



SHOW GIRLS
C A B A R E T

МЕНЮ

MENU

ПОСТНОЕ МЕНЮ LENTEN MENU

САЛАТ С ТЫКВОЙ И ГРЕЙПФРУТОМ 250

Салат с добавлением тыквы, авокадо и грейпфрута, заправлен муссом из растительных сливок

SALAD WITH PUMPKIN AND GRAPEFRUIT

Salad with pumpkin, avocado and grapefruit, seasoned with vegetable cream mousse

600P

САЛАТ С КИНОА И ТОФУ 300

Салат с киноа, в сочетании с болгарским перцем, луком пореем и спелым авокадо. Подается с тофу и кедровыми орехами

SALAD WITH QUINOA AND TOFU

Quinoa salad, combined with bell peppers, leeks and ripe avocado. Served with tofu and pine nuts

600P

МИНЕСТРОНЕ 470

Овощной суп на основе спелых томатов, подается с постным хлебом

MINISTRONE

Vegetable soup based on ripe tomatoes, served with lean bread

700P

СТЕЙК ИЗ "АЙСБЕРГА" 240

Стейк из салата айсберг, подается с обжаренными шампиньонами и ореховым соусом

STEAK FROM THE "ICEBERG"

Iceberg lettuce steak served with fried mushrooms and nut sauce

600P

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ 250

Баклажаны в азиатском стиле

CRISPY EGGPLANT

Asian-style eggplant

600P

БАТАТ ФРИ 185

SWEET POTATO FRIES

600P

ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО 340

Запеченное яблоко с медом, изюмом, орехами и корицей

BAKED APPLE

Baked apple with honey, raisins, nuts and cinnamon

600P

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ SPRING MENU

САЛАТЫ

Салат с авокадо и крабом 250 гр 850₽
Salad with avocado and crab

Буррата с цукини и трюфелем 500 гр 1 200₽
Burrata with zucchini and truffle

СУПЫ

Гаспачо из сладких томатов с авокадо и малиной 390 гр 1 200₽
Gazpacho of sweet tomatoes with avocado and raspberries

ГОРЯЧЕЕ

Тартар из говядины с муссом из трюфеля и желе из красного вина 290 гр 1100₽
Beef tartare with truffle mousse and red wine jelly

Черная паста с крабом и имбирем 420 гр 1200₽
Black pasta with crab and ginger

ДЕСЕРТ

Тирамису с Бейлисом и белым шоколадом 290 гр 700₽
Tiramisu with Baileys and white chocolate

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Русские соления 540

Квашеная капуста, соленые грузди, маринованные патиссоны, бочковые огурцы, маринованные шампиньоны, томаты черри и тосты с салом.

Russian pickles

Sauerkraut, salted milk mushrooms, pickled squash, barrel cucumbers, pickled champignons cherry tomatoes and toasts with salo

1500P

Ассорти изысканных сыров 220/200/40

Грюйер, халлуми, бри, дор-блю, пармезан.

Подаются с алтайским медом, грушей и виноградом

Exquisite cheese platter

Gruyère, halloumi cheese, brie, dorblu, parmesan. Served with honey, pear and grapes

2900P

Винная тарелка 500

Сыровяленая свинина с грушей, фаршированные маслины, сырные палочки, виноград, пармезан, дор-блю, микс орехов.

Wine plate

Dry-cured pork with pear, stuffed olives, cheese sticks, grapes, parmesan, dor blue, mixed nuts.

2300P

Мясные деликатесы 400/50/80

Маринованный ростбиф, буженина, говяжий язык и филе цыпленка на гриле. Подаются со сливочным хреном, «дижонской» горчицей и солениями

Meat delicacies

Marinated roast beef, buzhenina, beef tongue and grilled chicken fillet. Served with creamy horseradish, "Dijon" mustard and pickles

2500P

Рыбная тарелка 260/60

Лосось слабого посола, копченый угорь, масляная рыба, тигровая креветка и копченый лосось.

