



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

- Крупно нарезанные овощи:** помидоры, огурцы, сладкий перец и редис с соусом на выбор из : сметана, майонез домашний, масло оливковое, бальзамическая заправка. (267/30) 320 руб.
Cut tomatoes, cucumbers, peppers, radish and greenery. Served with mayonnaise or with sour cream, or with olive oil at your choice.
- Классическое карпаччо** из мяса бычка с салатом Руккола, сыром Пармезан и бальзамическим соусом (100/95) 480 руб
Classic beef carpaccio with Ruccola, Parmesan and balsamic sauce.
- Вителло Тонато.** Кусочки телятины под нежным соусом из тунца (100/60) 580 руб
Vitello Tonnato. Slices of veal with delicate tuna sauce
- Мясное трио** из английского ростбифа, телячьего языка и пряной свиной шейки. Подаётся со сливочным хреном и дижонской горчицей (150/30/40/40) 580 руб
Meat plate: roast beef, veal tongue and home spicy pork meat.
- Ломтики нежного мурманского малосоленного лосося** с лимоном и сливочным маслом (100/40) 480 руб
Slightly salted salmon with butter and lemon.
- Квартет из благородных сыров** – Пармезан, Камамбер, Горгонзола и Эмменталь с мёдом, грецким орехом и виноградом (200/50/15/50) 580 руб
4 sorts of noble cheese: Parmesan, Camembert, Gorgonzola and Emmental.
- Хлебное лукошко / Bread basket (2 шт.)** 60 руб
Пшеничная и злаковая тёплые мягкие булочки.
Wheaten and cereal warm soft rolls.



МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат из обжаренного тёплого языка на листьях зелёного салата с помидорами черри в соусе «Цезарь», с чесночной крошкой и лепестками сыра Пармезан (190) 380 руб
Warm veal tongue salad with mixed salad, tomatoes, garlic toasts and Parmesan dressed with Caesar sauce.

Классический салат «Цезарь» на Ваш выбор: 380 руб
Traditional «Caesar» salad.
- с куриной грудкой / *with chicken breast* (230)
- с креветками / *with shrimps* (230)
- с жареным беконом / *with fried bacon* (230)

Греческий салат (215) 320 руб
Greek salad

Тёплый салат с куриными потрошками, помидорами черри, чесночными гренками и сливочным соусом (270) 380 руб
Warm chicken haslets salad with Cherry tomatoes. Dressed with cream sauce and Parmesan.

Трио зелёных салатов с французской вяленой утиной грудкой, мандаринами, десертной грушей, помидорами черри, вяленными томатами в пикантной заправке (215) 480 руб
Salad of smoked duck breast slices and mixed salad, decorated with cherry tomatoes, pear slices and orange segments. Dressed with fragrant sauce.

Салат из слабосоленой семги, креветок и авокадо, на листьях зелёных салатов, свежих огурцов и цуккини. Заправлен пикантным соусом. (210/70) 540 руб
Slightly salted salmon, shrimps and avocado garnished with mixed salad, fresh cucumbers and Parmesan and dressed with piquant sauce.

Салат с тунцом (288) 420 руб
Tuna salad.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

- Мексиканские блинчики, начинённые куриным филе, беконом, шампиньонами, сыром, помидорами и луком. Подаётся с соусом Сальса и сметаной (250/30/30)** **320 руб**
Mexican pancakes filled with chicken filet, bacon, champignons, cheese, tomatoes and onion. Served with Salsa sauce.
- Куриные крылышки на Ваш выбор:** **340 руб**
Chicken wings at your choice:
- в соусе Барбекю / *in BBQ sauce (200/30/30/50)*
 - острые в соусе Луизиана / *in spicy Louisiana sauce (200/30/30/50)*
 - пряные в аджике / *spicy in adjika (200/30/30/50)*
- Подаются с соусом Блю-чиз, сельдереем и морковью**
Served with fresh carrot, celery and Blue Cheese sauce.
- Жюльен с грибами или курицей (130)** **260 руб**
Julienne with mushrooms or with chicken at your choice.
- Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки-цуккини, сладкий перец, помидоры и лук.** **340 руб**
Подаются с соевым соусом (300)
Aubergines, zucchini, paprika, tomatoes, onion cut into large pieces and fried on the strong fire.
- Морской гребешок в белом вине, обжаренный с артишоками.**
Подаётся с зелёным салатом и малиновым соусом (180) **580 руб**
Fried in white wine scallops and artichoke. Served with green salad and raspberry sauce.



МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

**Кокот с креветками и луком-порей,
запечённый под сыром Пармезан (130)** 420 руб
Shrimp julienne.

**Жареный нежный сыр Камамбер с клюквенным соусом и
мятой (105/60)** 480 руб
Fried Camembert under cranberry sauce and fresh mint.

