

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясное ассорти</b> говядина копченая, индейка копченая, копченая курица, куриный рулет   450 г	<b>800₽</b>
<b>Сырное ассорти</b> пармезан, камамбер, сулугуни копченый, дорблю, грецкий орех, мёд   300 г	<b>690₽</b>
<b>Соленья по-домашнему</b>	<b>400₽</b>
<b>Свежие овощи</b> помидоры, огурцы, перец, зелень, редис   600 г	<b>800₽</b>

## САЛАТЫ

<b>Греческий</b> из свежих овощей с маслинами, оливками и сыром Фета, заправлен оливковым маслом и соком лимона   230 г	<b>430₽</b>
<b>“Цезарь” с цыпленком</b> по традиционному рецепту с гренками, сыром Пармезан и классическим соусом “Цезарь”   230 г	<b>560₽</b>
<b>Капрезе</b> помидор биф, сыр моцарелла, руккола, бальзамический соус   180 г	<b>570₽</b>
<b>Салат от шефа</b> куриное филе, грибы шампиньоны, помидоры черри, салат руккола, масло оливковое, соус терияки   210 г	<b>490₽</b>
<b>Салат с морепродуктами</b> креветка, кальмар, лосось, мидии, листья салата лола росса, айсберг, руккола, чесночный соус, белое вино (столовое)   200 г	<b>830₽</b>
<b>Салат с хрустящим сыром</b> виноград, помидор черри, соус айоли, сыр сулугуни, с листьями романа   260 г	<b>540₽</b>
<b>Тёплый салат с телятиной</b> Телятина, Перец болгарский, Кабачок, Баклажан, Руккола, Крем бальзамичный, Кедровый орех, Сыр Пармезан   210 г	<b>690₽</b>
<b>“Цезарь” с тигровыми креветками</b> по оригинальному рецепту с гренками, сыром Пармезан и классическим соусом “Цезарь”   210 г	<b>650₽</b>

## СЭНДВИЧИ

<b>Сэндвич с цыпленком</b> обжаренное бедро цыпленка до золотистой корочки, жареное яйцо, томаты, салат Айсберг, соус барбекю   240 г	<b>370₽</b>
<b>Чиабатта с лососем</b> чиабатта, лосось, огурцы, салат, сливочный сыр   220 г	<b>480₽</b>
<b>Чиабатта с говядиной</b> чиабатта, грудинка говяжья, томаты, сливочный сыр, салат, огурцы   210 г	<b>450₽</b>
<b>Клаб сэндвич</b> обжаренный цыпленок, сыр чеддер, солёный огурец, томаты, салат Айсберг, горчичный соус   340 г	<b>540₽</b>

## БУРГЕРЫ

<b>Бургер с цыпленком</b> обжаренное бедро цыпленка до золотистой корочки, салат Айсберг, томаты, сыр чеддер, соус тар-тар   250 г	<b>590₽</b>
<b>Бургер Most Lounge</b> мраморная говядина, айсберг, лола росса, соус кисло-сладкий, помидор, лук красный, сыр чеддер, огурец солёный, булка бриошь   350 г	<b>670₽</b>
<b>Бургер Ронни</b> мраморная говядина, айсберг, соус копченый, помидор, сыр чеддер, лук красный, огурец солёный, булка бриошь черная   250 г	<b>590₽</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b> с кетчупом   150 г	<b>190₽</b>
<b>Картофель по-деревенски</b> с сырным соусом   150 г	<b>190₽</b>
<b>Картофельное пюре</b>   120 г	<b>180₽</b>
<b>Отварной рис</b>   110 г	<b>180₽</b>
<b>Овощи гриль</b> помидор черри, баклажан, кабачки, перец болгарский, шампиньоны   200 г	<b>450₽</b>
<b>Чесночные гренки</b> с чесночным соусом   160 г	<b>190₽</b>