Fish platter

Light-salted salmon, smoked eel, butter fish, tiger shrimps and smoked salmon.

3000P

TAP-TAP TARTAR

Тар-тар из говядины 240

1200P

подается с маринованными огурцами,
красным луком и хрустящей чиабаттой

Beef tartare

served with pickled cucumbers, red onion and crispy ciabatta

Тар-тар из лосося 240

1200P

подается с вялеными томатами, каперсами,
свежим огурцом и хрустящей чиабаттой

Salmon tartare

served with dried tomatoes, capers,
fresh cucumber and crispy ciabatta

Тар-тар из тунца 240

1200P

подается с сорбетом из малины, спелым авокадо
и кисло-сладким яблоком

Tuna tartare

served with raspberry sorbet, ripe avocado
and sweet and sour apple



САЛАТЫ SALADS

Цезарь с курицей 260
Chicken caesar salad

800₽

Салат с печенью кролика 220

900₽

Карамелизированная печень кролика в портвейне с добавлением корицы и бадьяна, микс салатов с цитрусовыми и клубникой

Salad with rabbit liver

Caramelized rabbit liver in port wine with the addition of cinnamon and star anise, mix of salads with citrus fruits and strawberries

Цезарь Цезарь со слабосоленным лососем

1200₽

Salmon caesar salad

Цезарь с креветками 260

1100₽

Shrimp caesar salad

Салат «Show Girls» 240

1100₽

Легкий микс салата, заправленный апельсиновым соусом с авокадо и томатами черри.

Подается с копченым лососем и креветками

«SHOW GIRLS» Salad

Light salad mix and orange sauce with avocado cherry tomatoes, serve with smoked salmon and shrimps

Салат с лососем и манго 290

1300₽

Салат с лососем и тигровыми креветками с добавлением спелого манго и авокадо.

Salmon and mango salad

Salmon and tiger shrimp salad with ripe mango and avocado

Салат с ростбифом 300

1400₽

Гриль салат подается с хрустящими баклажанами, томатами черри, маринованным ростбифом и карамелизированным беконом. Заправляется медово-горчичным соусом и мясным муссом

Roast beef salad

Grilled salad served with crispy eggplant, cherry tomatoes, marinated roast beef and caramelized bacon.

