



## ЗАВТРАК | 07:00-11:00

<b>ЯЙЦО ПАШОТ</b> с вафлей из картофеля и слабосоленой форелью авокадо, руколой и голландским соусом	253 г	<b>1380</b>
<b>СЭНДВИЧ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ С ЯЙЦОМ</b> копченой индейкой, авокадо	230 г	<b>860</b>
<b>ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b> с беконом, картофелем, шампиньонами, луком и сыром	310 г	<b>680</b>
<b>ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ</b>	3 шт	<b>330</b>
<b>ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ</b>	3 шт	<b>420</b>
<b>ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:</b>		
• бекон	30 г	<b>180</b>
• ветчина	30 г	<b>100</b>
• грибы	30 г	<b>100</b>
• помидоры	30 г	<b>100</b>
• болгарский перец	30 г	<b>100</b>
• сыр	30 г	<b>100</b>
<b>КОЛБАСКИ</b>		
• говяжьи	80 г	<b>500</b>
• куриные	80 г	<b>420</b>
<b>СОСИСКИ</b>	119 г	<b>360</b>
<b>ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ</b>	100 г	<b>200</b>
<b>КРУАССАН С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ</b> и соусом авокадо	130 г	<b>770</b>
<b>КАША ОВСЯНАЯ</b>	310 г	<b>300</b>
<b>КАША ДНЯ</b> (уточните у официанта)	310 г	<b>300</b>
<b>СЫРНИКИ</b> со сметаной	3 шт/20 г	<b>400</b>
<b>ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ</b> со сметаной	150/30 г	<b>350</b>
<b>ОЛАДЬИ</b>		<b>320</b>
<b>ДОПОЛНЕНИЯ:</b>		
• масло порционное	50 г	<b>60</b>
• клубничный джем	50 г	<b>100</b>
• абрикосовый джем	50 г	<b>100</b>
• сгущенное молоко	50 г	<b>100</b>
• мед	50 г	<b>100</b>
<b>ТОСТ</b>	1 шт	<b>100</b>
<b>ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ</b>	80 г	<b>300</b>
<b>ДОПОЛНЕНИЯ:</b>		
• кленовый соус	50 г	<b>300</b>
• карамельный соус	50 г	<b>150</b>
• клубничный соус	50 г	<b>150</b>
• шоколадный соус	50 г	<b>150</b>
• ванильный соус	50 г	<b>150</b>
<b>САЛАТ ФРУКТОВЫЙ</b> из красного винограда, киви, апельсина, яблока и мяты	150 г	<b>390</b>

## Тартары

<b>ТАРТАР ИЗ КЛУБНИКИ</b> с томатами, сыром моцарелла, песто и малиновым соусами	112/6 г	<b>870</b>
<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА</b> со сладкими персиками в соусе мисо и красной икрой	150/48 г	<b>1270</b>
<b>ТАРТАР С КРЕВЕТКАМИ</b> <b>МАНГО, АВОКАДО</b> и апельсиново-розмариновым соусом	3 шт/105 г	<b>910</b>
<b>ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА</b> с авокадо, клубникой, рисовыми чипсами и малиновым соусом	112/6 г	<b>1890</b>



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ</b> швейцарский, сан-кростоф, гран морис, фьор делле альпи, подаются с медом, красным виноградом, орехами пекан и клубникой	138/30/120 г	<b>1980</b>	<b>СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ</b> с авокадо, свежим шпинатом и заправкой сладкий чили-имбирь-лайм с кинзой	230 г	<b>1770</b>
<b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА</b> шейка симонини, пармская ветчина, брезаола, утиная грудка холодного копчения	165/66 г	<b>1870</b>	<b>СЕЛЬДЬ</b> с обжаренным на сливочном масле картофелем и красным луком	65/105 г	<b>790</b>
<b>СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА</b> с перепелиным яйцом и крутоном из бородинского хлеба	155/50 г	<b>2100</b>	<b>ДОМАШНЕЕ САЛО</b> с гренками из черного хлеба, горчицей и хреном	147/40 г	<b>750</b>
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> с перепелиным яйцом и крутоном из бородинского хлеба	120/20 г	<b>1230</b>			

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ, ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ</b> с трюфельным маслом и кремом бальзамико	70/193 г	<b>1870</b>	<b>ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ</b> с листьями романо, сырными крутонами, томатами черри и сыром проволоне подается на Ваш выбор: • с курицей-гриль • с чёрными креветками-гриль	205/72 г 3 шт/205 г	<b>950</b> <b>1050</b>
<b>САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> обжаренными в соусе терияки, авокадо, филе апельсина и грейпфрута, огурцами с цитрусовым соусом	175 г	<b>820</b>	<b>САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> из томатов и огурцов с красным луком с заправкой на Ваш выбор: • оливковое масло • ароматное масло • сметана	300 г	<b>760</b> 30 г 30 г 40 г
<b>САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ И КОЗЬЕГО СЫРА</b> с соусом из розового перца и белого бальзамико	230 г	<b>980</b>			
<b>ЗЕЛЕНЬ С АВОКАДО</b> сельдереем, бланшированной спаржей, огурцами, цукини с брынзой и тыквенными семечками, заправленный льняным маслом	240 г	<b>950</b>			

## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

<b>КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ</b> филе индейки, бекон, томаты, свежий огурец, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом	280/100 /30 г	<b>1100</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>1650</b>