## СТЕЙК ГОВЯЖИЙ

<b>Рибай</b> сочный говяжий Стейк из ребра с помидорами Черри, картофелем фри и аджикой   300 г	<b>2350₽</b>
<b>Стейк Мясника</b> маринованный отруб с помидорами Черри, картофелем фри и аджикой   250 г	<b>1190₽</b>
<b>Нью Йорк</b> стейк из поясничной части с помидорами Черри, картофелем фри и аджикой   300 г	<b>1860₽</b>

## ПАСТА

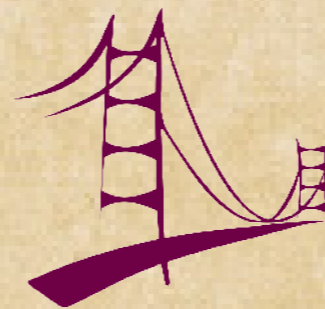
<b>Фетучини с лососем</b> фетучини, филе лосося, сыр пармезан, сливки, помидоры черри   320 г	<b>690₽</b>
<b>Фетучини с курицей и грибами</b> фетучини, шампиньоны, курица, сливки, сыр пармезан, помидоры черри   330 г	<b>650₽</b>
<b>Паста с морепродуктами</b> креветки, лосось, кальмар, мидии, белое вино, хандаш, соус мутти, соль, пармезан, помидор черри, базилик   320 г	<b>690₽</b>

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

<b>Цыпленок табака</b> аджика, помидоры черри, зелень, картофель фри   500 г	<b>600₽</b>
<b>Грудка по-азиатски</b> микс салатов, соус бальзамический, куриная грудка   250 г	<b>570₽</b>
<b>Котлета по-киевски</b> нежная котлета с хрустящей корочкой с картофелем фри   300 г	<b>680₽</b>
<b>Крылья баффало</b> обжаренные куриные крылья с соусом барбекю   250 г	<b>470₽</b>
<b>Куриные наггетсы</b> с сырным соусом   200 г	<b>480₽</b>

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Медальоны из говяжьей вырезки</b> Сочные медальоны с овощами гриль и нежным сливочно-грибным соусом   190/210/40 г	<b>1150₽</b>
<b>Каре ягнёнка</b> Каре ягнёнка с карамелизированной грушей и яблоком с мёдово-винным соусом   250/150/40 г	<b>1300₽</b>
<b>Бефстроганов</b> Говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре   150/120 г	<b>950₽</b>



**MOST**  
restaurant & lounge

## ГОРЯЧИЕ СУПЫ

<b>Том Ям</b> кокосовое молоко, креветки, кальмар, грибы шампиньоны, зелень   220 г	<b>550₽</b>
<b>Куриный суп с лапшой</b> мясо куриное, перепелиное яйцо, зелень, лапша   220 г	<b>390₽</b>
<b>Суп с мини пельменями</b> пельмени из индейки в бульоне   225 г	<b>550₽</b>

## МОРЕПРОДУКТЫ

<b>Ассорти из морепродуктов</b> креветки королевские, лангустины, мидии, кольца кальмаров, креветки отварные, соус васаби   550 г	<b>2300₽</b>
<b>Сёмга</b> лимон, гранатовый соус, тимьян   160 г	<b>950₽</b>
<b>Дикий Сибас</b> сибас фаршированный баклажаном и нежным сыром   400 г	<b>1150₽</b>
<b>Дорадо с овощами</b> овощи гриль, соус терияки   300 г	<b>1230₽</b>
<b>Креветки вассаби</b> Тигровые креветки, обжаренные в темпуре с соусом Вассаби   160 г	<b>550₽</b>
<b>Кольца кальмаров</b> с соусом тар-тар   160 г	<b>270₽</b>

