



## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**V** Хумус с Чипсами из Топинамбура и Хрустящим Багетом (210) • **₽500**

**V** Дуэт Брускетт (160) • **₽850**

*Козий сыр, печеная свекла, груша Шардонэ, бальзамический крем, масло эстрагоном, кедровые орешки. Сыр страчателла, руккола, вяленые томаты, печеный болгарский перец, песто из грецкого ореха.*

**Сельдь на Гренках с Обжаренным Мини-Картофелем (230) • **₽550****

**Паназиатский Тар-тар из Говядины от Шефа (160) • **₽1200****

*Говяжья вырезка, перепелиный желток, икра палтуса, соуса устричный, соевый, ким-чи, трюфельное масло, креветочные чипсы, хлебные гренки.*

**GF V** Овощной Салат с Сербской Брынзой и Оливками Каламата (190) • **₽550**

**V** Салат из Хрустящего Баклажана с Томатами (190) • **₽550**

**Салат с Лососем, Яйцом Пашот и Чесночным Хлебом (180) • **₽1100****

*Лосось холодного копчения, помидоры черри, сельдерей, базилик, микс салат, яйцо пашот, чесночный хлеб, соус эстрагон.*

**Цезарь салат**

*Листья Романо, крутоны, соус Цезарь, Пармезан.*

**с Курицей (250) • **₽950****

**с Креветками (200) • **₽1200****

**GF** Салат с Рваной Говядиной (150) • **₽880**

*Говяжьи щёчки, картофель пай, перец болгарский, огурцы маринованные, лук красный, микс салат, соус медово-горчичный.*

**V** Жареный Бри с Тимьяном и Соусом из Черной Смородины (120/60) • **₽1100**

*Подается с чесночным багетом.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**GF** Дорада (250) • **₽1500**

*Запеченная с травами.*

**GF** Филе Запечённой Семги (290) • **₽2400**

*С обжаренным шпинатом, запеченными цуккини и соусом лемонграсс.*

**Котлеты из Шуки (110/150/50) • **₽920****

*С картофельным пюре и соусом тартар.*

**GF** Кальмар с Мини Картофелем (140/100/10) • **₽1200**

*С артишоками и оливками Каламата.*

**Куручка Конфи (140/150) • **₽950****

*Под соусом терияки, с рисом жасмин.*

**Томленая Утиная Ножка с Гречей и Луком Фри (180/150) • **₽1250****

*На шкворчащей сковородке.*

**Котлеты из Кролика (160/120/40) • **₽1200****

*С картофельным пюре и соусом из белых грибов.*

**Запечённые Свиные Рёбра в Соусе Барбекю (180/100) • **₽1020****

*С салатом коул слоу.*

**Медальоны из Говядины с Перечным Соусом (255) • **₽2400****

*С миксом из салатных листьев и помидорами черри.*

**Томлёные Говяжьи Щёчки с Соусом Демиглас (140/170) • **₽1350****

*С брандадой из лосося и трюфельным маслом.*

## ГАРНИРЫ

**GF V** Овощи на Пару (180) / Картофельное Пюре (180) • **₽280**

**V** Рис Жасмин Отварной (180) • **₽280**

**GF V** Картофель Фри (180) • **₽300** / Овощи на Гриле (180) • **₽600**

**GF V** Фасоль Стручковая, Жаренная с Луком и Чесноком (180) • **₽350**

**V** Вегетарианское **GF** Без глютена

## СУПЫ

**Борщ с Говядиной (250/30) • **₽680****

*Со сметаной и свежей зеленью.*

**Том-ям Кунг (255/50) • **₽1200****

*Острый и ароматный тайский суп на кокосовом молоке с креветками и вешенками.*

*Подается с отварным рисом.*

**Суп Дня (300) • **₽550****

*Спросите у нашего сотрудника.*

## БУРГЕРЫ

**Мобли Бургер (450/100) • **₽1300****

*Говяжья котлета, соленый огурец, помидор, бекон, укроп, сыр чеддер, лук красный, майонез, кетчуп, салат айсберг, салат коул слоу.*

## ПАСТА И РИЗОТТО

**Ризотто Милано с**

**Морепродуктами (250) • **₽1350****

*С вонголе, креветками, кальмарами.*

**Лингвини с Лангустином и**

**Мидиями (280) • **₽1100****

*С соусом биск.*

**Спагетти Карбонара (280) • **₽850****

*Бекон, чеснок, розмарин, сырой желток, Пармезан.*

## ДЕСЕРТЫ

**GF V** Ассорти Сыров (200/50/20) • **₽1500**

*Пармезан, Дор-блю, Камамбер, козий сыр, мед, грецкий орех, виноград, мята.*

**GF V** Кокосовый Пудинг с Семенами Чиа и Манго (140) • **₽650**

**Чизкейк «Сицилия» (110/15) • **₽620****

*Подается с ванильным соусом и карамелизированной цедрой апельсина.*

**Тирамису Маскарпоне (110) • **₽600****

*Два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье Савоярди, пропитаны кофе и украшены какао.*

