

+

+

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТ «CITY VOICE» / «CITY VOICE» SALAD

Наш фирменный салат с камчатским крабом, фенхелем, сельдереем, красной икрой и кунжутным соусом.

Our special salad with smoked crab, fennel, celery, red caviar and sesame sauce..... **3800 ₺**

САЛАТ С РОСТБИФОМ / ROAST BEEF SALAD

Нежный ростбиф из говяжьей вырезки с узбекскими помидорами, запеченным болгарским перцем, спаржей на гриле и трюфельным маслом.

Delicate roast beef from with Uzbek tomatoes, baked Bulgarian pepper, grilled asparagus and truffle oil..... **1550 ₺**

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА / TUNA TATAKI

Нежнейший японский тунец, слегка обжаренный на кунжутном масле. Подается со свежими овощами в оригинальном соусе.

The finest Japanese tuna, lightly fried in sesame oil. Served with fresh vegetables and original sauce..... **2000 ₺**

+

+

СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА / SEA BASS CEVICHE

Изысканное филе сибаса в маринаде с тонкой цитрусовой ноткой лайма и имбиря в сочетании со сладкой кукурузой и бататом под фирменным соусом. Подается в композиции с пикантными хрустящими кольцами кальмара.

Refined Seabass fillet in marinade with fine citrus note of lime and ginger in combination with sweet corn and sweet potatoes with branded sauce. Served with spicy crispy calamary rings.....800 ₺

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ УТКОЙ / CRISPY DUCK SALAD

Утка конфи, обжаренная в кляре с пикантными специями в изысканном сливовом соусе, в сопровождении листьев салата, свежих овощей и грейпфрута. Заправляется кленовым соусом.

Duck Confit, fried in batter with piquant spices in exquisite plum sauce, accompanied by salad leaves, fresh vegetables and grapefruit. Dressed with maple sauce.....1300 ₺

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ / CRISPY EGGPLANT SALAD

Авторская вариация блюда традиционной азиатской кухни из хрустящих баклажанов в миксе со свежими овощами, орехами, с заправкой на основе устричного и донгу соусов, черного уксуса.

Author's variation of traditional Asian cuisine from crispy eggplants in a mix with fresh vegetables, nuts and dressing based on oyster and dong sauces, black vinegar.....700 ₺

+

+

БАБАГАНУШ / BABA GANOUSH

Популярное блюдо восточной кухни из запеченного баклажана, болгарского перца, лука-шалота, свежих огурцов и томатов с добавлением оливкового масла, зерен граната, кедровых и грецких орехов и соуса Наршараб.

A popular dish of oriental cuisine from baked eggplant, Bulgarian pepper, shallots, fresh cucumbers and tomatoes with olive oil, pomegranate seeds, cedar and walnuts, and Narsharab sauce.....950 ₺

БУРРАТА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И ИКРОЙ ИЗ МАЛИНОВОГО БАЛЬЗАМИКА / BURRATA CHEESE WITH RASPBERRY BALZAMIC CAVIAR

Сливочный итальянский сыр из молока буйволиц с вялеными помидорами черри и икрой из малинового бальзамика. Подается с зеленым маслом базилика.

Creamy Italian cheese from buffalo milk with dried cherry tomatoes and caviar from raspberry balsamic. Served with basil oil.....700 ₺

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК ТЕМПУРА СО СПАЙСИ ДИП-СОУСОМ / SHRIMP SALAD WITH SPICY DIP SAUCE

Хрустящие тигровые креветки, приготовленные в темпуре, заправленные спайси дип-соусом. Подаются на подушке из листьев салата под пряным соусом шисо.

Crispy tiger tempura shrimps cooked in batter, seasoned with spicy dip sauce. Served on a cushion of lettuce leaves under a spicy shiso sauce.....1600 ₺

+

+

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

ГОЛУБЫЕ КРЕВЕТКИ ТЭНСИ С СОУСОМ ЧИЛИ ПОНЗУ / TENGE SHRIMPS WITH CHILI PONZU SAUCE

Голубые креветки Тэнси с соусом Чили Понзу, икрой летучей рыбы и красной икрой, дайконом, свеклой и кресс-салатом.

Tence shrimps with Chili Ponzu sauce, flying fish roe and red caviar, daikon, beet and Cress-salad..... **2200 ₺**

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С КРЕВЕТОЧНЫМИ ЧИПСАМИ / SALMON TARTAR WITH SHRIMP CHIPS

Традиционное блюдо средиземноморской кухни из свежего лосося с добавлением сока юзу, в сопровождении креветочных чипсов.

