



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ / MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Классическое карпаччо из мяса бычка с салатом Руккола, сыром Пармезан и бальзамическим соусом (100/95) 680 руб
Classic beef carpaccio with Rucicola, Parmesan and balsamic sauce.

Мясное трио из английского ростбифа, телячьего языка и пряной свиной шейки. Подаётся со сливочным хреном и дижонской горчицей (150/30/40/40) 680 руб
Meat plate: roast beef, veal tongue and home spicy pork meat.

Ломтики нежного мурманского малосоляного лосося с лимоном и сливочным маслом (100/40) 580 руб
Slightly salted salmon with butter and lemon.

Сельдь с отварным картофелем и зеленым луком (115/100/85) 380 руб
Herring, boiled potato, pickled onion.

Квартет из благородных сыров – Пармезан, Камамбер, Горгонзола и Эмменталь с мёдом, грецким орехом и виноградом (200/50/15/50) 720 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.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ / MENU

САЛАТЫ / SALADS

Салат из обжаренного тёплого языка на листьях зелёного Салата с помидорами черри в соусе «Цезарь», с чесночной крошкой и лепестками сыра Пармезан (190) 420 руб
Warm veal tongue salad with salad mix, Cherry tomatoes, garlic toasts and Parmesan. Dressed with Caesar sauce.

Классический салат «Цезарь» на Ваш выбор:
Traditional «Caesar» salad.

- с куриной грудкой / *with chicken breast* (230) 420 руб
- с креветками / *with shrimps* (230) 680 руб
- с жареным беконом / *with fried bacon* (230) 420 руб

Греческий салат (215) 380 руб
Greek salad

Тёплый салат с куриными потрошками, помидорами черри, чесночными гренками и сливочным соусом (270) 420 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) 680 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 / MENU

СУПЫ / SOUPS

Овощной суп Минестроне (300) 220 руб.
Minestrone vegetable soup

Сливочный суп из белых грибов с куриными кнелями (300) 380 руб.
Crepe mushrooms soup with chicken quenelles.

Суп-лапша куриный (300) 280 руб.
Chicken-noodles soup with chicken quenelles.

Немецкий мясной суп Гуляш (300) 420 руб.
German meat soup Goulash.

Уха из семги, молодых томатов и лука порея (300) 420 руб.
Fish-soup with salmon, tomatoes and leek.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Мексиканские блинчики, начинённые куриным филе, беконом, шампиньонами, сыром, помидорами и луком.

Подаётся с соусом Сальса и сметаной (250/30/30)

380 руб

Mexican pancakes filled with chicken filet, bacon, champignons, cheese, tomatoes and onion. Served with Salsa sauce.

Куриные крылышки на Ваш выбор:

420 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.

Кокот с креветками и луком-порей, запечённый под сыром Пармезан (130)

480 руб

Shrimp julienne.

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. (300)

360 руб

Aubergines, zucchini, paprika, tomatoes, onion cut into large pieces and fried on the strong fire.

Жареный Тайский рис с королевскими креветками, брокколи и цветной капустой (290)

580 руб

Fried Thai rice with Royal shrimps, broccoli and cauliflower.

Рис, тушёный с баклажанами, сладким перцем, кабачками-цуккини, луком и грибами (320)

380 руб

Rice stewed with aubergines, paprika, zucchini, onion and mushrooms.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ / MENU

ПАСТА / PASTA

<u>Фетучини «Фрутте де Марэ» с морепродуктами в соусе Арабиата в аккомпанементе мидий Гигант (380)</u>	520 руб
<i>Fettuccine “Frutti di Mare” with seafood in Arabiata sauce. Serve with Giant mussels.</i>	
<u>Фетучини с семгой и морепродуктами под сливочным соусом. (350)</u>	520 руб
<i>Fettuccine with salmon and seafood in white sauce.</i>	
<u>Фетучини с тунцом и помидорами (350)</u>	520 руб
<i>Fettuccine with tuna and tomatoes.</i>	
<u>Паста «Карбонара»: спагетти с ломтиками копченой грудинки и соусом из яичного желтка (360)</u>	480 руб
<i>Pasta Carbonare: spaghetti with smoked bacon in egg sauce.</i>	
<u>Спагетти «Болоньезе» (350)</u>	480 руб
<i>Spaghetti “Boloniese”</i>	

ЛАПША / NOODLES

<u>Рисовая стеклянная лапша по-китайски на выбор:</u>	
<i>Rice noodles:</i>	
- с креветками и устрично-чесночным соусом (373)	480 руб
<i>with shrimps</i>	
- с куриным филе и арахисовым соусом (363)	420 руб
<i>with chicken</i>	
- со свиной и сливовым соусом (393)	420 руб
<i>with pork</i>	
- с говядиной и соусом из сладкого чили (383)	480 руб
<i>with beef</i>	



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

МЕНЮ / MENU

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT MAIN COURSES

Свиная отбивная на костьке, 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.

