


**Абдессаттар Зитуни**
**Бренд-шеф Cafe Imperial**

Настоящий гений кулинарного искусства, покоривший столицу. Абдессаттар родился в Тунисе и с юных лет начал работать в ресторанах и первоклассных отелях по всему миру — от Германии до Венесуэлы, разрабатывал банкетное меню для Селин Дион и в настоящее время входит в топ-10 лучших поваров Москвы. Его фирменный стиль — средиземноморская кухня на основе базовых французских техник — это легкие блюда с большим количеством рыбы, морепродуктов, овощей и зелени.

Именно raw-блюда взяты за основу меню Cafe Imperial: тартары, крудо из свежих морепродуктов и рыбы, морские ежи и устрицы, но при этом не остались без внимания хиты итальянской, французской и традиционной русской кухни.

**Abdessattar Zitouni**
**Brand Chef of Cafe Imperial**

A true genius of culinary art who conquered our capital's heart. Abdessattar was born in Tunisia and started to work in the restaurants and luxury hotels across the world from an early age – from Germany to Venezuela. He created the wedding menu for Céline Dion and now he is one of the Top 10 Chefs in Moscow. His signature style is Mediterranean cuisine based on French techniques – these are light dishes with lots of fish, seafood, vegetables and greens.

The menu is built around raw dishes of Cafe Imperial — tartars, crudo of fresh seafood and fish, sea urchins and oysters. At the same time, the hits of Italian, French and Russian traditional cuisine are not left without proper attention.



# ЗАВТРАКИ
# BREAKFAST

ПО БУДНЯМ С 09:00 ДО 12:00, В ВЫХОДНЫЕ С 09:00 ДО 14:00
ON WEEKDAYS FROM 9:00 AM TO 12:00 PM, ON WEEKENDS FROM 9:00 AM TO 2:00 PM

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| Яйца Бенедикт с лососем или с индейкой<br>Eggs Benedict with salmon or turkey | 211/274 | 1500 |
| Шакшука<br>Shakshuka | 340 | 750 |
| Омлет Капрезе с сыром моцарелла и свежим базиликом<br>Caprese omelette with mozzarella cheese and fresh basil | 300 | 900 |
| Багет с яичницей-болтуньей, красной икрой и авокадо<br>Baguette with scrambled eggs, red caviar and avocado | 220 | 1200 |
| Овсяная каша с крем-брюле и яблоком<br>Oatmeal with Creme Brülée and apple | 220 | 550 |
| Пшенная каша с карамелизированной тыквой<br>Millet porridge with caramelized pumpkin | 220 | 550 |
| Рисовая каша с клубникой, базиликом и страчателлой<br>Rice porridge with strawberry, basil and stracciatella | 220 | 700 |
| Блины с красной или с черной икрой<br>Blinis with red or black caviar | 135/35/30 | 1700/6500 |
| Сырники с двумя видами джемов, сметаной и свежими ягодами<br>Syrniki (cottage cheese pancakes) with two types of jam, sour cream, and fresh berries | 220 | 1050 |
| Вафли с цукини, лососем и авокадо<br>Waffles with zucchini, salmon and avocado | 200 | 1500 |
| Вафли с ягодами и кленовым сиропом<br>Waffles with berries and maple syrup | 240 | 1000 |
| Брускетта с лососем<br>Bruschetta with salmon | 85 | 900 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes
Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes
Острые блюда / Spicy dishes
Содержит алкоголь / Contains alcohol



## ВЕНЕЦИАНСКОЕ МОРЕ:

6 морских ежей, 4 хасанских устрицы, 2 крудо из гребешка

Venetian Sea: 6 sea urchins, 4 Khasan oysters, 2 scallop crudo

6900 ₽

## АКВАРИУМ
## RAW BAR

| | | ₽ |
|---|---|---|
| Морской еж<br>Sea urchin | 1 шт | 650 |
| Крудо из гребешка<br>Scallop crudo | 1 шт | 1500 |
| Устрица Розовая Джоли<br>Oyster Pink Jolie | 1 шт | 1300 |
| Устрица Жилардо<br>Oyster Gillardeau | 1 шт | 2200 |
| Устрица Хасанская<br>Oyster Khasan | 1 шт | 750 |

