucchini and feta with walnut sauce</i>	590 Р
Буррата с томатами и черешней <i>Burrata with tomatoes and cherries</i>	840 Р



СЕЗОННОЕ МЕНЮ SEASONAL MENU

Картошка с лисичками, трюфельным соусом и пармезаном <i>Potatoes with chanterelles, truffle sauce and parmesan</i>	760 ₺
Брускетта с лисичками <i>Bruschetta with chanterelles</i>	530 ₺
Медальоны из телятины с лисичками на подушке из хрустящего батата <i>Veal medallions with chanterelles on a crispy sweet potato</i>	1490 ₺
Папарделле с лисичками и страчателлой <i>Pappardelle with chanterelles and stracciatella</i>	860 ₺
Крем суп из лисичек <i>Chanterelle cream soup</i>	0 ₺



СУПЫ SOUPS

Гаспаччо с креветками <i>Gazpacho with shrimp</i>	550 ₺
Французский луковый суп <i>French onion soup</i>	490 ₺
Томатный со страчателлой <i>Tomato soup with stracatela</i>	490 ₺
Окрошка (на хлебном квасе/ на домашнем кефире) <i>Okroshka (on bread kvass / on homemade kefir)</i>	0 ₺

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

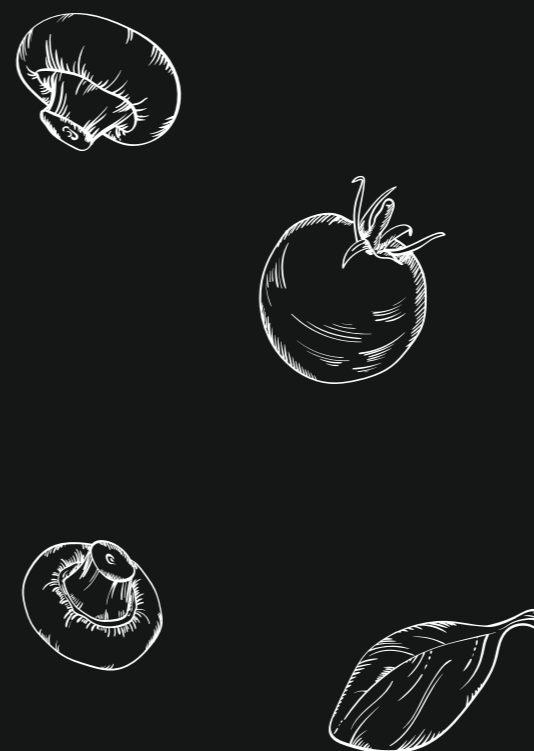
Лосось со спаржей в сливочном соусе <i>Salmon with spear and creamy sauce</i>	1490 ₺
Филе миньон с перечным соусом <i>Filet mignon with pepper sauce</i>	1390 ₺
Стейк из тунца с теплым салатом и соусом кацо <i>Tuna steak with warm salad and katso sauce</i>	1190 ₺
Томленая щека теленка с луком конфи и соусом демиглас <i>Stewed veal cheek with onion confit and demi-glace sauce</i>	1090 ₺
Ладожский судак с пюре из сельдерея <i>Ladoga pike perch with celery puree</i>	890 ₺
Фетучини с креветками и белыми грибами <i>Fettuccine with shrimp and porcini mushrooms</i>	790 ₺
Зеленое ризотто с креветкой <i>Green risotto with shrimp</i>	790 ₺
Папарделле с лососем <i>Pappardelle with salmon</i>	790 ₺
Обоженный барашек с хумусом <i>Roasted lamb with hummus</i>	860 ₺
Цыпленок табака со свежим салатом <i>Chicken tabaka with fresh salad</i>	970 ₺
Осьминог на гриле <i>Grilled octopus</i>	1390 ₺
Бабагануш <i>Babaganush</i>	1490 ₺

ДЛЯ СТОЛА SIDE DISHES

Артишоки, вяленые томаты, фаршированный перец <i>Artichokes, dried tomatoes, stuffed peppers</i>	0 ₺
Ассорти мини-брускет <i>Assorted mini bruschette</i>	0 ₺
Мягкие и выдержанные сыры <i>Soft and aged cheeses</i>	0 ₺
Маринованные оливки <i>Pickled olives</i>	0 ₺
Большая винная тарелка <i>Large wine plate</i>	0 ₺

ГАРНИРЫ GARNISHES

Картофельное пюре с трюфельным соусом <i>Mashed potatoes with truffle sauce</i>	0 ₺
Батат фри <i>Sweet potato fries</i>	0 ₺
Картофель фри <i>French fries</i>	0 ₺



ВИННЫЕ ЗАКУСКИ STARTERS

Оливки <i>Olives</i>	
• зеленые / green	
• каламата / kalamata	
• изумрудные / emerald	
• сицилийские / sicilian	
Мясные деликатесы <i>Meat delicacies</i>	
• прошуто крудо / prosciutto crudo	
• парма / parma	
• чоризо / chorizo	
• милано / milano	
• брезаола / bresaola	
• мортаделла / mortadella	
Сыры <i>Cheeses</i>	
• пармезан / parmesan	
• горгондзола / gorgonzola	
• камамбер / camembert	
• бюш де шевр / buch de chevre	
Артишоки <i>Artichokes</i>	0 ₺
Вяленые томаты <i>Dried tomatoes</i>	0 ₺
Перцы с фетой <i>Peppers with feta</i>	0 ₺

