



SHAMAN

ЕВРОПА МЕНЮ

Плата за обслуживание в
размере 10% не включена в стоимость

Цены облагаются НДС в размере 7%

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



РЕКОМЕНДУЕМ



1. АНТИПАСТИ

Парма, салями, мортаделла, сыр бри, сыр горгонзола, вяленые томаты, мёд, руккола, гриссини

950



РЕКОМЕНДУЕМ



2. МИНИ ЭКЛЕРЫ С КРАБОМ

Со сливочным сыром и икрой тобико

500



3. ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ

Луковый джем, бородинский хлеб, руккола

370



4. САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Узбекские томаты, огурцы, болгарский перец, микс салата, оливково-бальзамический соус, оливки, сыр фета

470



ОРГАНИК



5. САЛАТ С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ

С соусом из грецкого ореха и страчателлой

470



6. САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Узбекские томаты, авокадо, сельдерей

690



7. САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ ГРИЛЬ

790

С томатами, сельдереем, авокадо и соево-цитрусовой заправкой



8. САЛАТ ЦЕЗАРЬ

470

Салат Романо, цыпленок, бекон, соус цезарь, томаты черри, сыр пармезан



9. САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветки, кальмары, осьминоги, мидии, цитрусы, соево-медовая заправка, сельдерей, микс салата

570



10. СТЕЙК САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

Печёными овощами, медово-горчичной заправкой, миксом салата

580

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



11. МИДИИ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ
С багетом гриль

440



12. ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ

С молодым картофелем, оливками и вялеными томатами

1300



РЕКОМЕНДУЕМ



13. ГИГАНТСКИЙ ЧЕБУРЕК

С говядиной и томатным соусом

430

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



14. КУРИНЫЙ СУП

С домашней лапшой, цыплёнком, зеленью

240



РЕКОМЕНДУЕМ



15. БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

Подадим с салом, чесноком, горчицей и пампушками

490



16. УХА ИЗ ОСЕТРИНЫ

Насыщенный рыбный бульон с двумя видами рыб

670

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



17. БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

С картофельным пюре и малосольными огурцами

750



18. ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА

Печёный картофель, соус глейз

870



РЕКОМЕНДУЕМ



19. БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ
С жареным картофелем по-домашнему

540

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



РЕКОМЕНДУЕМ



20. ДИКИЙ СИБАС ЗАПЕЧЁНЫЙ В ПЕЧИ
С Пак Чой гриль и соусом из вяленых томатов

680



21. МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ
С орзо, спаржей и соусом биск

1050



РЕКОМЕНДУЕМ



22. СТЕЙК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Брокколи, бок чой и соус с красной икрой

1600



23. СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

С табуле и соусом дзадзика

950

В ОФИСЕ



ОРГАНИК



24. ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

С печеным картофелем, овощами и икорным соусом

1300



25. МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

С черным трюфелем, пармезаном и рукколой

880



26. БУРГЕР БАНГКОКСКИЙ ПАРЕНЬ

Говяжья котлета, соус 1000 островов, салат, томаты, огурцы, сыр чеддар, бриошь

480



27. РИБАЙ СТЕЙК

С мини овощами

2400



28. БУРГЕР С РВАНЫМИ ЩЕКАМИ

850

Телячьи щеки, фирменный соус, салат, томаты, лук фри, бекон



29. БУРГЕР ТЕТЯ ИЗ ХУАХИНА

390

Цыплёнок гриль, соус цезарь, салат, томаты, бекон, сыр чеддер



РЕКОМЕНДУЕМ



30. КАРЕ ЯГНЕНКА

Новозеландский ягненок в травах,
капоната из баклажан, соус кинза

1100



31. ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Лаваш, зелень, соус сальса

420



32. ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЁНКА

Лаваш, зелень, соус сальса

1200



РЕКОМЕНДУЕМ



33. ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЁНКА

Лаваш, зелень, соус сальса

350

ПАСТА



34. СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Панчетта , пармезан, желток

370



35. СПАГЕТТИ С ЛОСОСЕМ ГРИЛЬ

Сливки, пармезан

530



36. ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

С соусом биск

490



РЕКОМЕНДУЕМ



37. РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

И черным трюфелем

550



38. РИЗОТТО ТОМ ЯМ
С морепродуктами

590

ГАРНИРЫ



39. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Со сливочным маслом

210



40. ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Спаржа, болгарский перец, кукуруза

210




41. МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
С деревенским маслом и зеленью

250



42. СПАРЖА НА ГРИЛЕ
С трюфелем и пармезаном

250



43. КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С пармезаном

210

ДЕСЕРТЫ



44. ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

Сезонные фрукты

650



45. ЭКЛЕР "У ШЕФА 22"

Ванильный крем, шоколад

350



46. АННА ПАВЛОВА

Хрустящее Безе с кремом и фруктами

300



47. КОППА

С ягодами и ванильным сиропом

300



РЕКОМЕНДУЕМ



48. ЭСТЕРХАЗИ

Белково ореховый торт с джемом и миндалем

350



РЕКОМЕНДУЕМ



49. КАПИБАРА

Пудинг с песочным печеньем и ягодами

350



50. РУЛЕТ ФИСТАШКОВЫЙ С МАЛИНОЙ
И фруктовой сальсой

350