## УСТРИЧНЫЕ СЕТЫ
## OYSTER SET

К сету подаем два бокала охлажденного Бруни Просекко Брют
Two glasses of chilled Prosecco Brut served with the set

| | | |
|---|---|---|
| Венецианское море: 6 морских ежей, 4 хасанских устрицы, 2 крудо из гребешка<br>Venetian Sea: 6 sea urchins, 4 Khasan oysters, 2 scallop crudo | 1 шт | 6900 |
| Устричный бриз: дюжина хасанских устриц<br>Oyster Breeze: a dozen Khasan oysters | 1 шт | 6900 |

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
## COLD STARTERS

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| Гравлакс из лосося с авокадо и апельсином<br>Salmon gravlax with avocado and orange | 200 | 1800 |
| Карпаччо из говядины с трюфелем и пармезаном<br>Beef carpaccio with truffle and parmesan | 225 | 2400 |
| Тартар из лосося с авокадо и красной икрой<br>Salmon tartare with avocado and red caviar | 180/25 | 2500 |
| Тартар из говядины с хрустящими чипсами<br>Beef tartare with crispy chips | 200 | 1800 |
| Тартар из сезонных томатов с трюфелем и авокадо<br>Tomato tartare with truffle and avocado | 230 | 1600 |
| Сырное плато<br>Cheese platter | 240 | 3000 |
| Рыбное плато<br>Fish platter | 250 | 4000 |
| Антипасти<br>Antipasti | 260 | 2000 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes
Острые блюда / Spicy dishes
Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes
Содержит алкоголь / Contains alcohol

## САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК И АВОКАДО
### С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

Shrimp and avocado salad with pine nuts

**1800 ₽** 215 г



# САЛАТЫ
# SALADS

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| Овощной салат в греческом стиле<br>Greek-style vegetable salad | 245 | 1100 |
| Салат из хрустящих баклажанов<br>Crispy fried eggplant salad | 220 | 900 |
| Зеленый салат с авокадо, брокколи и зерновыми чипсами<br>Green salad with avocado, broccoli and grain chips | 270 | 1200 |
| Салат с морепродуктами<br>Seafood salad | 320 | 3500 |
| Салат с крабом и икрой тобико<br>Crab salad with tobiko roe | 230 | 3000 |
| Салат с тунцом и соусом тоннато<br>Tuna salad with Tonnato sauce | 255 | 1800 |
| Салат из креветок и авокадо с кедровыми орехами<br>Shrimp and avocado salad with pine nuts | 215 | 1800 |
| Салат с филе миньон в тайском стиле<br>Thai-style filet mignon salad | 200 | 3500 |

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
# HOT STARTERS

| | | |
|---|---|---|
| Запеченный баклажан с томатным джемом и мягким козьим сыром<br>Baked eggplant with tomato jam and goat cream cheese | 255 | 900 |
| Пирог с сыром камамбер и брусничным соусом<br>Camembert pie with lingonberry sauce | 260 | 1700 |
| Золотистый фалафель с хумусом и легким салатом<br>Golden falafel with hummus and light salad | 230 | 900 |
| Креветки в катаифи с соусом манго-васаби<br>Shrimps in kataifi with mango-wasabi sauce | 150 | 1250 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

**Вегетарианские блюда** / Vegetarian dishes

**Острые блюда** / Spicy dishes

**Блюда с эксклюзивной подачей** / Exclusive presentation dishes

**Содержит алкоголь** / Contains alcohol

## КАННЕЛЛОНИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

Cannelloni with ricotta and spinach in truffle sauce

2100 ₽ 260 г



## А-ЛЯ РУС
## A LA RUSSE

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| Борщ из говядины со сметаной<br>Beef borscht with sour cream | 280/30/30 | 850 |
| Вареники с картофелем<br>Potato vareniki (dumplings) | 220/50 | 850 |
| Пельмени классические<br>Traditional Russian pelmeni (dumplings) | 350/50 | 1000 |
| Бефстроганов с картофельным пюре<br>Beef Stroganov with mashed potatoes | 250/150 | 2700 |