## РОЛЛЫ

<b>Калифорния с креветкой</b> креветка, тобико, авокадо, японский майонез   210 г	<b>540₽</b>
<b>Калифорния с лососем</b> тобико, авокадо, огурец, японский майонез   210 г	<b>540₽</b>
<b>Нежный</b> лосось, сливочный сыр   225 г	<b>560₽</b>
<b>Филадельфия</b> лосось, сливочный сыр, огурец, авокадо   240 г	<b>560₽</b>
<b>Снежная креветка</b> тобико, креветка, сливочный сыр, авокадо, огурец, японский майонез   215 г	<b>530₽</b>
<b>Фуджи</b> лосось, копченый угорь, сливочный сыр, огурец   220 г	<b>570₽</b>
<b>Калифорния с крабом</b> мясо краба, тобико, огурец, авокадо, японский майонез   200 г	<b>580₽</b>
<b>Жемчужина</b> лосось, огурец, икра лосося, сыр кремлетта   210 г	<b>530₽</b>
<b>Угорь в кунжуте</b> копченый угорь, огурец, сливочный сыр, кунжут   190 г	<b>600₽</b>
<b>Вулкан</b> креветка, авокадо, спайси соус, гребешок, тобико   200 г	<b>540₽</b>
<b>Дракон</b> копченый угорь, лосось, авокадо, сливочный сыр   220 г	<b>600₽</b>

## ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

<b>Темпура с креветкой</b> креветка, сливочный сыр   220 г	<b>570₽</b>
<b>Темпура с угрем</b> копченый угорь, сливочный сыр   220 г	<b>570₽</b>
<b>Темпура с лососем</b> Лосось, сливочный сыр   220 г	<b>570₽</b>
<b>Сахалин</b> крабовое мясо, майонез, огурец, помидор, тобико   230 г	<b>620₽</b>
<b>Царский</b> копченый угорь, креветка, тобико, авокадо, огурец, сливочный сыр   240 г	<b>670₽</b>

## МАКИ

<b>Авокадо</b>   100 г	<b>200₽</b>
<b>Огурец</b>   100 г	<b>200₽</b>
<b>Лосось</b>   105 г	<b>230₽</b>
<b>Угорь</b>   105 г	<b>230₽</b>
<b>Спайси с лососем</b>   110 г	<b>250₽</b>
<b>Спайси с угрём</b>   110 г	<b>250₽</b>

## СУШИ

<b>Лосось</b>   60 г	<b>280₽</b>
<b>Креветка</b>   60 г	<b>280₽</b>
<b>Угорь</b>   60 г	<b>280₽</b>

## СЕТЫ

<b>Сет 1</b> Ролл “Калифорния”   Ролл “Дракон”   Ролл “Жемчужина” Маки с огурцом   Маки с лососем   845 г	<b>2500₽</b>
<b>Сет 2</b> Ролл “Нежный”   Ролл “Калифорния с лососем” Ролл “Снежная креветка”   Гункан с лососем Гункан с креветкой   Гункан с угрём Маки с угрём   Маки с авокадо   975 г	<b>3100₽</b>
<b>Сет 3</b> Горячий ролл “Сахалин”   Горячий ролл “Царский” Ролл “Фуджи”   Ролл “Филадельфия” Спайс ролл с лососем   Суши с лососем   Суши с угрём   Суши с креветкой   1230 г	<b>3600₽</b>

## СОУСА НА ВЫБОР:

Аджика   Тартар   Копченый   Чесночный   Перечный   Кетчуп   Сырный   Гранатовый	40 г 100₽
--	-----------

## ДЕСЕРТЫ

<b>Фруктовая тарелка</b> сезонные фрукты   850 г	<b>1500₽</b>
<b>Чизкейк классический New-York</b> “сырный торт” – неповторимый микс сливочных сыров, на хрустящем песочном корже с клубничным джемом   210 г	<b>430₽</b>
<b>Карамель</b> Мусс из молочного шоколада с нежным кремом из карамели на миндально-фундучном бисквите и ванильным кремом мадагаскар, полукруг из ванильного Баваруа   140 г	<b>450₽</b>
<b>Муссовый торт манго-маракуйя</b> нежное суфле манго, сердцевина из пюре маракуйи с косточками внутри, все это на кокосовом корже   150 г	<b>420₽</b>
<b>Торт три шоколада</b> восхитительное сочетание трех шоколадных муссов из Бельгийского белого, молочного и черного шоколада на бисквите Желуаз, украшенное черным зеркальным гляссажем   140 г	<b>420₽</b>

## СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ:

Манго   Маракуйя-апельсин   Малина   Мохито	50г 150₽
---	----------

## МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ:

Ваниль   Шоколад   Клубника   Карамель	50г 150₽
--	----------



## COLD APPETIZERS

<b>Meat Platter</b> smoked beef, smoked turkey, smoked chicken, chicken roulade   450 g	<b>800P</b>
<b>Cheese Platter</b> parmesan, camembert, smoked suluguni, dorblue, walnut, honey   300 g	<b>690P</b>
<b>Home-Style Pickles</b>	<b>400P</b>
<b>Vegetables Platter</b> tomatoes, cucumbers, pepper, green, radish   750 r	<b>599P</b>

## SALADS

<b>Greek Salad</b> fresh vegetables, black and green olives, Feta cheese, dressing (olive oil and lemon juice)   230 g	<b>430P</b>
<b>Chicken Caesar Salad</b> classic recipe with croutons, Parmesan cheese and classic Caesar dressing   230 g	<b>560P</b>
<b>Caprese Salad</b> beef tomato, Mozzarella, arugula, balsamic sauce   180 g	<b>570P</b>
<b>Chef's Special Salad</b> chicken fillet, champignons, cherry tomatoes, arugula, olive oil, Teriyaki sauce   210 g	<b>490P</b>
<b>Seafood Salad</b> shrimps, squid, salmon, mussels, Lollo Rossa, Iceberg and arugula lettuce leaves, garlic sauce, white table wine   200 g	<b>830P</b>
<b>Crispy Cheese Salad</b> grapes, Cherry tomatoes, Aioli sauce, Suluguni cheese, Romaine lettuce leaves   260 g	<b>540P</b>
<b>Warm Veal Salad</b> veal, sweet pepper, zucchini, eggplant, arugula, balsamic cream, pine nuts, Parmesan cheese   210 g	<b>690P</b>
<b>Tiger Shrimp Caesar Salad</b> original recipe with croutons, Parmesan cheese and classic Caesar dressing"   210 g	<b>650P</b>

## SANDWICHES

<b>Chicken Sandwich</b> golden brown fried chicken hip, fried egg, tomatoes, Iceberg lettuce, BBQ sauce   240 g	<b>370P</b>
<b>Salmon Ciabatta</b> ciabatta, salmon, cucumbers, lettuce, cream cheese   220 g	<b>480P</b>
<b>Beef Ciabatta</b> ciabatta, beef plate, tomatoes, cream cheese, lettuce, cucumbers   210 g	<b>450P</b>
<b>Club Sandwich</b> fried chicken, cheddar cheese, pickles, tomatoes, iceberg lettuce, mustard sauce   340g	<b>540P</b>

## BURGERS

<b>Chicken Burger</b> chicken hip bewitched to a dark gold, Iceberg lettuce, tomatoes, Cheddar cheese, Tartar sauce   250 g	<b>590P</b>
<b>Most Lounge Burger</b> marbled beef, Iceberg lettuce, Lollo Rossa lettuce, sweet-and-sour sauce, tomato, red onion, Cheddar cheese, pickled cucumber, brioche   350 g	<b>670P</b>
<b>Ronny Burger</b> marbled beef, Iceberg lettuce, smoked sauce, tomato, red onion, Cheddar cheese, pickled cucumber, dark brioche   250 g	<b>590P</b>

## SIDE DISHES

<b>French Fries</b> with ketchup   150 g	<b>190P</b>
<b>Potato Wedges</b> with cheese sauce   150 g	<b>190P</b>
<b>Mashed Potatoes</b>   120 g	<b>180P</b>
<b>Cooked Rice</b>   110 g	<b>180P</b>
<b>Grilled Vegetables</b> cherry tomatoes, eggplant, courgette, sweet bell red pepper, champignons   200g	<b>450P</b>
<b>Garlic Croutons</b> with garlic sauce   160 g	<b>190P</b>