Бефстроганов. 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)

720 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)

860 руб

Slices of veal in white wine and the Dijon mustard fried on a grill.

Serve in cherry sauce.

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)

880 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) 0 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

МЕНЮ / MENU

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) 880 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) 920 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 / MENU

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. 420 руб
Подается с лимонным сорбетом (210)
Strawberry, fried with rum and cane sugar. Serve with lemon sorbet.

Яблочный или вишнёвый штрудель 340 руб
на соусе из сладкого молока.
Подается с шариком ванильного мороженого (150/50/50)
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*

Подается 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

МЕНЮ / MENU

КОФЕ / COFFEE

Американо (150) / <i>Americana</i>	150 руб
Эспрессо (40) / <i>Espresso</i>	150 руб
Двойной эспрессо (80) / <i>Double espresso</i>	200 руб
Какао (150) / <i>Cacao</i>	200 руб
Капучино (200) / <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)

Зеленый Сенча / <i>Sencha</i>	300 руб
Зеленый жасминовый / <i>Green Jasmine</i>	300 руб
Черный Ассам / <i>Assam</i>	300 руб
Эрл-Грей (с бергамотом) / <i>Earl Grey</i>	300 руб
Горные травы / <i>Mountain Herbs</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

ПИВО РАЗЛИВНОЕ / DRAFT BEER

Хамовники 0,25л /0,5л 150 руб./220 руб.

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ / BOTTLED BEER

Хамовники пильзенское 0,5л 180 руб.

Хамовники баварское н/ф 0,5л
180 руб.

Хамовники (б/алк.) 0,33л 120 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

Минеральная вода «Бон Аква» с газом / без газа (330) 190 руб.
“Bon Aqua» still / sparkling

Кока - кола / Спрайт / Фанта оранж (250) 120 руб.
Coca-cola / Sprite / Fanta orange

Соки (яблочный / виноградный / апельсиновый / томатный /
вишнёвый / грейпфрутовый / ананасовый) (200) 80 руб.
Juice: apple / orange / tomato / cherry / grapefruit / pineapple / grape

Домашний ягодный морс (200) 80 руб.
Homemade berry juice

Домашний компот (200) 80 руб.
Homemade compote



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

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

Монтекруз / Montecruz (сухое / sec) Испания / Spain	1300 руб.
Монтекруз / Montecruz (п/сладкое / semi-sweet) Испания / Spain	1300 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.
Шираз Камден Парк / Shiraz Camden Park (п/сухое / semi-sec) Австралия / Australia	2100 руб.
Шато Кюзан 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.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДКА / VODKA (50 мл)

Старая марка	90 руб.
Русский стандарт	150 руб.

РОМ / RUM (50 мл)

Капитан Морган спайс / <i>Captain Morgan spice</i>	320 руб.
Бакарди Супериор белый / <i>Bacardi Superior</i>	320 руб.

ВИСКИ / WHISKEY (50 мл)

Джим Бим / <i>Jim Beam</i>	420 руб.
Джемесон / <i>Jameson</i>	420 руб.
Джек Дениелс / <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.
------------------------------------	----------

КОНЬЯК / COGNAC (50 мл)

Армянский коньяк	
Страна камней №5	240 руб.
Страна камней №7	350 руб.

Цены указаны в рублях РФ.

Не допускается продажа алкогольной продукции лицам, не достигшим 18 лет.



МОСКОВСКИЙ ПЛАНЕТАРИЙ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛИКЕРЫ / LIQUEURS (50 мл)

Бейлис / *Bailey's* 320 руб.

ВЕРМУТ / WERMOUTH (100 мл)

Чинзано Бьянко / *Cinzano bianco* 280 руб.

ИГРИСТОЕ ВИНО / SPARKLING WINE

"Российское" шампанское п/сл / «*Russian*» *demi-sweet* 0,15 / 0,75

брют / «*Russian*» *brut* 150 руб./650 руб.

Ламбруско п/сл / *lambrusco semi dolce* 0,75 1600 руб.

Просекко брют / *Prosecco brut* 0,75 2700 руб.

РАЗЛИВНОЕ ВИНО / HOUSE WINE

Белое сухое / *white sec* 0,15 л / 0,5 л / 1 л

Красное сухое / *red sec*

Красное п/сл. / *red demi-sweet* 150 руб./450 руб./850 руб.

Цены указаны в рублях РФ.

Не допускается продажа алкогольной продукции лицам, не достигшим 18 лет.