Dressed with honey mustard sauce and meat mousse

БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTA

Брускетта с лососем 150

Слабосоленый лосось с авокадо и творожным сыром, декорируется красной икрой

Bruschetta with salmon

Light-salted salmon with avocado and cream cheese, decorated with red caviar

850P

Брускетта с ростбифом 150

Маринованный ростбиф выкладывается на подушку из мясного мусса

Roast beef bruschetta

Marinated roast beef on a meat mousse pillow

750P

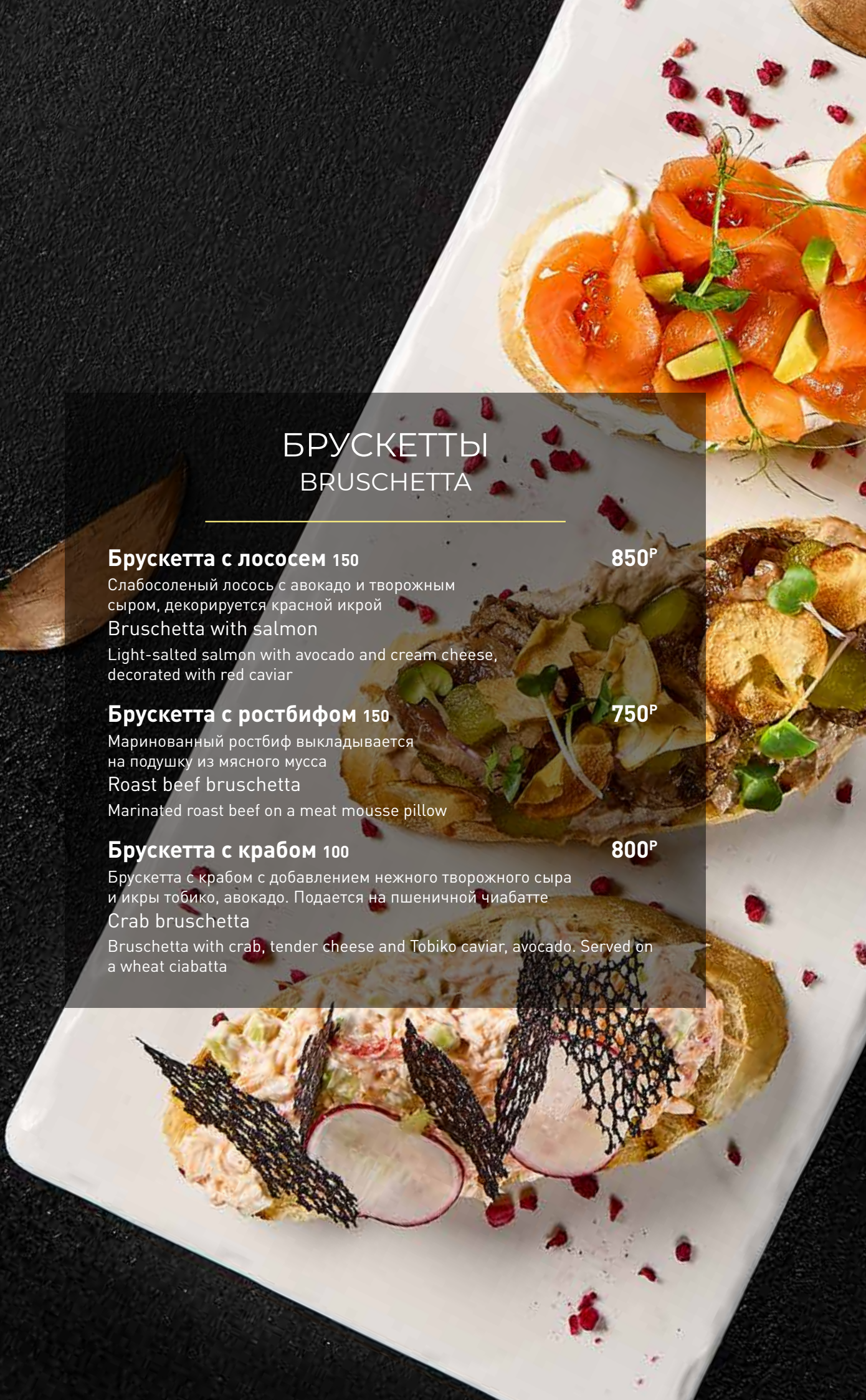
Брускетта с крабом 100

Брускетта с крабом с добавлением нежного творожного сыра и икры тобико, авокадо. Подается на пшеничной чабатте

Crab bruschetta

Bruschetta with crab, tender cheese and Tobiko caviar, avocado. Served on a wheat ciabatta

800P





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

Креветки темпура с соусом "ТОМ-ЯМ" 270/140/120

1500₽

Тигровые креветки обжаренные в кляре с сухарями, подаются с соусом "Том-Ям"

Tempura shrimp with "tom yam" sauce

Tiger prawns fried in batter with breadcrumbs, served with "Tom Yum" sauce

Большая баварская тарелка 850

2600₽

Острые куриные крылья, луковые кольца в пряном кляре, куриные колбасы, свиные колбасы, кольца кальмара, чесночные гренки, сырные палочки. Подаются с соусом тар-тар, сладким чили и соусом блю-чиз.

Large Bavarian platter

Spicy chicken wings, spicy battered onion wings, chicken sausages, pork sausages, onion rings, garlic croutons, cheese sticks. Served with tartar sauce, sweet chili and blue cheese sauce.

