

M E N U

ЗАКУСКИ

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ	350
КАПРЕЗЕ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ И ЧЕРРИ	400
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ	430
КРЫЛЬЯ ВВQ	470
МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ	600

СТРИТ - ФУД

КЕБАБ С КУРИЦЕЙ/ КРЕВЕТКАМИ	350 / 390
КАРТОФЕЛЬ С ЧИПСАМИ ИЗ БЕКОНА	340
СЕНДВИЧ С БЕКОНОМ	370
- С РУККОЛОЙ, ТОМАТАМИ И ПЕСТО	330
- С ЛОСОСЕМ	390

СЕТЫ

ПИВНОЙ 1400
картофельные дольки, колбаски по-охотничьи, сырные палочки, крылья bbq - подойдет любой компании и к любому сорту пива

ОВОЩНОЙ 700
сет из свежих огурцов, томатов, болгарского перца и микса ароматной зелени

ВИННЫЙ 1500
прошутто, салями, Дор-Блю и пармезан в сочетании с оливками, маслинами и виноградом

ВОДОЧНЫЙ 1400
копченая свинина, бастурма, ассорти сала, квашеная капуста, черри и соленые огурцы подаются с хреном и горчицей

СЫРНЫЙ 1000
ассорти пармезана, чеддера, Дор-Блю, камамбера в сопровождении меда, орехов и винограда

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 700
сочетание огурцов, томатов, ассорти грибов, квашеной капусты, засоленных по-домашнему с красным луком и зеленью

ФРУКТОВЫЙ 1000
ассорти из свежих груш, яблок, апельсинов, винограда, киви и ананаса

БРУСКЕТТЫ

ЛОСОСЬ И ТВОРОЖНЫЙ СЫР	160	ПРОШУТТО, АПЕЛЬСИН И СЫР	170
МОЦАРЕЛЛА И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	140	КУРИЦА ТЕРИЯКИ, ОГУРЕЦ И ЗЕЛЕНЬ	150
ВЕШЕНКИ, РУККОЛА И ОРЕХИ	150	АССОРТИ ВСЕХ БРУСКЕТТ	650

СУПЫ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНЫЙ БУЛЬОН 300
с лапшой, нежным филе и
яйцом-пашот

КРЕМ-СУП С ГРИБАМИ 350
нежная текстура и знакомый
насыщенный вкус

РУССКАЯ УХА 450
наваристая и запоминающаяся,
из двух видов рыбы

ВОК С ОВОЩАМИ 350

СТЕЙК СТРИПЛОЙН 950

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 750

ПАСТА КАРБОНАРА 470

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ 450

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 490
свежие листья салата с нежным филе и традиционным соусом

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 550
классический рецепт, дополненный морепродуктами

ПАНЦАНЕЛЛА 450
итальянский овощной микс с моцареллой, пшеничными гренками и
оливковой заправкой - идеально к белому

ПОКЕ БОУЛ С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ 500
полезное сочетание киноа, авокадо, свежих огурцов с кунжутным
соусом

МЯСНОЙ САЛАТ ОТ БРЕНД-ШЕФА 550
авторский рецепт с хе из говядины, бэйби-картофелем, вешенками и
дайконом

ГАРНИРЫ

ДЕСЕРТЫ

ФРИ/ АЙДАХО 200
с ароматной солью от шеф-
повара

БЭЙБИ-КАРТОФЕЛЬ 220
со специями по-домашнему

БРОККОЛИ 200
на пару с соевым соусом

МОРОЖЕНОЕ 120
в ассортименте

ШТРУДЕЛЬ 350
с яблочным джемом и корицей

МУСС ИЗ РИКОТТЫ 370
с домашней гранолой и
греческим йогуртом



"Дуэты" – это, прежде всего, команда профессионалов.
Бренд-шеф Денис Богославский и шеф-повар Олег Борисов рады предложить Вам классическое меню в авторском исполнении.

Bon Appetit!