



любое блюдо можно взять с собой take-out is available



скидка для владельцев карт GARAGE discount for GARAGE cardholders

если вам противопоказаны какие-либо продукты, предупредите об этом официанта please let your server know if you have any food allergies or sensitivities

3ABTPAKU BECЬ ДЕНЬALL-DAY BREAKFAST

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ФОРЕЛЬЮ | бриошь EGGS BENEDICT WITH TROUT | brioche 620 ₽

СКРЭМБЛ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ SCRAMBLED EGGS WITH SEASONAL MUSHROOMS $480\ \mbox{\it P}$

ОМЛЕТ | ветчина из индейки, сыр, томаты, зеленый лук OMELET | turkey ham, cheese, tomatoes, spring onion 390 ₽

ШАКШУКА | яйца, томатный соус, зеленый лук SHAKSHUKA | eggs, tomato sauce, spring onion 620 ₽

ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА | яйцо пашот, авокадо GREEN BUCKWHEAT | poached egg, avocado 650 ₽

СЫРНИКИ | варенье из черной смородины и черноплодной рябины SYRNIKI (QUARK PANCAKES) | blackcurrant and black rowanberry jam 580 ₽

РИСОВАЯ КАША | апельсин, ягоды RICE PORRIDGE | orange, berries 480 ₽

ГРАНОЛА | йогурт, ягоды GRANOLA | yogurt, berries 650 ₽

ЗАПЕКАНКА НА ТОПЛЕНОМ ТВОРОГЕ | мороженое, какао-соус BAKED CURD CHEESE ZAPEKANKA | ice cream, cocoa sauce 580 ₽

> КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ CROISSANT ALMOND 580 ₽

3ABTPAKU BECЬ ДЕНЬALL-DAY BREAKFAST

СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ | маринованный красный лук, соус спайси, соленый отурец

BEEF PASTRAMI SANDWICH | marinated red onion, spicy sauce, salted cucumber
720 ₽

CAJATH SALADS

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ОВОЩЕЙ | фета GREEN SALAD | feta cheese 750 ₽

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ | масло/сметана TOMATO AND CUCUMBER SALAD | oil/sour cream 450 ₽

САЛАТ С КУРИЦЕЙ | ореховый соус, гранат, кинза CHICKEN SALAD | nut sauce, pomegranate, coriander 520 ₽

САЛАТ С ЖАРЕНЫМИ МОРЕПРОДУКТАМИ | креветки, кальмары, мидии, зеленый лук FRIED SEAFOOD SALAD | prawns, squid, mussels, spring onion 790 P

ЗАКУСКИ STARTERS

ПЕРЦЫ РАМИРО С СОУСОМ ТОНАТО | икра щуки, соус сальса-верде, лук сибулет RAMIRO PEPPERS WITH TONNATO SAUCE | pike roe, salsa verde, chives 740 P

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА | мусс из авокадо, томат, лук сибулет TUNE CEVICHE | avocado mousse, tomato, chives 700 ₽

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ | яйцо пашот, трюфельный соус, лук STEAK TARTARE | poached egg, truffle sauce, chives 800 ₽

РОТИ ПАРАТА С ЛОСОСЕМ | айоли, сыр креметте, лук сибулет ROTI PARATHA WITH SALMON | aioli, cremette cheese, chives 980 ₽

XУМУС | тхина, маскарпоне, фалафель, пита HUMMUS | tahini, mascarpone, falafel, pita bread 520 ₽

ИНДЕЙКА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА | жареные каперсы, апельсиновое масло TURKEY WITH TUNA SAUCE | fried capers, orange oil $560~\rm P$

КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ | страчателла, медово-горчичный соус, соус винегрет, лук сибулет TOMATO CARPACCIO | stracciatella, honey-mustard sauce, vinaigrette, chives 650 ₽

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ФУА-ГРА | трюфельное масло, пармезан, лук сибулет BEEF CARPACCIO WITH FOIE GRAS | truffle oil, parmesan, chives $680~\rm P$

ОВОЩИ VEGETABLES

БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ | соус ромеско GRILLED BROCCOLI | romesco sauce 420 ₽

ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН | птитим, перечный соус, зеленый лук BAKED EGGPLANT | ptitim, pepper sauce, spring onions 480 ₽

> КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRIES 350 ₽

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ГРИЛЕ | голландский соус, соус из голубого сыра, зеленый лук GRILLED CAULIFLOWER | hollandaise sauce, blue cheese sauce, spring onion 420 ₽