СУПЫ SOUPS

Легкий куриный суп 380

Легкий куриный суп с филе цыпленка.
Подается с томатами и свежей зеленью

Light chicken soup

Light chicken soup with fillet. Served with tomatoes and fresh herbs

600P

Борщ 350/50/50

Борщ подается со сметаной, ржаной булочкой и салом

Borsch

Borsch is served with sour cream, rye bun and salo

700P

Уха 350

Крепкий наваристый бульон с лососем и палтусом.
Подается с томатами и свежей зеленью

Ukha

Rich broth with salmon and halibut.
Served with tomatoes and fresh herbs

1200P

Том Ям 450/60

Тайский кисло-острый суп на основе кокосового молока
и рыбного бульона с добавлением креветок, лосося
и шампиньонов. Подается с рисом

Tom Yum

Thai hot and sour soup based on coconut milk and fish broth,
shrimps, salmon and mushrooms, served with rice

1800P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



Большая мясная тарелка с овощами

Рибай, свиные медальоны, острые крылышки, куриное филе, каре ягненка, медальоны из говядины. Подаются с овощами гриль и с тремя соусами: перечный, соус сальса и блю-чиз.

Large meat platter with vegetables

Ribeye, pork medallions, spicy wings, chicken fillet, rack of lamb, beef medallions. Served with grilled vegetables and three sauces: pepper, salsa and blue cheese.

1300/300/150 **9500P**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

Бифштекс из телятины 220/250

1450₽

Подается с яйцом пашот и фирменным рататуем

Veal steak

Served with poached egg and signature dish ratatouille

Ризотто с тартаром из говядины 200/120

1750₽

Копченый рис сорта "Карнароли".

Декорируется сырными чипсами

Risotto with veal tartare

Smoked rice "carnaroli". Decorated with cheese chips

Филе-миньон с битыми огурцами 160/130/80 гр

1900₽

Стейк из говяжьей вырезки, подается с соусом из соленой карамели и гарниром из битых, пряных огурцов.

Filet mignon with broken cucumbers

Beef tenderloin steak with salted caramel sauce with a side dish of broken spicy cucumbers

Рибай с печеным картофелем 250/150/30

3300₽

Рибай подается с печеным картофелем, фаршированным беконом и пармезаном и с соусом сальса.

Ribeye steak with baked potatoes

Ribeye served with baked potatoes, stuffed bacon and parmesan with salsa sauce

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES



Большая тарелка морепродуктов

Морской гребешок, глубоководные креветки, спинка лосося и мидии «киви» подаются с тремя соусами: свит чили, сырный и средиземноморский

Large seafood platter

Sea scallop, deep sea shrimps, salmon back and 'kiwi' mussels served with three sauces: sweet chili, cheese and mediterranean sauce

800/100/30 **9500^P**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

Пельмени с креветками и лососем 240/100 1300₽

Подаются с икрой, на соусе из кардамона
Shrimp and salmon ravioli
Served with caviar, cardamom sauce

Палтус с тальятелле из цукини 340 1400₽

Запеченное филе палтуса,
подаётся с подкопченным цукини в сливочном соусе
Halibut with zucchini tagliatelle
Baked halibut fillet, served with smoked zucchini in a creamy sauce

Лосось с диким рисом 140/120/50 1850₽

Лосось подается со сливочным диким рисом
и икорным соусом
Salmon with wild rice
Salmon served with creamy wild rice
and caviar sauce



ПАСТА PASTA

Карбонара 290

Классические спагетти с беконом, пармезаном.

Carbonara

Classic spaghetti with bacon, parmesan.