**Жареный Тайский рис с королевскими креветками,
брокколи и цветной капустой (290)** 580 руб
Fried Thai rice with Royal shrimps, broccoli and cauliflower.

**Рис, тушеный с баклажанами, сладким перцем,
кабачками-цуккини, луком и грибами (320)** 340 руб
Rice stewed with aubergines, paprika, zucchini, onion and mushrooms.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ

СУПЫ

<u>Овощной суп Минестроне (300)</u> <i>Minestrone vegetable soup</i>	220 руб
<u>Сливочный суп из белых грибов с куриными кнелями (300)</u> <i>Cep mushrooms soup with chicken quenelles.</i>	380 руб
<u>Суп-лапша куриный (300)</u> <i>Chicken-noodles soup with chicken quenelles.</i>	280 руб
<u>Немецкий мясной суп Гуляш (300)</u> <i>German meat soup Goulash.</i>	420 руб
<u>Уха из семги, молодых томатов и лука порея (300)</u> <i>Fish-soup with salmon, tomatoes and leek.</i>	380 руб



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ / MENU

ПАСТА / PASTA

- Фетучини «Фрутте де Марэ» с морепродуктами в соусе Арабиата в аккомпанементе мидий Гигант (380) 480 руб**
Fettuccine "Frutti di Mare" with seafood in Arabiata sauce. Serve with Giant mussels.
- Фетучини с семгой и морепродуктами под сливочным соусом. (350) 480 руб**
Fettuccine with salmon and seafood in white sauce.
- Фетучини с тунцом и помидорами (350) 420 руб**
Fettuccine with tuna and tomatoes.
- Фетучини с белыми грибами в сливочном соусе. (300) 480 руб**
Fettuccine with cep mushrooms in white sauce.
- Паста «Карбонара»: спагетти с ломтиками копченой грудинки и соусом из яичного желтка (360) 480 руб**
Pasta Carbonare: spaghetti with smoked bacon in egg sauce.
- Спагетти «Болоньезе» (350) 420 руб**
Spaghetti "Boloniese"

ЛАПША / NOODLES

- Рисовая стеклянная лапша по-китайски на выбор: 480 руб**
Rice noodles:
- с креветками и устрично-чесночным соусом (373)
with shrimps
 - с куриным филе и арахисовым соусом (363)
with chicken
 - со свининой и сливовым соусом (393)
with pork
 - с говядиной и кисло-сладким соусом (383)
with beef



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT MAIN COURSES

Свиная отбивная на косточке, шпигованная чесноком.

Подается с маринованным красным луком,
картофельным пюре и соусом Сальса (165/95/90) **580 руб**
Pork chop on bone with garlic. Serve with marinated onion, mashed potatoes and Salsa sauce.

Свиная отбивная По-бургундски,

запеченная с помидорами и сыром Моцарелла (210) **520 руб**
Pork chops Burgundy style, baked with tomatoes and mozzarella cheese.

Бефстрганов. Подается с картофельным пюре (180/150/35)

640 руб
The beef Stroganoff. Served with mashed potatoes.

Рубленый бифштекс из говядины с салатом из томатов,

сладкого лука и зелени. Подается с соусом Сальса (180/50/50) **640 руб**
Minced beef steak with tomato salad. Serve with the Salsa sauce.

Ломтики вырезки молодого бычка в белом вине и Дижонской

горчице, обжаренной на гриле под вишневым соусом (170/30/10) **680 руб**
*Slices of veal in white wine and the Dijon mustard fried on a grill.
Serve in cherry sauce.*

Антрекот, маринованный в гранатовом соусе и белом вине,

обжаренный на гриле с артишоками (170/60) **680 руб**
Steak, marinated in garnet sauce and white wine, fried on a grill with artichokes.

Медальоны из телячьей вырезки под соусом из трюфеля и белых грибов.

Подаются с картофелем, обжаренном в розмариновом масле,
с помидорами Черри и сыром Пармезан (200/10) **700 руб**
*Veal medallions with sauce from truffles and porcini mushrooms.
Served with potatoes fried in rosemary butter, with cherry tomatoes and Parmesan cheese*

Ростбиф с пряным перцем Пепперони, сладким соусом Чили
и гурийской капустой (200/100/52)

880 руб
Roast beef with spicy Pepperoni, the sweet Chile sauce and sauerkraut.

Стейк-гигант из говядины в соусе Терияки.

Подается с овощами гриль. (380/125/50) **1820 руб**
Giant beef stake in teriyaki sauce. Serve with grilled vegetables.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

HOT POULTRY DISHES

Кусочки куриного филе, обжаренные с грибами, курагой, луком и сладким перцем в сливочном соусе (295) 480 руб
Pieces of chicken fillet roasted with mushrooms, onion and dried apricots in creamy sauce.