СУПЫ SOUPS

РАМЕН | говядина, куриное яйцо, зеленый лук RAMEN | beef, egg, green onion 570 ₽

СЕРЫЕ ЩИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | сметана, укроп, чеснок GRAY SHCHI WITH CEPS | sour cream, dill, garlic 570 ₽

ПОХЛЕБКА С КРЕВЕТКАМИ | крабовый бульон, зеленые овощи SOUP WITH SHRIMP | crab broth, green vegetables 680 ₽

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ CHICKEN MEATBALL SOUP 450 ₽

ДЛЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХFOR KIDS AND ADULTS

МАКАРОНЫ И РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ | овощи, сыр, бешамель PASTA WITH A TURKEY RAGOUT | vegetables, cheese, béchamel sauce 550 ₽

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ | картофельное пюре / жареный картофель CHICKEN PATTIES | mashed potato / fries 480 P

> ПИЦЦА «МАРГАРИТА» | соус песто PIZZA MARGHERITA | pesto sauce 480 ₽

> > ЧЕБУЗАВРЫ | кетчуп CHEBUSAURS | ketchup 450 ₽

FOPSHEE MAINS

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ТОМЛЕНЫМ ЯГНЕННОМ | пармезан, лук сибулет HOMEMADE PASTA WITH LAMB RAGU | parmesan, chives 880 Р

> HEPKA | кабачок SOCKEYE SALMON | zucchini 880 ₽

КРЕВЕТКИ С ДИКИМ РИСОМ | овощи, фурикаке, зеленый лук PRAWNS WITH WILD RICE | vegetables, furikake, spring onion 790 P

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РАТАТУЕМ | демиглас, зеленый лук BEEF MEDALLIONS WITH RATATOUILLE | demi-glace, spring onions 1050 ₽

ФИЛЕ ТРЕСКИ С ХУМУСОМ

ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ | виноград, лук фри, соус терияки

COD FILLET WITH CAULIFLOWER

HUMMUS | grapes, fried onion, teriyaki sauce

860 ₽

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ПОЛЕНТОЙ | грибы, пармезан GRILLED CHICKEN BREAST WITH POLENTA | mushrooms, parmesan 880 ₽

РИСОВАЯ ЛАПША С COУСОМ ПАД-ТАЙ | креветки, куриное филе, кешью, зеленый лук RICE NOODLES WITH PAD THAI SAUCE | shrimp, chicken breast, cashews, spring onion 780 ₽

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ | айоли BEEF BURGER | aioli 890 ₽

БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ С ГРЕБЕШКОМ
И ИКРОЙ ПАЛТУСА | оливковый тапенад, лук сибулет,
сливочный соус
BABY POTATOES WITH SCALLOP AND TURBOT ROE |
olive tapenade, chives, cream sauce
680 P

FOPSHEE MAINS

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ | картофельное пюре со шпинатом, сезонные грибы, зеленый лук BEEF CHEEKS | mashed potatoes with spinach, seasonal mushrooms, spring onion 1050 ₽

МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ | coyc cnaйcu, лук сибулет MINI-CHEBUREKI WITH CRAB AND SHRIMP 820 ₽

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

POMOBAЯ БАБА RUM BABA 750 ₽

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН | ванильное мороженое CHOCOLATE FONDANT | VANILLA ICE CREAM 800 ₽

> TOPT 3AXEP SACHERTORTE 800 ₽

НАПОЛЕОН NAPOLEON CAKE 650 ₽

ЧИЗКЕЙК БЕЗ САХАРА | шоколадный соус SUGAR-FREE CHEESECAKE | chocolate sauce 650 ₽

МЕДОВИК HONEY CAKE 650 ₽

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ CARROT CAKE 550 ₽

ЛИМОННЫЙ TOPT LEMON CAKE 550 ₽

КЕТО-ЭСКИМО | орех — соленая карамель / кофе-ваниль КЕТО ESKIMO | nut-salted caramel / coffee-vanilla 480 P