800₽

Фарфалле с белыми грибами и говядиной 320

Farfalle with white mushrooms and beef

1100₽

Феттучини с креветками и соусом песто 300

Тигровые креветки, томленные в белом вине,
с соусом песто и чипсами из пармезана


Shrimp fettuccine with pesto

Tiger shrimp stewed in white wine
with pesto and parmesan

1100₽



ГАРНИРЫ SIDE DISHES



Бэби картофель с розмарином 200
Baby potatoes with rosemary

400^Р

Овощи гриль 280
Grilled vegetables

650^Р

Дикий рис с кедровыми орехами 220
Wild rice with pine nuts

700^Р



ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

JAPANESE
CUISINE



СЕТЫ SETS

СЕТ "ПРЕМИУМ" 1120/120

6000₽

Калифорния, филаделфия, гункан с угрем, тунцом и красной икрой, сашими лосось, вулкан ролл
SET "PREMIUM"

California, Philadelphia, gunkan with eel, tuna and red caviar, salmon sashimi, volcano roll

СЕТ "ВИП" 820/120

4000₽

Канада, креветки темпура, нигири с лососем и гребешком, горячий ролл темпура с крабом спайси.
SET "VIP"

Canada, tempura shrimp, nigiri salmon and scallop sushi, hot tempura roll with spicy crab

РОЛЛЫ ROLLS

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ 265/120

950₽

Рис, креветка, авокадо, сливочный сыр
HOT ROLL WITH SHRIMP
Rice, shrimp, avocado, cream cheese

ФИЛАДЕЛЬФИЯ 250/120

1500₽

Сливочный сыр, лосось
PHILADELPHIA
Creamy cheese, salmon

КАЛИФОРНИЯ 225/120

950₽

Огурец, авокадо, японский майонез, суриме
краб, икра летучей рыбы
CALIFORNIA
Cucumber, avocado, Japanese mayonnaise,
surime crab, tobiko caviar

РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ ГРЕБЕШКОМ 300/120

1700₽

Японский майонез, гребешок, лосось, икра тобико
SEARED SCALLOP ROLL
Japanese mayonnaise, scallop, salmon, tobiko caviar

ВУЛКАН 40/120

1700₽

Гребешок, лосось, икра летучей рыбы, японский майонез,
сыр сливочно-творожный, терияки
VOLCANO

Scallop, salmon, flying fish roe, Japanese mayonnaise,
cream cheese, teriyaki

КАНАДА 255/120

1450₽

Лосось, огурец, авокадо, сливочный сыр,
копченый угорь, кунжут
CANADA

Salmon, cucumber, avocado, creamy cheese,
smoked eel, sesame



САШИМИ
SASHIMI

Креветка тигровая 50/120

Tiger shrimp

600₽

Лосось 50/120

Salmon

700₽

Гребешок 50/120

Sea scallop

950₽

Угорь 50/120

Eel

950₽

НИГИРИ СУШИ NIGIRI SUSHI

Сяке / Лосось 40/80

Syake / Salmon

300₽

Хотатэ / Гребешок 40/80

Hotate / Sea scallop

350₽

Унаги / Угорь 40/80

Unagi / Eel

300₽

Эби / Креветка 40/80

Ebi / Shrimp

300₽

Туна / Тунец 40/80

Tuna

350₽



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS





ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Мороженое в ассортименте 50/45 350₽
Ice cream in assortment

Птичье молоко 120/50 700₽
Приготовлен из вареной сгущенки,
декорируется свежими ягодами
Bird's milk
Made from boiled condensed milk,
decorated with fresh berries

Клубника в шоколаде 280 1900₽
Strawberry with chocolate

Десерт «Павлова» 190 800₽
Подается с сырным кремом с нотками
сгущенного молока и свежей малиной
'Pavlova' dessert
Served with cheese cream and a hint
of condensed milk and fresh raspberry

Фруктовое плато 1000 2300₽
Fruit platter

Ягодная тарелка 600 3800₽
Berry platter



Фруктово-ягодная тарелка

Fruit and berry platter

1500 5900P

