



ЗАВТРАК | 07.00-11.00

КРУАССАН
• с форелью и творожным кремом 95 г 240
• с сыром и ветчиной 95 г 150

ОМЛЕТ ИЛИ ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ 3 шт 190

ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:

• бекон 30 г 60
• ветчина 30 г 60
• грибы 30 г 60
• помидоры 30 г 60
• болгарский перец 30 г 60
• сыр 30 г 60

КОЛБАСКИ
• говяжьи с томатами 80 г 290
• куриные с томатами 80 г 230

СОСИСКИ 119 г 180

ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 100 г 100

КАША ОВСЯНАЯ 310 г 170

КАША ДНЯ (уточните у официанта) 310 г 170

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ 150/15 г 210

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ СО СМЕТАНОЙ 150/30 г 180

ОЛАДЬИ 160

ДОПОЛНЕНИЯ:
• масло порционное 50 г 40
• клубничный джем 50 г 50
• малиновый джем 50 г 50
• абрикосовый джем 50 г 50
• нутелла 50 г 100
• сгущенное молоко 50 г 60
• мед 50 г 50

ТОСТ 1 шт 50

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ 150 г 150
из красного винограда, киви, апельсина, яблока и мяты

ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ 80 г 250

ДОПОЛНЕНИЯ:
• кленовый соус 50 г 200
• карамельный соус 50 г 100
• клубничный соус 50 г 100
• шоколадный соус 50 г 100
• ванильный соус 50 г 100

• ВРЕМЯ ОБЕДА •

-20%

НА ВСЕ МЕНЮ И НАПИТКИ



А ТАКЖЕ TAKE AWAY



ПН-ВС 12:00-15:00

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ГАСПАЧО С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА 230 г 570
и фραπε из огурца и базилика

ОКРОШКА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ 250/75/25 г 350

СВЕКОЛЬНИК С РЕДИСОМ 150/100/30 г 290
перепелиными яйцами и сметаной

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА 144 г 470
с черешней, авокадо и заправкой белый бальзамико с лаймом

ГРАВЛАКС ИЗ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ 130 г 730
с кремом из бурраты, красной икрой, порошком из маслин и заправкой белый бальзамико с лаймом, подается с пшеничными крутонами

САЛАТЫ

МИКС-САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА 205 г 1080
с филе грейпфрута, авокадо и кедровыми орешками

САЛАТ С ЧЕРЕШНЕЙ И ХАМОНОМ 165 г 490
узбекскими томатами, печеным болгарским перцем, шпинатом, салатом мангольд и заправкой белый бальзамико с лаймом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КАМЧАТСКОГО КРАБА 95/50 г 930
с начинкой из сливочного сыра с микс-салатом и соусом кимчи

АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ 70/71/20 г 860
с цуккини-гриль и горчичным соусом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ 138/30/120 г 1320
швейцарский, сан-кристоф, гран морис, фьор делле альпи, подаются с медом, красным виноградом, орехами пекан и клубникой

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 165/66 г 1360
прошутто, пармская ветчина, брезаола, утиная грудка

РЫБНОЕ ТРИО 155/50 г 1350
речной угорь, масляная рыба, слабосоленый лосось

ПОКЕ
с авокадо, рисом, водорослями чука, огурцом, редисом, томатом, кукурузой, тобико, маринованным имбирем, орехом пекан, кунжутном и кинзой

подается на Ваш выбор:
• с угрем 228 г 700
• с тунцом 280 г 700
• с лососем 275 г 700

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА 220 г 590
авокадо, шпинат, красного лука, томатов с сырым муссом и медово-лаймовой заправкой

САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ, ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ 70/193 г 980
с трюфельным маслом и кремом бальзамико

САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 268 г 460
мандаринами, морковью, редисом, кинзой, помидорами черри и соево-лаймовым соусом

ЗЕЛЕНый САЛАТ С БРЫНЗОЙ И АВОКАДО 240 г 670
сельдереем, спаржей, цуккини и тыквенными семечками, заправленный льняным маслом

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ФИЛЕ ГРУШИ 170 г 520
с апельсиново-ореховой заправкой

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 340 г 880
манго, авокадо, огурцом и лаймово-медовой заправкой

САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ 300 г 620
из узбекских томатов и огурцов с красным луком
с заправкой на выбор:
• оливковое масло 30 г
• ароматное масло 30 г
• сметана 40 г

САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ И КОЗЬЕГО СЫРА 230 г 790
с соусом из розового перца и белого бальзамико

ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ
с листьями романо, сырными крутонами, томатами черри и сыром проволоне
подается на Ваш выбор:
• с курицей-гриль 205/72 г 650
• с черными креветками-гриль 3 шт/205 г 950