## BEEF STEAK

<b>Ribeye</b> especially juicy and flavorful beef rib steak   300 g	<b>2350P</b>
<b>Hanging Tender</b> pickled diaphragm cut of meat   250 g	<b>1190P</b>
<b>New York</b> tenderloin steak served with corn sauce and thyme   300 g	<b>1860P</b>

## PASTA

<b>Salmon Fettuccine</b> fettuccine, salmon fillet, Parmesan cheese, cream, Cherry tomatoes   320 g	<b>690P</b>
<b>Chicken &amp; Mushroom Fettuccine</b> fettuccine, champignons, chicken, cream, Parmesan cheese, Cherry tomatoes   330 g	<b>650P</b>
<b>Seafood Pasta</b> shrimps, salmon, squid, mussels, white wine, Hondashi, Mutti sauce, salt, Parmesan cheese, Cherry tomatoes, basil   320 g	<b>690P</b>

## POULTRY DISHES

<b>Chicken Tabaka</b> adjika sauce, Cherry tomatoes, greens, french fried potatoes   500 g	<b>600P</b>
<b>Asian-Style Chicken Breast</b> lettuce mix, balsamic sauce, chicken breast   250 g	<b>570P</b>
<b>Chicken Kiev</b> juicy cutlet with crunchy crust served with french fries   300 g	<b>680P</b>
<b>Buffalo Wing</b> fried chicken wings with barbeque sauce   250 g	<b>470P</b>
<b>Chicken Nuggets</b> with cheese sauce   200 g	<b>480P</b>

## MEAT DISHES

<b>Beef Tenderloin Medallions</b> Medallions with grilled vegetables and delicate creamy mushroom sauce   190/210/40 g	<b>1150P</b>
<b>Rack of Lamb</b> Rack of lamb with caramelized pear and Apple. With honey-wine sauce   250/150/40 g	<b>1300P</b>
<b>Stroganoff</b> Beef tenderloin in creamy mushroom sauce with mas- hed potatoes   150/120 g	<b>950P</b>



## HOT SOUPS

<b>Tom Yum</b> coconut milk, shrimps, squid, champig- nons, greens   220 g	<b>550P</b>
<b>Chicken Soup with Noodles</b> chicken meat, quail egg, greens, noodles   220 g	<b>390P</b>
<b>Soup with small pelmeni</b> chicken broth and pelmeni with turkey	<b>550P</b>

## SEAFOOD

<b>Seafood Platter</b> king prawns, langoustines, mussels, calamari rings, cooked shrimps, Wasabi sauce   550 g	<b>2300P</b>
<b>Atlantic Salmon</b> lemon, pomegranate sauce, thyme   160 g	<b>950P</b>
<b>Sea Bass</b> lemon, pomegranate sauce, thyme   230 g	<b>1100P</b>
<b>Orata with Vegetables</b> grilled vegetables, Teriyaki sauce   300 g	<b>1230P</b>
<b>Wasabi Shrimps</b> tempura fried tiger shrimps served with Wasabi sauge   160 g	<b>550P</b>
<b>Calamari Rings</b> with tartar sauce   160 g	<b>270P</b>

## ROLLS

<b>Shrimp California Roll</b> shrimp, tobiko, avocado, Japanese mayonnaise   210 g	<b>540P</b>
<b>Salmon California Roll</b> salmon, tobiko, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise   210 g	<b>540P</b>
<b>Tender Roll</b> salmon, cream cheese   225 g	<b>560P</b>
<b>Philadelphia Roll</b> salmon, cream cheese, cucumber, avocado   240 g	<b>560P</b>
<b>Snow Shrimp Roll</b> tobiko, shrimp, cream cheese, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise   215 g	<b>530P</b>
<b>Fuji Roll</b> salmon, smoked eel, cream cheese, cucumber   220 g	<b>570P</b>
<b>Crab California Roll</b> crab meat, tobiko, cucumber, avocado, Japanese mayonnaise   200 g	<b>580P</b>
<b>Pearl Roll</b> salmon, cucumber, salmon roe, Cremette cheese   210 g	<b>530P</b>
<b>Sesame Eel Roll</b> smoked eel, cucumber, cream cheese, sesame   190 g	<b>600P</b>
<b>Volcano Roll</b> shrimp, avocado, spicy sauce, scallop, tobiko   200 g	<b>540P</b>
<b>Dragon Roll</b> smoked eel, salmon, avocado, cream cheese   220 g	<b>600P</b>

