

ЗАВТРАК | 06:30–11:00

ЯЙЦО ПАШОТ С ВАФЛЕЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ авокадо, руколой и голландским соусом	253 г	1380
СЭНДВИЧ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ копченой индейкой, авокадо	230 г	860
ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ с беконом, картофелем, шампиньонами, луком и сыром	310 г	680
ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ	3 шт	330
ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ	3 шт	420
ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:		
• бекон	30 г	180
• ветчина	30 г	100
• грибы	30 г	100
• помидоры	30 г	100
• болгарский перец	30 г	100
• сыр	30 г	100
КОЛБАСКИ		
• говяжьи	80 г	500
• куриные	80 г	420
СОСИСКИ	119 г	360
ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	100 г	200
КРУАССАН С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ и соусом авокадо	130 г	770
КАША ОВСЯНАЯ	310 г	300
КАША ДНЯ (уточните у официанта)	310 г	300
СЫРНИКИ со сметаной	3 шт/20 г	400
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ со сметаной	150/30 г	350
ОЛАДЫ		320
ДОПОЛНЕНИЯ:		
• масло порционное	50 г	60
• клубничный джем	50 г	100
• абрикосовый джем	50 г	100
• сгущенное молоко	50 г	100
• мед	50 г	100
ТОСТ	1 шт	100
ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ	80 г	300
ДОПОЛНЕНИЯ:		
• кленовый соус	50 г	300
• карамельный соус	50 г	150
• клубничный соус	50 г	150
• шоколадный соус	50 г	150
• ванильный соус	50 г	150
САЛАТ ФРУКТОВЫЙ из красного винограда, киви, апельсина, яблока и мяты	150 г	390

• ВРЕМЯ ОБЕДА •

-20%

НА ВСЕ БЛЮДА ИЗ МЕНЮ

А ТАКЖЕ TAKE AWAY

ПН-ПТ
12:00–15:00

Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС.

МЕНЮ | 12:00–23:00



доступно для заказа
в ночные часы: с 23:00 до 1:00

онлайн меню



Лисички

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
с маринованными лисичками
и эспуме из пармезана 155 г 870

ЛИСИЧКИ,
ОБЖАРЕННЫЕ С ТИМЬЯНОМ И ЛУКОМ ШАЛОТ,
с хамоном, карамелизированными персиками
с фисташками, сыром страчателла и руколой 165 г 1060

СУП С ЛИСИЧКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 320/30/20 г 580
с копченой сметаной и чесночным крутоном
из французского багета

ЖАРЕННЫЕ ЛИСИЧКИ
с золотистым луком 100 г 380

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
с лисичками и луком, маринованными
корнишонами и томатами черри 300 г 700

КОРЕЙКА ИЗ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ
с лисичками и картофельным пюре
и чатни из брусники 300 г 1350

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ 138/30/120 г 1980
швейцарский, сан-кристоф,
гран морис, фьор делле альпи,
подаются с медом, красным виноградом,
орехами пекан и клубникой

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 165/66 г 1760
шейка симонини, пармская ветчина,
брезаола, утиная грудка холодного копчения

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ,
СПАРЖЕЙ, ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ
с трюфельным маслом и кремом бальзамико 70/193 г 1450

САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ
И КОЗЬЕГО СЫРА 230 г 920
с соусом из розового перца
и белого бальзамико

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО 240 г 960
сельдереем, бланшированной спаржей,
огурцами, цукини с брынзой и тыквенными
семечками, заправленный льняным маслом

САЛАТ С АРТИШОКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 280 г 860
авокадо, томатами, огурцами,
с листьями салата айсберг, шпинатом,
руколой и горчично-медовой заправкой

СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА 155/50 г 1530

СЕЛЬДЬ 65/105 г 800
с обжаренным на сливочном масле
картофелем и красным луком
горчицей и хреном

ДОМАШНЕЕ САЛО 147/40 г 750
с гренками из черного хлеба,
горчицей и хреном

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 120/20 г 970
с перепелиным яйцом
и крутоном из бородинского хлеба

САЛАТ С МИНИ-КАЛЬМАРАМИ, БАТАТОМ,
СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА 253 г 1140
томатами черри и шпинатом, заправленный
соусом песто из руколы с анчоусами

ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ 205/72 г 950
с листьями романо, сырными крутонами,
томатами черри и сыром проволоне
подается на Ваш выбор:
• с курицей-гриль 3 шт/205 г 1250
• с чёрными креветками-гриль

САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ 300 г 870
ИЗ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ
с красным луком
с заправкой на Ваш выбор:
• оливковое масло 30 г
• ароматное масло 30 г
• сметана 40 г

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ГАСПАЧО С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА 230 г 750
и фраппе из огурца и базилика

ОКРОШКА 250/90/33 г 450
с копченой индейкой и овощами на выбор:
• на квасе 200/83 г 400
• на кефире 150/83 г 500
• на айране

СВЕКОЛЬНИК 150/100/30 г 400
с редисом, перепелиными яйцами
и сметаной

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 122/30/30 г 650
с зеленым микс-салатом и соусом васаби

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ 105/90/30 г 590
с запеченным бататом и соусом терияки

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ 150/75 г 1140
фаршированные шампиньонами, яйцом
и сыром, с листьями салата шпината,
мангольд, руколой и цитрусовой сальсой

КОТЛЕТКИ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ
И КРЕВЕТОК 2 шт/200/20 г 1360
с ризотто с чернилами каракатицы
и эспума шафрана

