

ЗАКУСКИ

Грузди маринованные отборные Подаются со сметаной и красным луком	150 г	560 р
Креветки тигровые с чесноком Подаются с овощами с соевым соусом и имбирем	180/25 г	1250 р
Куриные крылья глазированные Подаются с крудите из моркови и сельдерея с соусом барбекю	250/50 г	710 р
Запеченный баклажан с сыром Подается с сальсой из томатов и сыром моцарелла	200 г	440 р
Бургер Граф Подается с картофелем фри и томатным соусом	350/100/30 г	780 р
Сэндвичи Подаются с картофелем фри и томатным соусом		
- С курицей, жареным яйцом и беконом	360/100/30 г	710 р
- Со слабосоленым лососем	210/100/30 г	1100 р

САЛАТЫ

Овощной с авокадо* Салатные листья, авокадо, томаты черри, апельсин, цитрусовая эмульсия	200 г	590 р
Цезарь с курицей Салат романо, чесночные гренки, куриное филе, томаты черри, фирменный соус с анчоусами	240 г	680 р
Цезарь с креветками Салат романо, чесночные гренки, тигровые креветки, томаты черри, фирменный соус с анчоусами	230 г	720 р
Греческий Томаты, огурцы, болгарский перец, сыр фета, оливки каламата с косточкой	210 г	450 р
С ростбифом Микс салатов, вяленые томаты, ростбиф, запеченный болгарский перец, медово-горчичный соус	160 г	520 р

ГОРЯЧЕЕ

Судак с пастой птитим Подается с соусом бер блан с зеленым маслом	90/100/60 г	690 р
Угольная рыба с черным рисом Подается с папарделле из цукини, томатами и соусом с красной икрой	90/100/130 г	1120 р
Стейк лосося с овощами гриль* Подается с соусом бер блан	120/150/40 г	1620 р
Бефстроганов из говяжьей вырезки Подается с битыми огурцами	170/130/50 г	910 р

Утиное филе с пюре из тыквы Подается с соусом демиглас и вишней	140/100/30 г	820 р
Филе-миньон из говяжьей вырезки* Подается с картофельным пюре и перечным соусом	240/40 г	1420 р
Свиная шея с картофелем беби Подается с кислой капустой, клюквой и томатным соусом	150/150/40 г	620 р

ПАСТА

Карбонара* С сыровяленой грудинкой и соусом из 2-х видов сыров	300 г	950 р
Фарфалле с шампиньонами и вешенками Подается в сливочном соусе с трюфельным маслом	240 г	580 р

СУПЫ

Том Ям с рисовой лапшой С тигровыми креветками и кольцами кальмара	680 г	680 р
Окрошка с ростбифом Подается на квасе или на кефире	450 г	640 р
Финская уха Из двух видов рыбы со сливками	300 г	560 р
Суп куриный с лапшой	300 г	360 р
Борщ на говяжьих ребрышках Подается со сметаной, салом и ржаными гренками	300/40/40 г	420 р

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле Баклажан, цукини, шампиньон, болгарский перец, лук	210 г	400 р
Картофель фри	150/40 г	200 р
Рис с овощами	150 г	200 р

ДЕСЕРТЫ

Шоколадно-фундучный торт	130 г	380 р
Тирамису	130 г	380 р
Анковский пирог	130 г	290 р
Эстерхази	130 г	390 р

ХЛЕБ

Хлебная корзина Подается со сливочным маслом	120/20 г	180 р
--	----------	-------

*При заказе данных блюд вы получаете комплиментарно десерт Анковский пирог или Эстерхази



Анковский пирог

Пирог, приготовленный по старинному русскому рецепту семьи Л. Н. Толстого, в современном исполнении кондитера ресторана ГРАФЪ.

Салат Романо

Сорт салата, растущий в виде высокой головки крепких темно-зеленых листьев.

Оливки Каламата

Самые известные греческие оливки (с косточкой), они имеют темно-лиловый цвет и необыкновенный вкус.

Крудитте

Французская закуска из очищенных и нарезанных сырых овощей.

Паста Птитим

Паста наподобие кускуса, отличающаяся более крупными зернами, сходна с турецким булгуром.

Соус Бер блан

Соус на основе сливочного масла, свежего тимьяна, лука шалот и белого вина.

Соус Демиглас

Соус готовится из говяжьих костей, овощей (лук трех видов: шалот, порей и репчатый, морковь, корень петрушки), лаврового листа, черного и душистого перцев, а также красного вина.

Том Ям

Кисло-острый суп с креветками и другими морепродуктами на основе кокосового молока. Национальное блюдо Лаоса и Таиланда.

Угольная рыба

Мясо угольной рыбы по структуре похоже на мясо трески, но более масляное и сочное, его часто сравнивают с палтусом.