



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ STARTERS

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

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

ВИННЫЙ БАР

Т Р А М В А Й
2.0

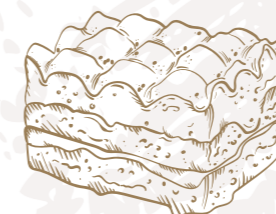
МЕНЮ



улица Шаболовка, 19

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

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



БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTAS

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

САЛАТЫ SALADS

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



СЕЗОННОЕ МЕНЮ SEASONAL MENU

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



СУПЫ SOUPS

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

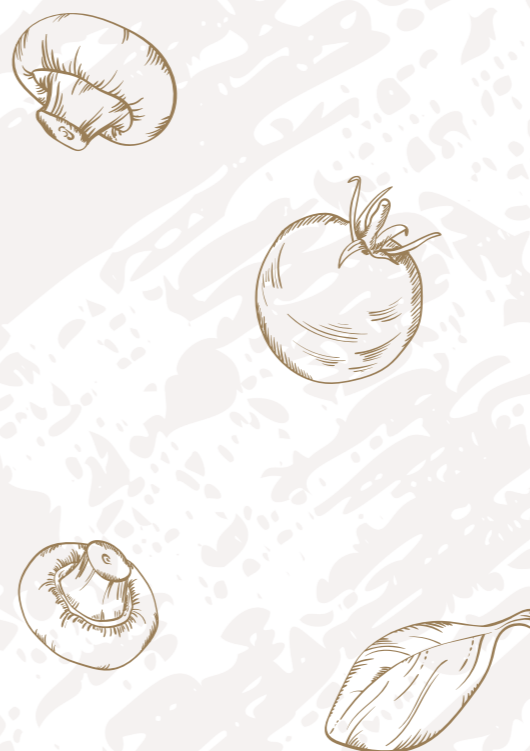
Лосось со спаржей в сливочном соусе <i>Salmon with spear and creamy sauce</i>	1490 P
Филе миньон с перечным соусом <i>Filet mignon with pepper sauce</i>	1390 P
Стейк из тунца с теплым салатом и соусом кацо <i>Tuna steak with warm salad and katso sauce</i>	1190 P
Томленая щека телянка с луком конфи и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

ДЛЯ СТОЛА SIDE DISHES

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

ГАРНИРЫ GARNISHES

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



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	
• брезола / bresaola	
• мортаделла / mortadella	
Сыры <i>Cheeses</i>	
• пармезан / parmesan	
• горгондзола / gorgonzola	
• камамбер / camembert	
• бюш де шевр / buch de chevre	

Артишоки <i>Artichokes</i>	0 P
Вяленые томаты <i>Dried tomatoes</i>	0 P
Перцы с фетой <i>Peppers with feta</i>	0 P