## СУПЫ
## SOUPS

| | | |
|---|---|---|
| Минестроне<br>Minestrone | 280/30 | 800 |
| Крем-суп из тыквы с крутонами<br>Pumpkin cream soup with croutons | 280/30 | 900 |
| Рыбный с шафраном<br>Fish soup with saffron | 280/50/20 | 2000 |
| Куриный с вермишелью<br>Chicken noodle soup | 280 | 500 |

## ПАСТА И РИЗОТТО
## PASTA AND RISOTTO

| | | |
|---|---|---|
| Спагетти с черным трюфелем<br>Spaghetti with black truffle | 310 | 1500 |
| Спагетти болоньезе<br>Spaghetti alla bolognese | 300 | 1900 |
| Каннеллони с рикоттой и шпинатом в трюфельном соусе<br>Cannelloni with ricotta and spinach in truffle sauce | 260 | 2100 |
| Равиоли с лососем и красной икрой<br>Ravioli with salmon and red caviar | 210 | 2200 |
| Ризотто с белыми грибами и пармезаном<br>Risotto with porcini mushrooms and parmesan | 280 | 2000 |
| Ризотто из морепродуктов с шафраном<br>Seafood and saffron risotto | 265 | 2000 |

ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ BLACK TRUFFLE

Можно добавить к любому блюду Can be added to any dish

1 г 250

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

Острые блюда / Spicy dishes

Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

Содержит алкоголь / Contains alcohol



## СТЕЙК СТРИПЛОЙН
## С ТЕПЛЫМ РОМАНО

Striploin steak with
warm romaine

**4700 ₽** 290/135 г

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
# MAIN DISHES

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| ★ Запеченный палтус с бок-чой и апельсиновым соусом терияки<br>Baked halibut with bok choy and orange teriyaki sauce | 250 | 4500 |
| Дорадо с овощами в хрустящей темпуре с ананасовой сальсой<br>Dorado and vegetables in crispy tempura with pineapple salsa | 120/100/50 | 2200 |
| Сибас по-бискайски<br>Sea bass a la Biscay | 120/180 | 2700 |
| Стейк из лосося с картофельным пюре и шпинатом<br>Salmon steak with mashed potatoes and spinach | 135/100/50 | 3200 |
| Королевские креветки с маслом и лимоном<br>King prawns with butter and lemon | 250 | 2000 |
| Стейк Стриплойн с теплым романо<br>Striploin steak with warm romaine | 290/135 | 4700 |
| Стейк Рибай с мини-картофелем и перечным соусом<br>Ribeye steak with baby potatoes and pepper sauce | 210/160/60 | 7000 |
| Каре ягненка с картофельным гратеном дофинуа<br>Rack of lamb with potato gratin dauphinois | 190/125/50 | 6500 |
| ★ Томленая лопатка ягненка<br>Slow-Braised lamb shoulder | 220/105/80 | 3000 |
| Говяжьи щечки с картофельной эспумой и лесными грибами<br>Beef cheeks with potato espuma and wild mushrooms | 250/175 | 3200 |
| ★ Фирменный чизбургер Империал с картофелем фри<br>Signature Imperial cheeseburger (beef) with french fries | 435/100/50 | 2300 |
| Цыпленок Аль-матоне с овощами-гриль<br>Chicken al mattone with grilled vegetables | 250/115 | 1900 |
| Индейка с лесными грибами, спаржей и лимонным соусом<br>Turkey with wild mushrooms, asparagus and lemon sauce | 220/120/50 | 2600 |
| Конфи из утиных ножек с муслином из тыквы и картофеля<br>Duck leg confit with pumpkin and potato mousseline | 170/160/35 | 1650 |
| Стейк из брокколи с ореховым соусом и фисташкой<br>Broccoli Steak with nut sauce and pistachios | 190/50 | 1700 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