KOФE COFFEE	
Фильтр-кофе / двойной фильтр-кофе	250/320 ₽
Filter coffee / Double filter coffee Эспрессо / двойной эспрессо Espresso / Double espresso Американо / двойной американо	200/250 ₽ 250/320 ₽
Americano / Double americano Капучино / большой капучино Cappuccino / Large cappuccino Флэт уайт Flat white Латте Latte Фисташковый латте / латте груша-инжир	370/450 ₽ 390 ₽ 420 ₽ 450 ₽
Pistachio latte / Pear and fig latte Матча латте Matcha latte Ванильный раф / Раф тыква-карамель Vanilla raf / Pumpkin-caramel raf / Тыквенный раф	420 ₽ 450 ₽
Какао с зефиром Cocoa with marshmallow / Pumpkin raf Бамбл Bumble Горячий шоколад Hot chocolate Альтернативное молоко Alternative milk	400 ₽ 680 ₽ 550₽ 80 ₽
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ BLACK TEA Accam / Эрл Грей / Пуэр / Золотые иглы Assam / Earl Grey / Pu'er / Golden Needles	450 мл/ml 500 ₽
ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ GREEN TEA Сенча Гекуро / Те Гуань Инь / Цветы жасмина / Женьшень улун / Габа улун / Асахи / Манго и лимон Sencha Gekuro / Tie Guan Yin / Jasmine Flowers / Ginseng Oolong / Gaba Oolong / Asahi / Mango and lemon	450 мл/ml 500 ₽
ДОМАШНИЙ ЧАЙ HOMEMADE TEA	450 мл/ml
Персик — маракуйя — саган-дайля Peach-Passion Fruit-Sagan Dalya Имбирный сбитень Ginger sbiten Облепиховый чай Sea buckthorn tea Черная смородина — пуэр Blackcurrant – pu'er Вишня-бузина-апельсин Sour cherry – elderberry – orange	600₽
БЕЗ КОФЕИНА CAFFEINE-FREE	
Куркума латте Turmeric latte	350₽
Лист шелковицы Mulberry leaf	500₽
Утренний купаж трав (листья ежевики и смородины, плоды боярышника и барбариса, саган-дайля) Morning herbal mix (blackberry and blackcurrant leaves, haws and barberries, sagan dalya)	500₽
Вечерний купаж трав (цветы лаванды, мелисса, шалфей, пустырник, валериана, розмарин, листья ежевики) Evening herbal mix (lavender flowers, lemon balm, sage, motherwort, valerian, rosemary, blackberry leaves)	500₽
Гречишный чай Buckwheat	500₽

450₽

Ромашка | Camomile

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ WARMING DRINKS

Глинтвейн на красном вине Glühwein (red)	690₽
Глинтвейн на белом вине Glühwein (white)	690₽
Адвокат пряный ром, ликер адвокат, мороженое,	690₽
специи	
Advocaat spiced rum, advocaat, ice cream, spices	
Безалкогольный глинтвейн Alcohol-free glühwein	590₽
Имбирный шот Ginger shot	380₽

ЛИМОНАДЫ LEMONADES

Ягодный Berry	360/850 мл/ml	380/900₽
Цитрусовый Citrus		
Черника-тимьян Blueberry-thyme		
Красный апельсин — роза	250/850 мл/ml	380/900₽
Blood orange - rose		

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ COLD DRINKS

Edis, с газом / без газа sparkling / still	500/950 мл/ml 390/490 ₽
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	330 мл/ml 350 ₽
Тоник / имбирный эль Sugar-free tonic / Ginger ale	250 мл/ml 350 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	050 / 1
FRESH JUICES	250 мл/ml
Яблоко / морковь / сельдерей / апельсин / грейпфрут	390₽
Apple / carrot / celery / orange / grapefruit	

COKU JUICES	250 мл/ml
Яблоко-груша Apple-pear	320 ₽
Брусника Cowberry	

МИНДАЛЬ | ALMOND

Ликер Per Se, купажированный виски, миндальный сироп Per Se liqueur, blended whisky, almond syrup

ЛИЧИ-АПЕЛЬСИН | LYCHEE-ORANGE

Белый ром, ликер личи, манго, апельсин, пена из осветленного лайма White rum, lychee liqueur, mango, orange, lime foam

ЗЕМЛЯНИКА-ПИТАХАЙЯ | WILD STRAWBERRY - DRAGON FRUIT

Шотландский виски, кордиал из земляники, питахайи и лемонграсса, желейные конфетки Scotch whiskey, wild strawberry, dragon fruit, and lemongrass cordial, jelly sweets

ЯГОДЫ | BERRY

Beluga Noble, ликер из дикой ежевики, малиновая пена из игристого вина, арбуз
Beluga Noble, wild blackberry liqueur, raspberry foam from sparkling wine, watermelon

