



ЗАВТРАК | 07:00-11:00

**ЯЙЦО ПАШОТ НА БУЛОЧКЕ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНУХА** 286 г 550  
с беконом, ветчиной и томатами с голландским соусом

**ЯЙЦО ПАШОТ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ** 276 г 950  
со слабосоленым лососем, авокадо и рукколой с голландским соусом

**ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 310 г 560  
с беконом, картофелем, шампиньонами, луком и сыром

**ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ** 3 шт 250

**ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ** 3 шт 300

**ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:**  
• бекон 30 г 150  
• ветчина 30 г 80  
• грибы 30 г 80  
• помидоры 30 г 80  
• болгарский перец 30 г 80  
• сыр 30 г 80

**КОЛБАСКИ**  
• говяжьи 80 г 350  
• куриные 80 г 300

**СОСИСКИ** 119 г 250

**ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ** 100 г 150

**ЧИАБАТТА**  
• с пастроми, листьями айсберг и горчичным соусом 85 г 340  
• с копченой форелью, томатом, листьями айсберг и соусом васаби 93 г 620

**КАША ОВСЯНАЯ** 310 г 250

**КАША ДНЯ** (уточните у официанта) 310 г 250

**СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ** 150/15 г 330

**ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ СО СМЕТАНОЙ** 150/30 г 260

**ОЛАДЬИ** 200

**ДОПОЛНЕНИЯ:**  
• масло порционное 50 г 50  
• клубничный джем 50 г 100  
• малиновый джем 50 г 100  
• абрикосовый джем 50 г 100  
• стуженное молоко 50 г 100  
• мед 50 г 100

**ТОСТ** 1 шт 100

**ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ** 80 г 250

**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** 150 г 300  
из красного винограда, киви, апельсина, яблока и мяты

САЛАТЫ

**САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ** 200 г 620  
цветной капусты, шпината с филе апельсина и грейпфрута лесными орехами, красным луком, с заправкой из оливкового масла и малинового уксуса

**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ** 190 г 980  
с авокадо, спаржей, фенхелем, цукини, бобами эдамаме, сладким горошком, руколой, салатом корн, шпинатом, с тыквенными и подсолнечными семенами, заправленный ореховым соусом

**ВИНЕГРЕТ** 150 г 350

**САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ** 150/6 г 640  
с квашеной капустой и белыми грибами

**САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ:** 190 г 490  
сельдерея, болгарского перца, помидоров, огурцов, моркови, свеклы и томатов черри

ЗАКУСКА

**МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ** 200 г 650  
на чесночно-луковом тосте с гуакомоле из авокадо и груши, овощной крошкой из сельдерея, картофеля, моркови и маринованным красным луком

СУПЫ

**СУП-ПЮРЕ** 320/30 г 500  
из печеной тыквы и груши

**БОРЩ** 300/2 г 530  
с белыми грибами

**СУП-ПЮРЕ** 300/1 г 510  
из брокколи и цветной капусты с вешенками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**БАТАТ** 150/40/43 г 690  
запеченный с кокосовым муссом, зеленой гречкой, глазированными орехами пеқан, кремом из порея и соусом глейс

**СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ** 180 г 550  
с муссом карри и миндальными лепестками

**ЖАРЕХА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ,** 230/105 г 840  
вешенками и шампиньонами, подается с маринованными огурцами и томатами черри

**КАША ИЗ ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКИ** 260 г 650  
с белыми грибами и луком

**ЦУКИНИ,** 215 г 580  
обжаренные на гриле с чесноком, подаются с зелёным микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм

**КАША ИЗ ПОЛБЯНОЙ ПШЕНИЦЫ** 220 г 400  
томленная в овощном бульоне, с тыквой и тыквенными семечками

**РИЗОТТО СО СВЕКЛОЙ** 160/1 г 510  
луковым пюре и салатом мангольд

ДЕСЕРТ

**ЧИА-ПУДИНГ** 150 г 450  
на кокосовом молоке с манго

НАПИТКИ

**СМУЗИ** 200 мл 500  
из пророщенной зеленой гречкой с канабисом

**ВИТГРАСС** 250 мл 800  
из зеленого яблока и сельдерея

**СМУЗИ** 400 мл 600  
из лесных ягод на кокосовом молоке

**ВИТГРАСС** 30 мл 580  
свежевыжатый из ростков пшеницы

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ** 138/30/120 г 1690  
швейцарский, сан-кристоф, гран морис, фьор делле альпи, подаются с медом, красным виноградом, орехами пеқан и клубникой

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА** 165/66 г 1650  
шейка симонини, пармская ветчина, брезаола, утиная грудка холодного копчения

**СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА** 155/50 г 1760

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 120/20 г 880  
с перепелиным яйцом и крутоном из бородинского хлеба

**СЕЛЬДЬ** 65/105 г 620  
с обжаренным на сливочном масле картофелем и красным луком

**ДОМАШНЕЕ САЛО** 147/40 г 510  
с гренками из черного хлеба, горчицей и хреном

БРУСКЕТТЫ

**БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ** 45 г 150

**БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ** 161 г 800  
страчателлой, артишоками и каперсами

САЛАТЫ

**САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ, ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ** 70/193 г 1460  
с трюфельным маслом и кремом бальзамико

**САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ** 175 г 790  
обжаренными в соусе терияки, авокадо, филе апельсина и грейпфрута, огурцами с цитрусовым соусом

**САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ И КОЗЬЕГО СЫРА** 230 г 940  
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 850  
• с чёрными креветками-гриль 3 шт/205 г 1050

**САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ** 300 г 780  
из томатов и огурцов с красным луком  
**с заправкой на Ваш выбор:**  
• оливковое масло 30 г  
• ароматное масло 30 г  
• сметана 40 г

• 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 20% НДС.