## БРУСКЕТТЫ

<b>БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ</b>	45 г	<b>200</b>
<b>БРУСКЕТТА</b> <b>СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ</b> стрателлой, артишоками и каперсами	161 г	<b>1140</b>

• ВРЕМЯ ОБЕДА •

**-20%**

НА ВСЕ БЛЮДА ИЗ МЕНЮ

А ТАКЖЕ TAKE AWAY

ПН-ПТ  
12:00-15:00



## ПАСТА

<b>КАРБОНАРА</b>	380 г	1160
с хамоном		
<b>ФЕТУЧИНЕ С ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА И КРЕВЕТКАМИ</b>	400 г	1420
в сливочном соусе песто с кедровыми орешками		

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>	135/15/60 г	700
с ванильным мороженым и карамельным соусом		
<b>АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR</b>	7 шт	850
<b>ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b>	123/77 г	600
с малиновым соусом		
<b>ЧИЗКЕЙК БРАУНИ С ВИШНЕЙ</b>	95 г	350
<b>ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШКИ</b>	125/18 г	550
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ С ФУНДУЧНЫМ ДАКУАЗОМ</b>	145 г	690
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ</b>	62/10/60/7 г	590
<b>ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ</b> *без глютена	145 г	630
бисквит из черемуховой, рисовой и миндальной муки, заварной крем из фермерской сметаны, ганаш из темного шоколада		
<b>ФИСТАШКОВЫЙ ФИНАНСЬЕ</b>	100 г	670

## ТАРТЫ

<b>ТАРТ С КУРАГОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	124 г	550
<b>ТАРТ С ГРУШЕЙ И БРУСНИКОЙ</b>	118 г	500
<b>ТАРТ С ВИШНЕЙ И КОРИЦЕЙ</b>	105 г	450

## ДЕНЬ ЦМТ

### ДЕСЕРТ МОЗАИКА

бисквит дакуаз с ореховым пралине с прослойкой из фруктового конфи с абрикосом, манго, маракуйей и шоколадным ганашем с хрустящей глазурью и дробленными фундуком

120 г 460

<b>МОРОЖЕНОЕ</b> (1 шарик)	65/11 г	250
• ванильное • шоколадное • клубничное • фисташковое • манго-сливки		

<b>СОРБЕТ</b> (1 шарик)	65/11 г	250
• лайм-лимон • малина-клубника • манго-маракуйя		

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	4 шт/24/40 г	300
с домашними булочками и гриссини		

Все цены указаны в рублях и включают НДС.

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<b>ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН</b>	240 г	970
с сыром страчателла и томатами		

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>РИБАЙ СТЕЙК</b>	185/7 г	4100
из реберной части, особенно сочный и ароматный		
<b>СТЕЙК ДЕНВЕР</b>	174/7 г	1730
из филе шейного отруба, обладает высокой степенью мягкости и сочности		
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b>	100/30/133 г	1960
с пюре из баклажанов, белыми грибами, шампиньонами и соусом марсала		
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ</b>	240/240/30 г	1200
с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри		
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b>	195/104/30 г	1100
подается с лавашом, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати		
<b>СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ</b>	150/30/60/80 г	1340
подается с кремом из молодой моркови, белыми грибами в соусе горгонзола и маринованным шпинатом в льняном масле с соком лимона		
<b>ЖАРЕХА</b>	250/110 г	1650
с говядиной, картофелем и грибами		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ</b>	180/50/25/18 г	920
сваренные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан		

## ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ

### НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>ШИПОВНИК</b>	250 мл	350
с липой, имбирем и медом		
<b>МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ</b>	250 мл	350
из карельской клюквы		

## СЕКРЕТНЫЕ АКЦИИ RFR ГРИЛЬ



Всё самое интересное собрали для вас в нашем Telegram-канале

## СУПЫ

<b>ТОМ ЯМ</b>	350/20/35 г	1100
с древесными грибами и морепродуктами		
<b>ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ</b>	360/42 г	1350
подается с брускеттой с творожным сыром		
<b>БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ</b>	300/51/35/4 г	750
с говядиной и сметаной		
<b>ЛАПША КУРИНАЯ</b>	300/35/2 г	430

<b>ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ</b>	123/20/117 г	1840
с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой		
<b>СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ</b>	290 г	1700
в кунжутной корочке с соусом терияки, подается с гуакамоле и манго		
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ</b>	136/114/30 г	1930
с ростками дайкона и соусом белое вино и красной икрой		
<b>МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ И ПАЛТУСА</b>	140/105 г	1240
с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой		
<b>ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ</b>	135/145 г	1910
с ньокки из печеного картофеля и чернил каракатицы в соусе белое вино и красной икрой, с цукини, маринованными в свекольном соусе		
<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ</b>	258/30/1 г	1860
запеченное с авокадо, тигровыми креветками и моцареллой, подается со шпинатом, маринованным в льняном масле и соке лимона		

## ГАРНИРЫ

<b>СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ</b>	116 г	300
тыквенными семечками и льняным маслом		
<b>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</b>	327 г	950
<b>РИС НА ПАРУ</b>	150 г	200
<b>ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ</b>	100 г	300
с топленным маслом		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	110 г	400
с рукколой и пармезаном		
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	100/30 г	370