**Шоколадный Фондан (70/60) • **₽630****

*С шариком ванильного мороженого.*

**Мороженое (60) • **₽250****

*Шарик клубничного, шоколадного или ванильного, на Ваш выбор.*

**GF V** Сорбет (60) • **₽250**

*Малиновый, манговый или лимонно-лаймовый.*

*Шарик на Ваш выбор.*



## STARTERS

- (V) Hummus with Jerusalem Artichoke Chips & Crispy Baguette (210) • P500
- (V) Bruschetta Duet (160) • P850  
Goat cheese, baked beetroot, Chardonnay pear, balsamic cream, tarragon oil, pine nuts.  
Strachatella cheese, arugula, sun-dried tomatoes, baked bell pepper, walnut pesto.
- Herring on Croutons with Fried Mini Potatoes (230) • P550  
Herring fillet, red onion, rye bread, mini potatoes, garlic, rosemary.
- Pan-Asian Beef Tartare from the Chef (160) • P1200  
Beef tenderloin, quail yolk, halibut caviar, oyster sauce, soy sauce, kim chi, truffle oil, shrimp chips, bread croutons.
- (GF)(V) Vegetable Salad with Serbian Cheese & Kalamata Olives (190) • P550  
Cold smoked tuna and marlin fillets.
- (V) Crispy Eggplant Salad with Tomatoes (190) • P550  
Salad with Salmon, Poached Egg & Garlic Bread (180) • P1100  
Cold smoked salmon, cherry tomatoes, celery, basil, salad mix, poached egg, garlic bread, tarragon sauce.
- Caesar Salad  
Romano leaves, croutons, Parmesan, Caesar sauce.  
with Chicken Breast (250) • P950  
with Prawns (200) • P1200
- (GF) Salad with Pulled Beef (150) • P880  
Beef cheeks, potato pie, bell pepper, pickled cucumbers, red onion, salad mix, honey mustard sauce.
- (V) Fried Brie with Thyme & Blackcurrant Sauce (120/60) • P1100  
Served with a garlic baguette.

## MAINS

- (GF) Dorado (250) • P1500  
Baked with herbs.
- (GF) Baked Salmon Fillet (290) • P2400  
With roasted spinach, baked zucchini and saffron lemongrass sauce.
- Pike Cutlets (110/150/50) • P920  
With mashed potatoes and tartare sauce.
- (GF) Squid with Mini Potatoes (140/100/10) • P1200  
With artichokes and Kalamata olives.
- Teriyaki Chicken Confit (140/150) • P950  
With teriyaki sauce and jasmine rice.
- Stewed Duck Leg with Buckwheat & Onion Fries (180/150) • P1250  
In a sizzling frying pan.
- Rabbit Cutlets (160/120/40) • P1200  
With mashed potatoes and porcini mushroom sauce.
- Pork Ribs Baked with BBQ sauce (180/100) • P1020  
With coleslaw.
- Beef Medallions with Pepper Sauce (255) • P2400  
With a mix of lettuce leaves and cherry tomatoes.
- Stewed Beef Cheeks with Demi-glace Sauce (140/170) • P1350  
With salmon brandade and truffle oil.

## SIDES

- (V) Steamed Vegetables (180) / Mashed Potato (180) / Boiled Jasmine Rice (180) • P280
- (GF)(V) French Fries (180) • P300 / Grilled Vegetables (180) • P600
- (GF)(V) Green beans Fried with Onion & Garlic (180) • P350
- (V) Vegetarian (GF) Gluten-Free

## SOUPS

- Borscht with Beef (250/30) • P680  
With sour cream and fresh herbs.
- Tom Yam Kung (255/50) • P1200  
Spicy and fragrant Thai soup with coconut milk with prawns and oyster mushrooms.  
Served with boiled rice.
- Soup Of The Day (300) • P550  
Ask your server for today's choice.

## BURGERS

- Mobley Burger (450/100) • P1300  
Beef patty, pickle, tomato, bacon, dill, cheddar cheese, red onion, mayonnaise, ketchup, iceberg lettuce, coleslaw.

## PASTA AND RISOTTO

- Risotto Milano with Seafood (250) • P1350  
With vongole, prawns and squid.
- Linguine with Langoustine & Mussels (280) • P1100  
With bisque sauce.
- Spaghetti Carbonara (280) • P850  
Fried bacon, cream, garlic, rosemary, raw egg yolk, Parmesan.

## DESSERT

- (GF)(V) Cheese Platter (200/50/20) • P1500  
Parmesan, Dor-blue, Camembert, goat cheese, honey, walnut, grapes, mint.
- (GF)(V) Coconut Pudding with Chia Seeds & Mango (140) • P650
- Cheesecake «Sicily» (110/15) • P620  
A delicate dessert based on cottage cheese, cream, beater of red oranges and herbs.  
Served with vanilla sauce and caramelized orange zest.
- Tiramisu Mascarpone (110) • P600  
Two layers of mascarpone cream cheese on Savoyardi cookies, soaked in coffee and decorated with cocoa.
- Chocolate Fondant (70/60) • P630  
With vanilla ice-cream scoop.
- Ice Cream (60) • P250  
Strawberry, chocolate or vanilla.  
One scoop of Your choice.
- (GF)(V) Sorbet (60) • P250  
Raspberry, mango or lemon-lime.  
One scoop of Your choice.