A traditional dish of Mediterranean cuisine from fresh salmon with yuzu juice and shrimp chips..... **1050 ₺**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОВЫМИ КРЕКЕРАМИ / BEEF TARTAR WITH RICE CRACKERS

Нежная мелко рубленая говяжья вырезка с добавлением лука шалот, свежей кинзы, лука сабулет и азиатской пикантной ноткой.

Delicate finely chopped beef tenderloin with shallots, fresh coriander, onion saboolet and Asian spicy note..... **1750 ₺**

+

+

**ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА В МАНГОВОМ СОУСЕ /
SCALLOP TARTAR IN MANGO SAUCE**

Рубленый гребешок, авокадо, красная икра и соус из манго.

Finally chopped scallop, avocado, red caviar and mango sauce.....1970 ₺

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА НОРИ / TUNA NORI TARTAR

Пикантный тартар из тунца Аками на хрустящих чипсах из водорослей нори с добавлением цитрусового соуса юзу.

Spicy tartar made from Akami tuna with crispy chips from nori seaweed with citrus sauce yuzu.....1300 ₺

ТАКОС С ЧИЛИЙСКИМ СИБАСОМ / TACOS WITH CHILEAN SEA BASS

Легкая холодная закуска из выдержанного в мисо-маринаде филе чилийского сибаса под острой цитрусовой заправкой на хрустящих чипсах.

A light cold snack from a fillet of Chilean sea bass, kept in a miso-marinade, under an acute citrus dressing with crispy chips.....1450 ₺

+

+

ТАКОС С ГОВЯДИНОЙ / TACOS WITH BEEF

Мясная закуска из говяжьей вырезки с копченым ароматом, приготовленная на оливковом масле, в тандеме с мексиканским соусом чипотле на хрустящих чипсах.

Meat snack from beef tenderloin with smoked aroma, cooked in olive oil, in tandem with Mexican sauce chipotle on crispy chips.....850 ₺

КРЕВЕТКА В ТЕСТЕ КАДАИФ / SHRIMP IN KADAIF DOUGH

Тигровые креветки темпура в панировочном кляре в тесте кадаиф с трюфельным соусом.

Tiger tempura prawns in kadaif dough with truffle sauce.....950 ₺

+

+

CASHIMI / SASHIMI

<i>Креветка Тенси / Tensi Shrimp.....</i>	1900 ₺
<i>Кальмар Ика / Ika Calamary.....</i>	1300 ₺
<i>Лосось / Salmon.....</i>	850 ₺
<i>Тунец аками / Akami Tuna.....</i>	800 ₺
<i>Тунец альбакор / Tuna Albakor.....</i>	1100 ₺
<i>Желтохвостая лакедра / Yellow Tail.....</i>	1050 ₺
<i>Сибас / Sea Bass.....</i>	750 ₺
<i>Угорь копченый / Smoked Eel.....</i>	800 ₺
<i>Тигровая креветка / Tiger Shrimp.....</i>	800 ₺
<i>Сладкая креветка / Sweet Shrimp.....</i>	800 ₺
<i>Краб / Crab.....</i>	1600 ₺
<i>Гребешок / Scallop.....</i>	950 ₺
<i>Икра морского ежа / Urchin Caviar.....</i>	1350 ₺

+

+

СУШИ / SUSHI

<i>Лосось / Salmon</i>	400 ₺
<i>Тунец аками / Akami Tuna</i>	500 ₺
<i>Желтохвостая лакедра / Yellow tail</i>	450 ₺
<i>Сибас / Sea Bass</i>	350 ₺
<i>Угорь копченый / Smoked Eel</i>	350 ₺
<i>Сладкая креветка / Sweet Shrimp</i>	500 ₺
<i>Кальмар / Calamary</i>	420 ₺

ГУНКАН / GUNKAN

<i>Икра морского ежа / Sea Urchin Caviar</i>	1050 ₺
--	--------

+

+

РОЛЛЫ / ROLLS

<i>Канада / Canada.....</i>	1300 ₺
<i>Филадельфия (лосось, угорь) / Philadelphia.....</i>	1450 ₺
<i>Калифорния с лососем / California with Salmon.....</i>	1050 ₺
<i>Калифорния с крабом / California with Crab.....</i>	1800 ₺
<i>С креветкой темпура / With Shrimp Tempura.....</i>	700 ₺
<i>Спайси лосось / Spicy Salmon.....</i>	750 ₺
<i>Теплый ролл с лососем / Warm Roll with Salmon.....</i>	1750 ₺
<i>Ролл сакура / Sakura roll.....</i>	1800 ₺
<i>Запеченный лосось под сырным соусом / Baked salmon with cheese sauce.....</i>	1850 ₺