Куриная грудка в сливочно-лимонном соусе с шампиньонами, на хрустящем крутоне (280) 520 руб
Chicken breast in a creamy lemon sauce with mushrooms, on a crispy crouton.

Цыплёнок, обжаренный в чесночном масле, под соусом из голубого сыра с апельсинами (350/40) 640 руб
The chicken fried in garlic oil in blue cheese sauce.

Утиная грудка, обжаренная на гриле под брусничным соусом с портвейном, на десертной груше (210/110) 840 руб
The duck breast fried on a grill in cowberry sauce with port on a dessert pear.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH MAIN COURSES

Филе мурманского лосося на крутоне, под соусом Шампань, с икрой палтуса и лимоном (150/100) 880 руб
Salmon fillet on crouton, in Champagne sauce, with halibut caviar and a lemon.

Обжаренная на гриле рыбка Дорада, на базиликовом Песто под яблочно-горчичным соусом (285/40/30) 820 руб
Grilled Dorado, garnished with mustard creamy sauce and Pesto Sauce.

ГАРНИР / GARNISH

Жасминовый рис с кунжутом и соевым соусом (150/30) 160 руб
Jasmine rice with sesame and soy sauce

Картофель фри (150) / French fries 160 руб

Картофель пюре (150) / Mashed potatoes 160 руб

Картофель по-деревенски (150) / Rustic potatoes 160 руб

Брокколи, приготовленный на Ваш вкус (150) / Broccoli 160 руб



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ

ДЕСЕРТ / DESSERT

- Чизкейк с мандаринами на печенье «Савоярди» (150)** 280 руб
Cheesecake with tangerines on the Savoyardi cookies
- Жареная с ромом и тростниковым сахаром клубника.
Подаётся с лимонным сорбетом (210)** 420 руб
Strawberry, fried with rum and cane sugar. Serve with lemon sorbet.
- Фруктовый сезонный салат под цитрусовым соусом
со взбитыми сливками по Вашему желанию (270/50)** 280 руб
Fruit seasonal salad in citrus sauce with whipped cream.
- Яблочный или вишнёвый штрудель на соусе из сладкого молока.
Подаётся с шариком ванильного мороженого (150/50/50)** 320 руб
Apple or cherry strudel on sweet milk sauce. Serve with vanilla ice cream.
- Мороженое по Вашему выбору / Ice cream:**
- клубничное / *strawberry*
 - ванильное / *vanilla*
 - шоколадное / *chocolate*
- Подаётся с джемом и сливками (120/20)** 220 руб
Serve with jam and cream.
- Блинчики с нежной начинкой из сыра Филадельфия,
под ванильным соусом «Куантро».**
- Подаются с шариком ванильного мороженого. (180/65/15/40)** 320 руб
*French crepes with Philadelphia cheese cream .
Served with Cointreau sauce and vanilla ice-cream.*



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

КОФЕ / COFFEE

Американо (80) / <i>Americana</i>	150 руб
Эспрессо (40) <i>Espresso</i>	150 руб
Двойной эспрессо (80) <i>Double espresso</i>	200 руб
Капучино (100) <i>Cappuccino</i>	200 руб
Латте (150) <i>Coffee latte</i>	200 руб
Латте с сиропом (150) <i>Coffee latte with syrup at your choice</i>	250 руб
Гляссе (150) <i>Iced coffee</i>	250 руб
Молоко (20) <i>Milk</i>	20 руб

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ / TEA (300)

Зеленая Сенча / <i>Sencha</i>	300 руб
Черный Ассам / <i>Assam</i>	300 руб
Эрл-Грей (с бергамотом) / <i>Earl Grey</i>	300 руб
Зеленый жасминовый / <i>Green Jasmine</i>	300 руб
Фруктовый / <i>Fruit</i>	300 руб
Молочный Улун / <i>Milk oolong</i>	300 руб
Пакетированный чай / <i>Tea bags</i>	80 руб



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SOFT DRINKS

Минеральная вода «Бон Аква» с газом / без газа (250) <i>“Bon Aqua» still / sparkling</i>	190 руб
Кока-кола / Спрайт / Фанта(250) <i>Coca-cola / Sprite / Fanta</i>	120 руб
Соки: яблочный / апельсиновый / томатный / вишнёвый (200) <i>Juice: apple / orange / tomato / cherry</i>	80 руб
Домашний ягодный морс (200) <i>Homemade berry juice</i>	80 руб
Домашний компот (200) <i>Homemade compote</i>	80 руб



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДКА / VODKA (50 мл)

Русский стандарт	150 руб.
Старая марка	90 руб.