## HOT ROLLS

<b>Shrimp Tempura</b> shrimp, cream cheese   220 g	<b>570P</b>
<b>Eel Tempura</b> smoked eel, cream cheese   220 g	<b>570P</b>
<b>Salmon Tempura</b> salmon, cream cheese   220 g	<b>570P</b>
<b>Sakhalin Tempura</b> crab meat, mayonnaise, cucumber, tomato, tobiko   230 g	<b>620P</b>
<b>Royal Tempura</b> smoked eel, shrimp, tobiko, avocado, cucumber, cream cheese   240 g	<b>670P</b>

## MAKI

<b>Avocado Maki</b>   100 g	<b>200P</b>
<b>Cucumber Maki</b>   100 g	<b>200P</b>
<b>Salmon Maki</b>   105 g	<b>230P</b>
<b>Eel Maki</b>   105 g	<b>230P</b>
<b>Spicy Salmon Maki</b>   110 g	<b>250P</b>
<b>Spicy Eel Maki</b>   110 g	<b>250P</b>

## SUSHI

<b>Salmon Sushi</b>   60 g	<b>280P</b>
<b>Shrimp Sushi</b>   60 g	<b>280P</b>
<b>Eel Sushi</b>   60 g	<b>280P</b>

## SETS

<b>Set 1</b> California Roll   Dragon Roll   Pearl Roll Cucumber Maki   Salmon Maki   845 g	<b>2200P</b>
<b>Set 2</b> Tender Roll   Salmon California Roll   Snow Shrimp Roll Salmon Gunkan   Shrimp Gunkan   Eel Gunkan Eel Maki   Avocado Maki   975 g	<b>2800P</b>
<b>Set 3</b> Sakhalin Hot Roll   Royal Hot Roll   Fuji Roll Philadelphia Roll   Spicy Salmon Roll Salmon Sushi   Eel Sushi   Shrimp Sushi   1230 g	<b>3300P</b>

<b>CHOOSE SAUCE FROM OPTIONS BELOW:</b> 40 g <b>100P</b>
Ajika   Tartar   Smoked   Garlic Peppercorn   Ketchup   Cheese   Pomegranate

## DESSERTS

<b>Fruit Platter</b> seasonal fruits   850 g	<b>1500P</b>
<b>Classic New York Cheesecake</b> a delicious mix of creamy cheeses, crispy shortcrust and strawberry jam   210 g	<b>430P</b>
<b>Caramel Dessert</b> milk chocolate mousse with tender caramel cream on almond hazelnut sponge, Madagascar vanilla cream and Bavarian vanilla cream crescent   140 g	<b>450P</b>
<b>Mango and Passion Fruit Mousse Cake</b> delicious mango souffle and passion fruit puree core with seeds inside on coconut cake   150 g	<b>420P</b>
<b>Three Chocolate Dessert</b> a splendid combination of three chocolate mousses (white Belgian chocolate, milk chocolate and dark chocolate) on Genoise sponge decorated with black mirror glaze   140 g	<b>420P</b>

<b>SORBET FROM OPTIONS BELOW:</b> 50g <b>150P</b>
Mango   Passion Fruit-Orange   Raspberries   Mojito

<b>ICECREAM FROM OPTIONS BELOW:</b> 50g <b>150P</b>
Vanilla   Chocolate   Strawberry   Caramel