+

+

СУПЫ / SOUPS

КОКОСОВЫЙ СУП С ТОФУ И МОРЕПРОДУКТАМИ / COCONUT SOUP WITH TOFU AND SEAFOOD

Кокосовый суп с морепродуктами, грибами, нежным тофу, томатами черри и острым маслом Раю

Coconut soup with seafood, mushrooms, tender tofu, cherry tomatoes and spicy Paradise oil..... 1880 ₺

АЗИАТСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ И СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ / ASIAN SOUP WITH CHICKEN AND GLASS SEAPS

Куриный бульон с грибами шиитаке, курицей, стеклянной лапшой, соусом Лаонгама и свежим имбирем

Chicken bouillon with shiitake mushrooms, chicken, glass noodles, Laongam sauce and fresh ginger..... 1650 ₺

СУП С РИСОВОЙ ЛАПШОЙ И ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ / RICE NOODLE SOUP WITH BLACK CODFISH

Классический азиатский суп с ярким ароматом. Это одно из немногих блюд, где тонко переплетаются несочетаемые ингредиенты, основой которых является насыщенный вкус и аромат бульона суимоно.

A classic Asian soup with a bright scent. This is one of the few dishes where the incompatible ingredients are thinly subtly intertwined, the basis of which is the rich taste and aroma of the souimono broth..... 1900 ₺

+

+

СУП РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ / RAMEN SOUP WITH BEEF

Полупрозрачный суп с яичной лапшой, нежной говядиной, свежей кинзой, бобами и кунжутом.

A semi-transparent egg-noodle soup with tender beef, fresh cilantro, beans and sesame 1970 ₺

+

+

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА В СОУСЕ КИМЧИ С БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ / THE OCTOPUS TENTACLES IN THE KIMCHI SAUCE WITH BABY POTATOES

Щупальца осьминога обжариваются на сливочном масле с добавлением соуса Кимчи. Подаются с бейби картофелем, гуакамоле и вялеными томатами черри.

Tentacles of the octopus fried in butter with Kimchi sauce. Served with baby potatoes, guacamole and dried cherry tomatoes.....2300 ₺

СИБАС НА СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С МИСО ЮЗУ / SEA BASS WITH SAUTED VEGETABLES

Филе сибаса, приготовленное на гриле, подается с обжаренными на кунжутном масле овощами, в ансамбле с сальсой из манго и соусом мисо юзу.

Seabass fillet, cooked on grill, is served with sesame fried vegetables, in an ensemble with mango salsa and miso yuzu sauce.....1850 ₺

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ / CHILEAN SEA BASS WITH SWEET POTATOES

Маринованный в медово-молочном соусе чилийский сибас на гриле с картофельным пюре и брокколи под шафрановым соусом.

Marinated in a honey-milk sauce, Chilean seabass with a mashed potatoes and broccoli under saffron sauce..... 3900 ₺

+

+

УТИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА / DUCK FILLET WITH MASHED POTATOES

Утиная грудка, приготовленная низкотемпературным способом sous-vide, со сладким пюре из батата и обжаренных овощей под трюфельным соусом Понзу.

Duck breast, cooked low-temperature sous-vide, with sweet mashed potatoes and fried vegetables under Ponzu truffle sauce.....1950 ₺

ЦЫПЛЕНОК С КАРТОФЕЛЕМ МИНИ / CHICKEN WITH MINI POTATOES

Обжаренный на гриле до хрустящей корочки сочный цыпленок в йогуртовом маринаде, гарнируется картофелем мини и соусом на выбор (томатный/BBQ).

Grilled until golden crusty juicy chicken in yogurt marinade, garnished with baby potatoes and sauces on choice (tomato / BBQ).....1750 ₺

РЕБРА ГОВЯЖЬИ / BEEF RIBS

Маринованные говяжьи ребра, приготовленные низкотемпературным способом sous-vide (72 часа), идеально дополняются булгуром с овощами, мятой и цедрой лайма.