РОМ / RUM (50 мл)

Бакарди Супериор" белый/ <i>Bacardi Superior</i>	320 руб.
Бакарди черный/ <i>Bacardi black</i>	320 руб.
Капитано Морган спайс/ <i>Capitan Morgan spice</i>	320 руб.
420 руб.	

ВИСКИ / WHISKEY (50 мл)

Джим Бим / <i>Jim Beam</i>	420 руб.
Джемисон / <i>Jameson</i>	420 руб.
Джек Дэниелс / <i>Jack Daniel's</i>	420 руб.
Чивас Ригал 12 лет / <i>Chivas Regal 12 years</i>	740 руб.

ТЕКИЛА / TEQUILA (50 мл)

Олмека золото / <i>Olmeca gold</i>	420 руб.
------------------------------------	----------



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОНЬЯК / COGNAC (50 мл)

Армянский бренди "Страна камней" №5/ <i>Armenian cognac "Stone land" №5</i>	240 руб.
Армянский бренди "Страна камней" №7/ <i>Armenian cognac "Stone land" №7</i>	350 руб.
Курвуазье VS / <i>Courvoisier VS</i>	620 руб.

ЛИКЕРЫ / LIQUEURS (50 мл)

Бейлис / <i>Bailey's</i>	320 руб.
--------------------------	----------

ВЕРМУТ / WERMOUTH (0,100)

Чинзано Бьянко / <i>Cinzano bianco</i>	280 руб.
--	----------

ИГРИСТОЕ ВИНО / SPARKLING WINE (0,15 / 0,75)

«Российское» шампанское п/сл / <i>«Russian» demi-sweet</i> п/сухое / <i>«Moscow» demi-sec</i> (0,15/ 0,75)	150 руб./650 руб.
--	-------------------

РАЗЛИВНОЕ ВИНО / HOUSE WINE

Белое сухое/ <i>white sec</i>	0,15 л / 0,5 л / 1 л
Красное сухое/ <i>red sec</i>	150 руб./450 руб./ 1300 руб.
Красное п/сл./ <i>red demi-sweet</i>	



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

ВИННАЯ КАРТА

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE 750 мл

Монтекруз / Montecruz (п/сладкое / semi-sweet) Испания / Spain	1300 руб.
Соаве / Soave (сухое / sec) Италия / Italy	1750 руб.
Пино Гриджо / Pinot Grigio (сухое / sec) Италия / Italy	1800 руб.
Ле Гран Нуар Шардоне / Le Grand Noir Chardonnay (сухое / sec) Франция / France	2100 руб.

РОЗОВОЕ ВИНО / ROSE WINE 750 мл

Монтекруз / Montecruz (сухое / sec) Испания / Spain	1300 руб.
---	-----------

КРАСНОЕ ВИНО / RED WINE 750 мл

Таманская жемчужина изабелла / Tamanskaiy pearl Isabella (п/сладкое / semi-sweet) Россия / Russia	600 руб.
Монтекруз / Montecruz (сухое / sec) Испания / Spain	1300 руб.
Монтекруз / Montecruz (п/сладкое / semi-sweet) Испания / Spain	1300 руб.
Монтекруз Резерва / Montecruz Rezerva (сухое / sec) Испания / Spain	1800 руб.
Монтепульчано Д'Абруццо / Montepulciano D'Abruzzo (сухое / sec) Италия / Italy	1800 руб.
Кьянти / Chianti (сухое / sec) Италия / Italy	2100 руб.
Флаинг Кэт Карменер / Flying Cat Carmenere (сухое / sec) Чили / Chile	1800 руб.
Параисо Сира Резерва / Paraiso Sirah Reserva (сухое / sec) Чили / Chile	2100 руб.
Каберне Совиньон Амари / Cabernet Sauvignon Amary (сухое/sec) Франция / France	1800 руб.
Мерло Амари / Merlot Amary (сухое / sec) Франция / France	1800 руб.
Шираз Камден Парк / Shiraz Camden Park (п/сухое / semi-sec) Австралия / Australia	2100 руб.
Шато Клузан Бордо / Chateau Cluzan Bordeaux (сухое / sec) Франция / France	2100 руб.
Ле Гран Нуар Каберне Совиньон / Le Grand Noir Cabernet Sauvignon (сухое / sec) Франция / France	2100 руб.
Шато Ля Франкет Медок / Chateau La Franquette (сухое / sec) Франция / France	2400 руб.
Люмис Терра Медок / Lumis Terra Medoc (сухое / sec) Франция / France	2700 руб.

Цены указаны в рублях РФ. Не допускается продажа алкогольной продукции лицам, не достигшим 18 лет.