

# МЕНЮ

## RAW BAR

Устрицы (Япония)	760 ₺	Тар-Тар из тунца и лосося в половинках авокадо	1 500 ₺
Морской ёж	680 ₺		
Магаданские креветки 300 гр	1 800 ₺	Тар-Тар из говядины (вырезка BlackAngus Prime)	1 280 ₺
Краб Камчатский 100 гр	1 500 ₺		
Икра осетровая черная 50 гр	10 000 ₺	Сет TUNES	10 000 ₺
Икра лососевая красная 50 гр	3 500 ₺	конечности краба, устрицы, магаданские креветки	
Икра омулевая золотая 50 гр	3 500 ₺		

## СУШИ И СПАЙСИ ГУНКАНЫ

Лосось	280 ₺	Лосось спайси	320 ₺
Угорь	280 ₺	Угорь спайси	320 ₺
Креветка тигровая	280 ₺	Креветка тигровая спайси	320 ₺
Тунец	340 ₺	Тунец спайси	380 ₺
Камчатский гребешок	380 ₺	Камчатский гребешок спайси	480 ₺

## РОЛЛЫ

TUNES с тунцом и тар-тар из креветки	1 500 ₺	Калифорния классика с крабом и икрой тобико	1 500 ₺
Дракон классика с угрем	1 500 ₺	Moscow-Ролл с крабом, лососем и икрой палтуса	1 500 ₺
Филадельфия классика с лососем и сливочным сыром	1 280 ₺	Канада классика с угрем и лососем	1 280 ₺
Тен-Ролл с креветкой темпура и опалённым лососем	1 260 ₺	Кабуки Харумаки (теплый) с угрем и лососем, в кляре темпура	1 260 ₺

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка Дор-Блю, Пармезан, Скаморца, Шевр Де Беле, Камамбер	2 980 ₺	Лосось Главлак со сливочным сыром и хрустящей чиабаттой	1 240 ₺
Мясная тарелка Брезаола, Коппа, Хамон, Казы, Чоризо, Спьяната Романо	2 980 ₺	Пате из кролика с ягодным соусом и хрустящей чиабаттой	1 120 ₺
Плато сибирских рыб Омуль, Муксун, Чир, Нерка - слабой соли, подкопченные холодным дымом	2 980 ₺	Рулеты из молодого сыра с базиликом, томатами, соусом песто и кедровыми орехами	980 ₺
Антипаста Фуэт, Хамон, Пармезан, Шевр Де Беле, перчики фаршированные фетой, вяленые томаты, оливки	3 500 ₺	Оливки Грин Гигант с косточкой	980 ₺
		Оливки вяленые Фруба	760 ₺
		Оливки Каламата	760 ₺

## БРУСКЕТТЫ И ХЛЕБ

Брускетта с лососем сливочным сыром и авокадо	980 ₺	Брускетта с ростбифом с бочковыми огурцами	980 ₺
Брускетта с креветкой кимчи и гуакамоле	940 ₺	Брускетта с печеными овощами и сыром халуми	920 ₺
Хлебная корзина	880 ₺	Чиабатта	440 ₺

## САЛАТЫ

Наш Цезарь с курицей	980 ₺	С хрустящими баклажанами сливочным сыром и кинзой	980 ₺
Наш Цезарь с тигровыми креветками	1 260 ₺	С молодым шпинатом вешенками, кедровыми орехами	1 120 ₺
Ягер с ростбифом, куриным филе, салат-микс, овощами и бэби картофелем	1 260 ₺	С тигровыми креветками спелыми томатами, авокадо и манго, салатом чука и ореховым соусом	1 420 ₺
Тайский с говяжьей вырезкой авокадо, болгарским перцем и кинзой	1 280 ₺	С камчатским крабом авокадо и манго и овощным чатни	1 980 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки Васаби	1 240₽	Сырные шары халапеньо с соусом сальса	980₽
Креветки в тесте Катаифи	1 260₽	Камамбер запечённый с ягодным соусом и хрустящей чабаттой	1 200₽
Бургундские улитки с зеленым маслом и хрустящей чабаттой	1 240₽	Свинные ребра BBQ томленные в Гиннесе	1 500₽
Мидии в соусе Блю-чиз с хрустящей чабаттой	1 580₽		

## СУПЫ

Том Ям с тигровыми креветками	1 240₽	Куриная лапша по домашнему	620₽
----------------------------------	--------	-------------------------------	------

## ПАСТА И РИЗОТТО

Феттучини с говядиной в соусе Черный перец	1 260₽	Ризотто с тигровыми креветками	1 280₽
Феттучини с лососем Главлак	1 260₽	Ризотто с белыми грибами	1 280₽
Спагетти Карбонара	980₽		

## ГОРЯЧЕЕ

Стифано из кролика с запеченным картофелем	1 240₽	Тигровые креветки в тайском соусе манго-чили	1 260₽
Говяжьих щечки томленные с мятым картофелем	1 500₽	Щупальца осьминога с бэби-картофелем и соусом из перцев	1 580₽
Перепела с соте из овощей	1 500₽	Стейк из лосося	2 500₽
Стейк Нью-Йорк (Prime)	3 980₽	Камчатский гребешок гриль с конкассе из томатов и манго	2 980₽
Стейк Филе-Миньон (Prime)	3 980₽		

## ГАРНИРЫ

Картофель фри с кетчупом	560 ₺	Овощи гриль цуккини, баклажаны, перец, шампиньон	960 ₺
Батат фри с Пармезаном	720 ₺	Спаржа гриль/пар	1 200 ₺
Хашбраун с соусом Блю-Чиз	740 ₺		
Картофель молодой с розмарином	780 ₺		

## ФИРМЕННЫЕ СОУСА

Черный перец горячий сливочный соус со свежим молотым черным перцем	360 ₺	Сальса холодный томатный соус с кусочками свежих овощей	360 ₺
Грибной горячий сливочный соус из белых грибов	360 ₺	Блю-Чиз холодный сливочный соус с сыром Дор-Блю	360 ₺
Чимичурри холодный соус из ароматной зелени с вяленными томатами, специями с оливковым маслом первого отжима	360 ₺	Песто холодный соус из свежего базилика, с кедровыми орехами, пармезаном и оливковым маслом первого отжима	360 ₺

## НАШИ ДЕСЕРТЫ

Золотой микрофон TUNES шоколад с кофе/манго-маракуйя	1 000 ₺	Шоколадные трюфеля (1шт) белый шоколад - манго-маракуйя темный шоколад - бирюзовый улун дубайский шоколад	450 ₺
Шоколадный мильфей	980 ₺		
Наполеон	960 ₺	Мороженое/сорбетты в ассортименте	450 ₺
Сигара	940 ₺	Ассорти из свежих ягод	1 980 ₺
Сан Себастьян	920 ₺	Фруктовое плато	3 000 ₺