**Вегетарианские блюда** / Vegetarian dishes

**Острые блюда** / Spicy dishes

**Блюда с эксклюзивной подачей** / Exclusive presentation dishes

**Содержит алкоголь** / Contains alcohol

## ЧИКЕНБУРГЕР
## С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Chicken burger, served with potato wedges

**800 ₽** 190/150/60 г



## ГАРНИРЫ
## SIDE DISHES

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| Сезонные овощи на гриле с базиликом и чесноком<br>Seasonal grilled vegetables with basil and garlic | 275 | 1000 |
| Жареный картофель с сезонными грибами и луком со сметаной<br>Pan-fried potatoes with seasonal mushrooms and onions, served with sour cream | 260/50 | 1000 |
| Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном<br>French fries with truffle oil and parmesan | 160 | 600 |
| Батат фри со страчателлой<br>Sweet potato fries with stracciatella | 160/60 | 600 |

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ
## KIDS' MENU

| | | |
|---|---|---|
| Хрустящие овощи с гуакамоле<br>Crispy vegetables with guacamole | 180 | 800 |
| Цезарь с курицей<br>Chicken Caesar salad | 230 | 1200 |
| Куриный суп<br>Chicken soup | 250 | 450 |
| Куриные наггетсы с картофелем фри<br>Chicken nuggets with french fries | 140/100/50 | 600 |
| Чикенбургер с картофелем по-деревенски<br>Chicken burger, served with potato wedges | 190/150/60 | 800 |
| Картофельное пюре с митболлами<br>Mashed potatoes with meatballs | 200/110 | 1200 |
| Пельмени с телятиной<br>Veal dumplings | 250/50 | 600 |
| Картофель фри с кетчупом<br>French fries with ketchup | 140/50 | 600 |
| Свежая клубника с ванильным кремом<br>Strawberries with vanilla cream | 100 | 800 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

**Вегетарианские блюда** / Vegetarian dishes

**Острые блюда** / Spicy dishes

**Блюда с эксклюзивной подачей** / Exclusive presentation dishes

**Содержит алкоголь** / Contains alcohol



## ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН

San-Sebastian cheesecake

1300 ₽ 240 г

# ДЕСЕРТЫ
# DESSERTS

| | гр/gr | ₽ |
|---|---|---|
| Чизкейк Сан-Себастьян<br>San-Sebastian cheesecake | 240 | 1300 |
| Медовик со свежими ягодами и медом<br>Honey cake with fresh berries | 165 | 800 |
| Наполеон<br>Napoleon cake | 175 | 1200 |
| Тирамису с манго<br>Tiramisu with mango | 180 | 1800 |
| Птичье молоко<br>Bird's Milk traditional soufflé cake | 130 | 950 |
| Анна Павлова со свежими ягодами<br>Anna Pavlova with fresh berries | 200 | 1200 |
| Крем-брюле с имбирем и маракуйей<br>Ginger and Passion Fruit crème brûlée | 170 | 950 |
| Пирожное Париж-Брест<br>Paris-Brest pastry | 145 | 500 |
| Шоколадное облако<br>Chocolate Cloud cake | 137 | 900 |
| Мишка «Вишня в шоколаде»<br>Bear-shaped cake «Cherry in chocolate» | 70 | 550 |
| Пирожное Фисташка с малиной<br>Pistachio pastry with raspberries | 110 | 800 |
| Тарталетка со спелым манго<br>Mango tartlet | 115 | 1500 |
| Тарталетка с клубникой и голубикой<br>Strawberry and blueberry tartlet | 140 | 1100 |
| Мороженое: ваниль, шоколад, клубника, фисташка<br>Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio | 60 | 400 |
| Сорбет маракуйя<br>Passion fruit sorbet | 80 | 700 |
| Сорбет клубника-малина<br>Strawberry-raspberry sorbet | 85 | 700 |
| Фруктовое плато<br>Fruit platter | 600 | 2200 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

**Вегетарианские блюда** / Vegetarian dishes

**Острые блюда** / Spicy dishes

**Блюда с эксклюзивной подачей** / Exclusive presentation dishes

**Содержит алкоголь** / Contains alcohol

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
PLEASE INFORM YOUR WAITER.

Цены указаны в рублях с учетом НДС.
All prices are in Russian rubles and include VAT.

Данное меню является рекламным материалом,
с контрольным меню можно ознакомиться у администратора.
This menu is a promotional material, the official menu is available at the front desk.

Счет можно оплатить: наличными, картой (Visa, MasterCard, МИР) или закрыть на номер комнаты.
The bill can be paid in cash, by card (Visa, MasterCard, MIR) or charged to your room.