Marinated beef ribs, cooked low-temperature sous-vide (72 hours), are perfectly complemented with bulgur and vegetables, mint and lime peel.....2900 ₺

+

+

РИБАЙ С ОВОЩАМИ / RIBEYE STEAK WITH VEGETABLES
(цена за 100 гр)

Стейк Рибай из мраморной говядины аргентинского зернового откорма с овощами гриль подается под соусом на выбор (томатный/BBQ).

Ribeye steak from marbled beef of Argentine grain fattening with grilled vegetables is served with sauce for choice (tomato / BBQ).....1350 ₺

ПТИТИМ С КОЛБАСКАМИ В МЕКСИКАНСКОМ СТИЛЕ /
PTITIM WITH SAUSAGES IN MEXICAN STYLE

Ассорти жареных колбасок с овощами.

Assorted fried sausages with vegetables.....1150 ₺

+

+

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

МИЛЬФЕЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ / MILLEFEUILLE WITH BERRIES

Классический воздушный десерт, известный всему миру, в сочетании со свежими ягодами.

A classic dessert, known all over the world, in combination with fresh berries.....1100 ₺

РАВИОЛИ С МАНГО / RAVIOLI WITH MANGO

Маринованный ананас в специях с тар таром из манго.

Marinated pineapple in spices with mango tartar.....700 ₺

МОРОЖЕНОЕ «АЗИЯ» / ASIAN ICE CREAM

Ассорти азиатского мороженого. Подается с экзотическими фруктами и свежими ягодами.

Assorted Asian Ice Cream. Served with exotic fruits and fresh berries.

Имбирное, зеленый чай, кунжутное.

Ginger, green tea, sesame.....1500 ₺

МОРОЖЕНОЕ в ассортименте / ICE-CREAM in assortment (1 шарик / 1 scoop)

ванильное / vanilla;

шоколадное / chocolate;

клубничное / strawberry;

банановое / banana;

орех pekan / pecan nuts.....500 ₺

+

+

СОРБЕТЫ / SORBETS

банан-маракуйя / banana-passion-fruit;

лайм / lime;

манго-малина / mango-raspberry.....500 ₺

**ГОРЯЧИЕ ВАФЛИ С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ.
МОРОЖЕНОЕ И ТОПИНГИ НА ВЫБОР.**

**HOT WAFLS WITH FRUITS AND BERRIES.
ICE-CREAM AND TOPINGS ON CHOICE.**

.....500 ₺

МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM:

ванильное / vanilla;

шоколадное / chocolate;

клубничное / strawberry;

банановое / banana;

орех pekan / pecan nuts

ТОППИНГИ/ TOPPINGS:

карамельный / caramel ;

шоколадный / chocolate;

ягодный / berry

**БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И
ЯГОДНО-АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ**

FLAMBE PANCAKES WITH VANILLAE ICE-CREAM AND BERRY-ORANGE SAUCE

.....450 ₺

+

+

**ДЕСЕРТ БАНАН-МАРАКУЙЯ-ШОКОЛАД С ХРУСТЯЩИМ ОРЕХОВЫМ
ПЕЧЕНЬЕМ В СТАКАНЧИКЕ**

**DESSERT BANAN-MARAKUYA-CHOCOLATE WITH THE CRUCIFIED NUTS LIVER
IN THE STRAIGHTENER**

.....430 ₺

**ПЕСОЧНАЯ ТАРТАЛЕТКА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, ЧЕРЁМУХОВЫМ
БИСКВИТОМ, СВЕЖЕЙ ГОЛУБИКОЙ И ВОЗДУШНЫМ БЕЗЕ.**

**TARTLET WITH CREAM, BIRD CHERRY BISCUIT, FRESH BLUEBERRY AND
MERINGUES**

.....650 ₺

МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ЦВЕТОВ ЛИПЫ

HONEY CAKE WITH ICE-CREAM FROM LINDED FLOWERS

.....350 ₺

**ТАРТАР ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД И ФРУКТОВ С МИНДАЛЬНЫМ САБАЙОНОМ И
АПЕЛЬСИНОВЫМ СУПОМ**

**TARTAR FROM FRESH BERRIES AND FRUITS WITH ALMOND SABAYON
AND ORANGE SOUP**

.....650 ₺

+

+

ФРУКТОВАЯ ВАЗА (БОЛЬШАЯ) / FRUIT VASE (BIG)

..... 12000 ₺

ФРУКТОВАЯ ВАЗА (МАЛЕНЬКАЯ) / FRUIT VASE (SMALL)

..... 5000 ₺