ДЫНЯ | MELON

Ликер из дыни, йогуртовый ликер, лаймовый кордиал, просекко Melon liqueur, yogurt liqueur, lime cordial, prosecco

ФИАЛКА | VIOLET

Сухой джин, фиалковый ликер, игристое, Блю Кюрасао Dry gin, violet liqueur, sparkling wine, blue curaçao

PUC | RICE

Японская рисовая водка, зеленое яблоко, личи, апельсин Japanese rice vodka, green apple, lychee, orange

МАРАСКИНО-БИТТЕР | MARASCHINO BITTER

Белый ром, мараскино, кокос, биттер Пишо, лайм White rum, maraschino, coconut, Peychaud's Bitters, lime

ВРЕМЕНА ГОДА | SEASONS OF THE YEAR

Сухой джин, пряная груша, мятная настойка

БЕЛОЕ WHITE	125 мл/ml	マ マ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ コ
Совиньон Блан де Гай-Кодзор		580₽
Sauvignon Blanc de Gai-Kodzor Рислинг, Поместье Голубицкое Riesling, Golubitskoe Estate		580₽
Кокур, Бельбек Kokur, Belbek		600₽
OPAHЖEBOE ORANGE Оранж Ркацители, Вайнкрафт Orange Rkatsiteli, WineCraft	125 мл/ml	600₽
PO30BOE ROSÉ Розе де Гай-Кодзор Rosè de Gai-Kodzor	125 мл/ml	∑ 550 ₽
KPACHOE RED Мальбек де Гай-Кодзор Malbec de Gai-Kodzor	125 мл/ml	∑ 520 ₽
Дикари Пино Нуар, Шато Пино Dikari Pinot Noir, Chateau Pinot		700 ₽
Фрешерсть, Саперави, Жаков Fresherst Saperavi, Zhakov		650₽
ИГРИСТОЕ SPARKLING Выдержанное, Брют, Новый Свет Vyderzhannoe Brut, Novy Svet	125 мл/ml	Y 700 ₽
Блан де Блан Тете де Шеваль, Поместье Голубицкое Blanc de Blancs Téte De Cheval, Golubitskoe Estate		640₽
Розе Брют Натюр, Усадьба Перовских Rosé Brut Nature, Perovskih Estate		650₽
Петнат Линии, Каберне, Фанагория The Lines Pet Nat Cabernet Sauvignon, Fanagoria		580₽
СЛАДКИЕ/КРЕПЛЕНЫЕ	75 мл/ml	모
SWEET/FORTIFIEDWINE Айсвайн, Рислинг, Саук-Дере Icewine Riesling, Sauk-Dere		500₽
Солера, Саперави Руби, Фанагория Solera Saperavi Ruby, Fanagoria		450 ₽
Форте, Шато Кот Де Сан-Даниль Forte, Chateau Côtes de Saint Daniel		550₽

POM RUM

POW RUM	
Plantation Pineapple	540 ₽
Kiyomi	540 ₽
Boukman	700 ₽
Zacapa 23 y.o.	1250₽
Havana Club Añejo 7 y.o.	540 ₽
Botucal Reserva Exclusiva	700 ₽
	700 ₽
BUCKU WHISKEY	
Monkey Shoulder	750 ₽
Bladnoch 10 y.o.	950 ₽
Balvenie 15 y.o.	1700 ₽
Macallan 18 y.o.	2100 ₽
Talisker 10 y.o.	1050 ₽
Lagavulin 16 y.o.	1300 ₽
Hinch	550 ₽
Makers Mark	700 ₽
Sazerac Rye	740 ₽
Gelston's 12 y.o.	800₽
Hibiki Japanese Harmony	950 ₽
The Glenlivet 12 y.o.	760 ₽
Glenmorangie 12 y.o.	950 ₽
Glenfiddich 21 y.o.	2500 ₽
Elijah Craig	800 ₽
Arran 10 y.o.	2250 ₽
*	2200 1
ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ	
TEQUILA AND MEZCAL	
Agavita Blanco	450 ₽
Lokita Blanko	550 ₽
Arette Reposado	1150 ₽
Milagro Anejo	900 ₽
Mezcal Koch Ensamble	760 ₽
Derrumbes Durango	750 ₽
Espolon Blanco	480 ₽
ДЖИН GIN	
Nordes	620₽
Tenjaku	590 ₽
Neroli Gin	670 ₽
Agva Luce	780 ₽
Darnley's	650 ₽
Sipsmith	750 ₽
Tangueray № 10	700 ₽
Hendrick's	980 ₽
Hendricks	900 ∓
ВОДКА VODKA	
Beluga Noble	380₽
Beluga Transatlantic Racing	400₽
Beluga Allure	700₽
Beluga Gold Line	900₽