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ТАРТАР С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, 3 шт/105 г 930
авокадо, манго, с листьями салата рукола,
мангольд и апельсиново-розмариновым соусом

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ НА ГРИЛЕ 50/120 г 1170
ФИЛЕ ГРЕБЕШКА
авокадо, манго, листьями айсберг
с заправкой из маракуйи

СЫР БРЮНОСТ С ГОЛУБИКОЙ 110 г 880

ЛЕТНИЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО 260 г 950
огурцами, руколой красным луком,
заправленный льняным маслом

САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА 220 г 670
АВОКАДО, ШПИНАТА
красного лука, томатов с сырным муссом
и медово-лаймовой заправкой

ВИТГРАСС 250 мл 800
из зеленого
яблока
и сельдерея

ВИТГРАСС 50 мл 300
со смородиной
и малиновым
соусом

ВИТГРАСС 30 мл 350
из ростков
пшеницы



ПАСТА

КАРБОНАРА  380 г 1160
с хамоном

ЛИНГВИНИ С СОУСОМ ПИЛАТИ И ПЕСТО 350/20 г 1700
с гребешком, осьминогом, сёмгой, креветками, икрой форели и сыром пармезан

ДЕСЕРТЫ

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ 135/15/60 г 700
с ванильным мороженым и карамельным соусом

АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR 7 шт 850

ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК  123/77 г 600
с малиновым соусом

ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШКИ  125/18 г 550

МОРКОВНЫЙ ТОРТ 100 г 300
с грецким орехом и корицей и начинкой из творожно-сметанного мусса

КРЕМ-БРЮЛЕ 62/10/60/7 г 630
С МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ

ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ **без глютена* 145 г 630
бисквит из черемуховой, рисовой и миндальной муки, заварной крем из фермерской сметаны, ганаш из темного шоколада

МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)  65/11 г 250
• ванильное
• шоколадное
• фисташковое

СОРБЕТ (1 шарик) 65/11 г 250
• лайм-лимон
• малина-клубника

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 4 шт/24/40 г 300
с домашними булочками и гриссини

ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШИПОВНИК с липой, имбирем и медом 250 мл 400

МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ из карельской клюквы 250 мл 400

СЕКРЕТНЫЕ АКЦИИ RFR ГРИЛЬ



Всё самое интересное собрали для вас в нашем канале **ВКонтакте**

Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС.



доступно для заказа
в ночные часы: с 23:00 до 1:00

он-лайн меню



СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ  280/100 /30 г 1200
филе индейки, бекон, томаты, свежий огурец, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом

БУРГЕР RFR ГРИЛЬ  372/115/30 г 1400
котлета из говядины Блэк Ангус, бекон, сыр чеддер, узбекские томаты, маринованные огурцы, красный лук, подается с картофелем фри и соусом BBQ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН 240 г 820
с сыром страчателла и томатами

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 5 шт/25 г 890
обжаренные на оливковом масле, с соусом чимичурри

СТЕЙК.выгодно

СТЕЙК РИБАЙ 	185/7 г	3000
СТЕЙК КОВБОЙ / ВАХА ВЪЕХА / 60 дней сухого созревания <i>*цена за 50 грамм</i>	50 г	450
ФИЛЕ МИНЬОН	100/7 г	1100
СТЕЙК СТРИПЛОЙН /МАЧУРА/	180 г	800

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ К СТЕЙКАМ СОУСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- *перечный соус* 30 г 130
- *соус пилати* 30 г 130
- *соус барбекю* 30 г 130



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ  240/240/30 г 1130
с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  195/104/30 г 1200
подается с лавашом, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати

СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ  150/30/60/80 г 1540
подается с кремом из молодой моркови, белыми грибами в соусе горгонзола и маринованным шпинатом в льняном масле с соком лимона

ЖАРЕХА 250/110 г 1450
с говядиной, картофелем и грибами

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ  180/50/25/18 г 920
сваренные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан

- говядиной и свиной
- мраморной говядиной 

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ 45 г 200

БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ 161 г 1140
страчателлой, артишоками и каперсами

СУПЫ

ТОМ ЯМ  350/20/35 г 1200
с древесными грибами и морепродуктами

БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ  300/51/35/4 г 750
с говядиной и сметаной

СУП-ЛАПША ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ  250/30 г 450

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ  123/20/117 г 1740
с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ  136/114/30 г 1650
с ростками дайкона и соусом белое вино и красной икрой

ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ 77/162 г 1630
в устричном соусе с сыром страчателла и томатами

МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ И ПАЛТУСА 140/105 г 1290
с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой

ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ 135/145 г 1780
с ньокки из печеного картофеля и чернил каракатицы в соусе белое вино и красной икрой, с цукини, маринованными в свекольном соусе

ГАРНИРЫ

СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ 116 г 480
тыквенными семечками и льняным маслом

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ФЬЮЖН 245 г 750
грибы шиитаке, томаты, болгарский перец, цукини, баклажаны, лук, морковь, кукуруза, спаржа

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 110 г 400
с рукколой и пармезаном

ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ 100 г 300
с топленным маслом

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100/30 г 370

РИС НА ПАРУ 150 г 200

ВОСКРЕСНЫЕ БРАНЧИ В ЦМТ

каждое воскресенье

с 12:00 до 19:00

Правила бранча и меню