## ПАСТА

<b>КАРБОНАРА</b> с хамоном	380 г	<b>880</b>
<b>ЛИНГВИНЕ</b> ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЦЫ с креветками, морским гребешком, томатами черри и эстрагоном	360 г	<b>1430</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b> с ванильным мороженым и карамельным соусом	135/15/60 г	<b>600</b>
<b>АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR</b>	7 шт	<b>560</b>
<b>ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b> 📌 с малиновым соусом	123/77 г	<b>550</b>
<b>ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШКИ</b> 📌	125/18 г	<b>320</b>
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b> С МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ	62/10/60/7 г	<b>370</b>
<b>ЧЕРНИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ</b> С ВАНИЛЬНО-МАКОВЫМ СОУСОМ парфе из сметаны с черничным компоте на маковом бисквите и черничной зеркальной глазурию	165 г	<b>400</b>
<b>КАФЕ-О-ЛЕ</b> бисквитный десерт с фундуком, свежесваренным эспрессо и крем-чиз	80 г	<b>360</b>
<b>ФРОМАЖ ДЕ КАСИС</b> темный мусс из бельгийского шоколада со смородиновым конфи в зеркальной глазури	85 г	<b>320</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> (1 шарик) ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое, грецкий орех	65/11 г	<b>220</b>
<b>СОРБЕ</b> (1 шарик) малина-клубника, манго-маракуйя, лайм-лимон	65 г	<b>220</b>
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b> с домашними булочками и гриссини	4 шт/24/40 г	<b>250</b>

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Свежеиспеченный ремесленный хлеб из пекарни RFR ГРИЛЬ, который Вы можете купить с собой:

<b>БАГЕТ ФРАНЦУЗСКИЙ "ТАБАТЬЕР"</b>	275 г	<b>120</b>
<b>РЖАНОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ</b>	380 г	<b>160</b>



## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

<b>КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ</b> куриное филе, бекон, томаты, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом	280/100 /30 г	<b>900</b>
--	---------------	------------

<b>БУРГЕР RFR ГРИЛЬ</b> 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	<b>1050</b>
--	--------------	-------------

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<b>ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН</b> с сыром страчателла и томатами	240 г	<b>830</b>
---	-------	------------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>РИБАЙ СТЕЙК</b> 📌 из реберной части, особенно сочный и ароматный	252/7 г	<b>4300</b>
---	---------	-------------

<b>СТЕЙК ДЕНВЕР</b> из филе шейного отруба, обладает высокой степенью мягкости и сочности	174/7 г	<b>1540</b>
--	---------	-------------

<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b> из центральной части говяжьей вырезки, самое нежное и постное мясо	100/7 г	<b>1500</b>
---	---------	-------------

<b>КУРИНАЯ ГРУДКА</b> 📌 с молодой спаржей, соусом горгонзола и виноградом	1 шт/30/65 г	<b>1440</b>
---	--------------	-------------

<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ</b> с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри	240/240/30 г	<b>1070</b>
--	--------------	-------------

<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> подается с лавашом, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати	195/104/30 г	<b>940</b>
---	--------------	------------

<b>КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> с картофельными дольками и соусом пилати	170/125/61/30 г	<b>780</b>
---	-----------------	------------

## ПЕЛЬМЕНИ

<b>ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ</b> из озера Пайкъярви, подаются в ржаной ковриге с рыбным бульоном красной смородиной, укропом и сметаной	195/80/30/1 г	<b>800</b>
---	---------------	------------

<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ</b> С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ, отваренные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан	180/50/25/18 г	<b>780</b>
--	----------------	------------



## СУПЫ

<b>ТОМ ЯМ</b> 📌 с древесными грибами и морепродуктами	350/20/35 г	<b>850</b>
--	-------------	------------

<b>БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ</b> 📌 с говядиной и сметаной	300/51/35/4 г	<b>650</b>
---	---------------	------------

<b>ЛАПША КУРИНАЯ</b> 📌	300/35/2 г	<b>350</b>
------------------------	------------	------------

<b>ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ</b> подается с брускеттой с творожным сыром	360/42 г	<b>1010</b>
--	----------	-------------

<b>ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ</b> с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой	123/20/117 г	<b>1380</b>
---	--------------	-------------

<b>ЛОСОСЬ</b> 📌 на подушке из свежего шпината со спаржей и цитрусовой сальсой	136/75/30 г	<b>1840</b>
---	-------------	-------------

<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ</b> запеченное с авокадо, тигровыми креветками и моцареллой, подается со шпинатом, маринованным в льняном масле и соке лимона	258/30/1 г	<b>1260</b>
--	------------	-------------

<b>МИНИ-КОТЛЕТКИ</b> ИЗ СУДАКА И ПАЛТУСА с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой	140/105 г	<b>960</b>
--	-----------	------------

## ГАРНИРЫ 📌

<b>СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ,</b> тыквенными семечками и льняным маслом	116 г	<b>450</b>
---	-------	------------

<b>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</b>	227 г	<b>550</b>
--------------------	-------	------------

<b>РИС НА ПАРУ</b>	150 г	<b>200</b>
--------------------	-------	------------

<b>ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ</b> с топленным маслом	100 г	<b>250</b>
---	-------	------------

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> с рукколой и пармезаном	110 г	<b>350</b>
---	-------	------------

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	100/30 г	<b>250</b>
----------------------	----------	------------

## ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>ШИПОВНИК</b> с липой, имбирем и медом	250 мл	<b>250</b>
---	--------	------------

<b>МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ</b> из карельской клюквы	250 мл	<b>250</b>
---	--------	------------