МИКС ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ 217 г 490
помидоры узбекские, черри и вяленые с красным луком и душистым маслом

САЛАТ СО ШПИНАТОМ 125 г 420
маринованным фенхелем, клубникой, апельсином, киви, морковью и соусом из маракуи с семенами тыквы



ПАСТА

КАРБОНАРА с хамоном	380 г	690
ЛИНГВИНЕ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЦЫ с креветками, морским гребешком, томатами черри и эстрагоном	360 г	970

ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ ✨

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШИПОВНИК с липой, имбирем и медом	300 мл	150
МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ • из карельской клюквы • из черноплодной рябины и черной смородины	300 мл 200 мл	150 150

ДЕСЕРТЫ

КЛУБНИКА РОМАНОФФ со сливками и ванильным мороженым	100/50/26 г	650
ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с ванильным мороженым и карамельным соусом	135/15/60 г	600
АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR	7 шт	560
ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК 📌 с малиновым соусом	123/77 г	400
ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШСКИ 📌	125/18 г	300
КРЕМ-БРЮЛЕ С СОРБЕ из черной смородины	62/10/60/7 г	290
МОРОЖЕНОЕ (1 шарик) ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое, грецкий орех	65/11 г	200
СОРБЕ (1 шарик) малина-клубника, черная смородина, манго-маракуйя, лайм-лимон	65 г	200
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА с домашними булочками и гриссини	4 шт/24/40 г	250

АВТОРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ NEW

МОРОЖЕНОГО

ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА ЦМТ

МОРОЖЕНОЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА	60 г	150
МОРОЖЕНОЕ С ОБЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ	60 г	150
СОРБЕ МАНГО С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	65 г	150
СОРБЕ КЛУБНИКА С БАЗИЛИКОМ	60/2 г	150

СУПЫ

ТОМ ЯМ 📌 с древесными грибами и морепродуктами	350/20/35 г	750	БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ 📌 с говядиной и сметаной	300/51/35/4 г	600
СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ТОМАТОВ 📌 с сыром фета и базиликом	250 г	410	ЛАПША КУРИНАЯ 📌	300/35/2 г	350
			ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ подается с брускеттой с творожным сыром	360/42 г	650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РИБАЙ СТЕЙК 📌 из реберной части, особенно сочный и ароматный	252/7 г	2800	ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ с картофельным пюре с маслами и сливочным соусом с красной икрой	123/20/117 г	860
ФИЛЕ МИНЬОН из центральной части говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо	100/7 г	1200	СТЕЙК ИЗ ТУНЦА ✨ 📌 с маринованным фенхелем, цитрусовой сальсой и землей изо льна с водорослями вакаме	130/40/35 г	850
ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ✨ с рукколой, томатами-гриль и сыром проволоне	140/110 г	1350	СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ✨ 📌 с бланшированными овощами: брокколи, цветная капуста, перец болгарский и землей изо льна с водорослями вакаме	121/145/2 г	870
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА с кремом из пастернака и шампиньонами-гриль	171 г	1100	ФИЛЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО СИБАСА с фенхелем, баклажаном, помидорами черри, спаржей-гриль и сливочно-апельсиновым соусом с шафраном	1 шт/75/30 г	940
КУРИНАЯ ГРУДКА ✨ 📌 с молодой спаржей и соусом горгонзола	1 шт//30/65 г	750	ФИЛЕ ТРЕСКИ запеченное с авокадо, тигровыми креветками и моцареллой, подается со шпинатом, маринованным в льняном масле и соке лимона	258/30/1 г	860
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ 📌 с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри	240/240/30 г	690	МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА И ПАЛТУСА с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой	140/105 г	680
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ подается с питтой, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати	195/135/30 г	830	ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ в устричном соусе с сыром страчателла и томатами	77/162 г	1370
ШАШЛЫЧКИ ИЗ КРОЛИКА с овощным жульеном и яблочным BBQ соусом	130/103/30 г	780			

ГАРНИРЫ 📌

СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ, тыквенными семечками и льняным маслом	116 г	400	ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ с топленным маслом	100 г	250
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	227 г	450	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с рукколой и пармезаном	110 г	250
РИС ЖАСМИН НА ПАРУ	150 г	200	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100/30 г	250

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ 📌 куриное филе, бекон, томаты, салат айсберг, соус майонез, подается с картофелем фри и кетчупом	280/100 /30 г	690	БУРГЕР RFR ГРИЛЬ 📌 котлета из говядины Блэк Ангус, бекон, сыр чеддер, узбекские томаты, маринованные огурцы, красный лук, подается с картофелем фри и соусом BBQ	372/115/30 г	980
БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ	45 г	140			