АМАРО, НАСТОЙКИ И ЛИКЕРЫ AMARO, BITTERS, AND LIQUEURS

Beluga Hunting Berry Beluga Hunting Herbal Amaro Montenegro Fernet-Branca Branca Menta Amaro China Cynar Suze Chartreuse Jaune Amaro Gentile Mazzetti d'Altavilla	300 P 300 P 480 P 480 P 480 P 600 P 450 P 450 P 500 P
Домашний лимончелло Homemade limoncello	420 ₽
Настойка на Beluga Noble, черной смородине и черноплодной рябине Infusion of Beluga Noble, blackcurrant, and black rowanberry	420₽
Настойка на Beluga Noble, пыльце и розмариновом меде Infusion of Beluga Noble, pollen, and rosemary honey	420₽
Настойка на Beluga Noble и красных ягодах Infusion of Beluga Noble and red berries	420 ₽
Настойка на Beluga Noble и бруснике Infusion of Beluga Noble and cowberry	420 ₽
Облепиховая настойка на пряном роме Infusion of sea buckthorn and spiced rum	420₽
Port Pilsner Black Heart Peroni Nastro Azzurro Lockdown IPA Corona Extra	330 Mл/ml 490 ₽ 550 ₽ 490 ₽ 490 ₽ 490 ₽
СИДР CIDER Сидр клубничный, сладкий Strawberry cider, sweet Сидр яблочный, полусухой Apple cider, semi-sweet Сидр яблочный, сухой Apple cider, dry	490 ₽ 490 ₽ 500 ₽

ОБЕД ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ БИБЛИОТЕКИ LUNCH FOR LIBRARY VISITORS 850 ₽

ДВА БЛЮДА
ИЛИ ОДНО БЛЮДО + БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК
TWO COURSES
OR ONE COURSE + NON-ALCOHOLIC DRINK

ПОНЕДЕЛЬНИК | MONDAY

ХУМУС | ТХИНА, МАСКАРПОНЕ, ФАЛАФЕЛЬ, ПИТА HUMMUS I TAHINI. MASCARPONE. FALAFEL. PITA BREAD

> КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRIES

BTOPHUK | TUESDAY

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И TOMATOB | MACЛО/CMETAHA TOMATO AND CUCUMBER SALAD | OIL/SOUR CREAM

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ CHICKEN PATTIES | MASHED POTATOES / FRIES

СРЕДА | WEDNESDAY

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ CHICKEN MEATBALL SOUP

ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН | ПТИТИМ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС, ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК BAKED EGGPLANT | PTITIM, PEPPER SAUCE, SPRING ONION

YETBEPF | THURSDAY

МАКАРОНЫ И РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ | ОВОЩИ, СЫР БЕШАМЕЛЬ PASTA WITH A TURKEY RAGOUT | VEGETABLES, CHEESE, BÉCHAMEL SALICE

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И TOMATOB | MACЛО / CMETAHA TOMATO AND CUCUMBER SALAD | OIL / SOUR CREAM

ОБЕД ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ БИБЛИОТЕКИ LUNCH FOR LIBRARY VISITORS 850 ₽

ДВА БЛЮДА
ИЛИ ОДНО БЛЮДО + БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК
TWO COURSES
OR ONE COURSE + NON-ALCOHOLIC DRINK

ПЯТНИЦА | FRIDAY

ИНДЕЙКА С COYCOM ИЗ ТУНЦА | ЖАРЕНЫЕ КАПЕРСЫ, АПЕЛЬСИНОВОЕ МАСЛО TURKEY WITH TUNA SAUCE | FRIED CAPERS, ORANGE OIL

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» | COYC ПЕСТО PIZZA MARGHERITA | PESTO SAUCE

СУББОТА | SATURDAY

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ | масло/сметана ТОМАТО AND CUCUMBER SALAD | oil / sour cream

СЕРЫЕ ЩИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | сметана, укроп, чеснок GRAY SHCHI WITH CEPS | sour cream, dill, garlic

BOCKPECEHLE | SUNDAY

САЛАТ С КУРИЦЕЙ | ореховый соус, гранат, кинза CHICKEN SALAD | nut sauce, pomegranate, coriander

КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRIFS