



PASSAGE

RESTAURANT



АЛЛЕРГЕНЫ

A	Алкоголь	N	Орехи
C	Ракообразные	P	Свинина
CL	Сельдерей	PE	Арахис
D	Молочные продукты	S	Креветки
E	Яйца	SD	Диоксид серы
F	Рыба	SE	Кунжут
G	Глютен	SO	Соя
LP	Люпин	V	Вегетарианские
MT	Горчица	VG	Веганские
MU	Моллюски	Y	Дрожжи



ПАССАЖ

ЗАВТРАКИ

ЗАВТРАКИ СЕРВИРУЮТСЯ 24/7

Русские блины с красной икрой <i>подаются со сметаной</i>	<i>G E F D</i>	<i>200/50/40</i>	1 500
Гравлакс из лосося с лимонами, горчицей и хреном	<i>F C L M T D</i>	<i>180</i>	1 400
Крок-месье с копчёным окороком и сыром эменталь	<i>Y G E D P</i>	<i>285</i>	950
Яйца «По-Царски» <i>подпечённый маффин, маринованный лосось, два яйца пашот, опалённый голландский соус, красная икра</i>	<i>E G A Y D</i>	<i>200</i>	950
Сырники <i>подаются со сметаной и вареньем</i>	<i>D G E</i>	<i>200/40/100</i>	780
Пряный хумус <i>два яйца пашот, хумус, зёрна граната, грецкий орех, оливковое масло, копчёная паприка, голландский соус</i>	<i>E C A F D</i>	<i>260</i>	750
Яйца, приготовленные на ваш вкус (3 шт.) <i>сваренные вкрутую или всмятку, яичница-глазунья, яичница-болтунья, омлет. На ваш выбор мы добавим кондименты: ветчина, сыр, грибы, куриные сосиски, бекон, томаты черри, лук шалот.</i>	<i>E D P O</i>	<i>120</i>	750
Шакшука с суджуком	<i>E D</i>	<i>300</i>	750
Каша: овсяная, гречневая, рисовая, манная <i>может быть приготовлена на воде или молоке. Подаётся с ягодами и орехами</i>	<i>N D G V</i>	<i>180</i>	600
Белковый омлет со шпинатом	<i>E D</i>	<i>170</i>	550
Куриные сосиски со свежими овощами		<i>250/50</i>	550
Русские блины <i>подаются со сметаной</i>	<i>D G E</i>	<i>200/40</i>	550
Круассан с авокадо	<i>G D</i>	<i>70</i>	550
Крудите из свежих овощей	<i>C L D</i>	<i>310</i>	550
Творог со сметаной	<i>D</i>	<i>200/40</i>	350
Хлопья <i>подаются с молоком на выбор: натуральное, соевое, кокосовое, миндальное, банановое</i>	<i>G D</i>	<i>50/200</i>	350

Основное меню подается с 11:00 до 06:00



БРУСКЕТТЫ И НЕЧТО БОЛЬШЕЕ

Кето-бургер с котлетой из бычка с салатом коул слоу и соусом из зеленого перца	<i>MT DENA</i>	<i>350</i>	1 700
Брускетта с тёплым камамбером и ростбифом	<i>YGD SO</i>	<i>180</i>	1 100
Брускетта с цыплёнком в соусе супрем с томатами и чесноком	<i>YDG</i>	<i>320</i>	1 200
Брускетта 4 сыра с кленовым сиропом	<i>GND</i>	<i>235</i>	1 200

ИЗ-ПОД НОЖА

Тартар из говядины с пастой из пьемонтского трюфеля и соусом умами	<i>DE</i>	<i>200</i>	1 950
Тартар из лосося с сальсой из авокадо и манго	<i>EDCF</i>	<i>190</i>	1 850
Тартар из белой рыбы с авокадо и битыми огурцами	<i>NFSE</i>	<i>170</i>	1 250
Карпаччо из дорадо с апельсинами и пекорино	<i>FD</i>	<i>145</i>	1 250

Основное меню подается с 11:00 до 06:00



ПЕРЕД САЛАТОМ

Крудо из мурманской семги и краба	<i>FC</i>	<i>180</i>	1 950
Флэт из ростбифа с красным песто из высушенных томатов	<i>ND</i>	<i>195</i>	1 850
Грудка фермерского петуха под соусом Баже	<i>FN</i>	<i>225</i>	1 400
Буррата с густым итальянским соусом Ромеско	<i>DN</i>	<i>115</i>	1 400

АВТОРСКИЕ САЛАТЫ

Салат из осьминога с оливками, лимонами и печёным картофелем	<i>MU CL</i>	<i>255</i>	2 800
Салат Rita с гуакамоле, креветками и личи	<i>FD CLS</i>	<i>235</i>	2 100
Салат с печеной тыквой, хамоном из утиного магре и пеканом	<i>ND</i>	<i>215</i>	1 700
Салат с тунцом и фасолью в ницком стиле	<i>FND</i>	<i>225</i>	1 250
Салат с радиччио, грушей и горгонзоллой	<i>ND</i>	<i>180</i>	1 200
Зелёный салат с огурцами, сельдереем, рикоттой	<i>D CL</i>	<i>220</i>	1 200
Салат из французского цыпленка с авокадо и соусом из греческого йогурта	<i>ND CL</i>	<i>230</i>	1 150
Салат Оливье с перепёлкой, раками, желе из краба и трюфельным соусом	<i>EF C</i>	<i>210</i>	1 200



В ТАРЕЛКЕ

«Качука» - традиционный суп тосканских рыбаков	<i>AGYFMU CLS</i>	400	2 600
Тирольский суп с грибами и фрикадельками из петуха	<i>D</i>	330	1 200
Борщ из запечённых овощей и квашеной капусты с грудинкой бычка	<i>YGED</i>	310	1 200
Французский луковый суп – гратен	<i>DYGA</i>	300	850
Пельмени с телятиной в насыщенном бульоне	<i>MTDGE</i>	380/40/40	1 200
Солянка мясная с копченостями	<i>DP</i>	350/50	1 400

РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ

Пицца ЛЮЧИФЕРО: неаполитанский соус, халапеньо, красный лук, печеный чеснок, колбаса чоризо	<i>DPGY</i>	375	1 500
Пицца НОРДИК: соус сливочный дип, лосось, каперсы, томаты черри	<i>GYDF</i>	385	1 500
Пицца ЧЕЛСИ: соус сливочный дип, горчичный соус, ростбиф, луковые пикули	<i>GYD</i>	395	1 500
Пицца ПАСАЖ: мортаделла, цыпленок, соус бешамель, сальчичон, паста трюфеля, сулугуни	<i>GYDP</i>	390	1 500
Пицца БАРСА: соус из томатов, печеные перцы, лук, анчоусы, чоризо	<i>GDPFE</i>	440	1 500
Пицца ДЖАНДУЙЯ: сладкая пицца с нутеллой, сезонными фруктами и фисташкой	<i>GDNPE</i>	450	1 500



ОТ РЫБАКОВ

Камбала в маслянном соусе с картофелем-конфи	<i>F A C L</i>	285	2 800
Соте из креветок и в соусе «Лимонный бёр-блан»	<i>A C L F D S</i>	350	2 800
Большой жульен из морских гадов	<i>A M U C L S D G</i>	340	2 800
Дорада по-каталонски в томатно-шафрановом соусе с оливками и картофелем	<i>A F</i>	295	1 900
Вонголе «а-ля венетто» в эмульсии из сливочного масла, петрушки и вина	<i>M U A G Y C L</i>	400/60	1 550

ОТ ФЕРМЕРОВ

Гигантский бифштекс из мраморной говядины со сморчками и пряным маслом	<i>F D G E A</i>	410	2 990
Котлета из ягненка на кости с пюре сельдерея	<i>A D C L E</i>	235	2 800
Ребро бычка в соусе из бурбона с пюре из картофеля по рецепту Жюеля Робюшона	<i>A D E</i>	350	2 800
Утиная грудка с фуа-гра и соусом из кленового сиропа и малины	<i>A</i>	175	1 800
Тосканский цыплёнок в сливочном соусе с паппарделле и томатами	<i>G D A</i>	315	1 250
Зяец в густом сливочном соусе с белыми грибами и горчицей	<i>M T D A</i>	400	2 300
Котлета «По-Киевски» в соусе из картофеля и грибов	<i>F C L M T D</i>	400	2 900

Основное меню подается с 11:00 до 06:00



ХОСПЕР

Осетрина на гриле в соусе Шампань с белужьей икрой	<i>F A D</i>	<i>310</i>	4 800
Стейк Бон-филе в соусе «Пуар» с маслом «Мэтр Д'Отель»	<i>D A</i>	<i>270</i>	4 490
Осьминог на гриле с томатами конфи, картофелем и соусом Грибиш	<i>MU CL MT F E</i>	<i>280</i>	4 400
Стейк из лосося с соусом Голландез и припущенным шпинатом	<i>A E D F</i>	<i>200</i>	2 550
Кебаб из ягнёнка с печёным баклажаном и соусом из арахиса	<i>PE SE</i>	<i>300</i>	2 200
Зеленая спаржа на гриле		<i>100</i>	1 600
Овощи на гриле		<i>300</i>	650
Цветная капуста на гриле		<i>150</i>	650

Основное меню подается с 11:00 до 06:00



ИЗ САДОВ И ОГОРОДОВ

Котлета из брокколи, с нутом и пеканом, под соусом Веллингтон	<i>NDEA</i>	<i>160</i>	950
Печёный лук-порей с апельсиновым глянсом и гранатами	<i>AG</i>	<i>120</i>	650
Пюре из печеного картофеля по рецепту Жюэля Робюшона	<i>DE</i>	<i>120</i>	650
Крокетты из печеного перца	<i>EGFD</i>	<i>105</i>	550

Основное меню подается с 11:00 до 06:00



ДЕСЕРТЫ

Профитроли Огюста Эскофье с фисташковым кремом и шоколадным соусом	<i>D E N G</i>	<i>245</i>	1 200
Чизкейк из Страны Басков	<i>A D E</i>	<i>220</i>	1 200
Ромовая баба в пряном сиропе	<i>N D A Y G E</i>	<i>180</i>	850
Вертикальный десерт	<i>D N E A</i>	<i>165</i>	850
Насыпной пирог с черной смородиной	<i>N D G E</i>	<i>185</i>	900
Крамбл из садовых яблок с ванильным мороженым и соусом из бурбона	<i>D G N E</i>	<i>180</i>	650

Основное меню подается с 11:00 до 06:00



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощная нарезка		200	400
Паста паппарделле	<i>G</i>	100	450
Детская гречневая каша	<i>D</i>	100	300
Рис отварной	<i>D</i>	100	450
Картофель фри		100	350
Сосиски куриные		100	450
Тефтели куриные		100	450
Тирольский суп с грибами и фрикадельками из петуха	<i>D</i>	175	600
Борщ из запечённых овощей и квашеной капусты с грудинкой бычка, сметаной, зеленью и пампушками	<i>YGED</i>	175/30/80	550
Вареники с кубанской вишней, ванилью и густой сметаной	<i>GDE</i>	250/50/25	990



ALLERGENS

A	Alcohol	N	Nuts
C	Crustaceans	P	Pork
CL	Celery	PE	Peanut
D	Dairy products	S	Shrimp
E	Eggs	SD	Sulfur dioxide
F	Fish	SE	Sesame seeds
G	Gluten	SO	Soy
LP	Lupin	V	Vegetarian
MT	Mustard	VG	Vegan
MU	Shellfish	Y	Yeasts



BREAKFAST

is served 24/7

Russian pancakes with sour cream	<i>D G E</i>	<i>200/400</i>	550
Russian pancakes with red caviar	<i>G E F D</i>	<i>200/50/400</i>	1500
Salmon gravlax with lemons, mustard and horseradish	<i>F C L M T D</i>	<i>180</i>	1400
Croque Monsieur with smoked ham and emmental cheese	<i>Y G E D P</i>	<i>285</i>	750
«Royal» eggs <i>Baked muffin, pickled salmon, two poached eggs, seared lemon, hollandaise sauce, red caviar</i>	<i>E G A Y D</i>	<i>200</i>	950
Spicy hummus <i>Two eggs, hummus, pomegranate seeds, walnuts, olive oil, smoked paprika, hollandaise sauce</i>	<i>E C A F D</i>	<i>260</i>	750
Shakshuka with sujuk <i>Two poached eggs, beef sujuk, onion, bell pepper, garlic, spices, cilantro, butter</i>	<i>E D</i>	<i>300</i>	750
Protein omelet with spinach <i>Egg white, spinach, butter</i>	<i>E D</i>	<i>170</i>	550
Eggs cooked according to your choice <i>Hard-boiled or soft-boiled, fried eggs, scrambled eggs, egg omelet. Please, choose your favorite condiment: ham, bacon, cheese, tomatoes, mushrooms, onion, bell pepper, greenery</i>	<i>E D P</i>	<i>120</i>	750
Chicken sausages with fresh vegetables <i>Please, choose: fried or boiled sausages</i>	<i>D Y</i>	<i>250/50</i>	550
Porridge: rice, semolina, oatmeal, buckwheat <i>We can cooked on water or milk (alternative milk) Served with berries and nuts</i>	<i>N D G V</i>	<i>180</i>	600
Syrniki with sour cream, coconut cream and jam	<i>G E D</i>	<i>200/40/100</i>	780
Croissant with avocado	<i>G D</i>	<i>70</i>	550
Crudite (raw vegetables with tar-tar sauce)	<i>C L D</i>	<i>310</i>	550
Cottage cheese with sour cream	<i>D</i>	<i>350</i>	35
Natural yoghurt	<i>D</i>	<i>350</i>	200
Kefir	<i>D</i>	<i>200</i>	300
Milk: natural or soy/banana/coconut/almond	<i>D</i>	<i>200</i>	300
Flakes <i>Please, choose: corn flakes, chocolate pops, honey pops Served with milk: natural or soy/banana/coconut/almond</i>	<i>D</i>	<i>50/200</i>	350
Bakery basket <i>Assorted confectionery and baking, white toast Served with fruit jam, honey, butter</i>	<i>G D</i>	<i>450</i>	650

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



BRUSCHETTA AND SOMETHING MORE

Keto burger with beef patty with cole slow salad and green pepper sauce	<i>MT D E N A</i>	<i>350</i>	1 700
Bruschetta with warm camembert and roast beef	<i>G M T F D S E</i>	<i>185</i>	1 100
Bruschetta with chicken in supreme sauce with tomatoes and garlic	<i>Y D G</i>	<i>320</i>	1 200
Bruschetta 4 cheeses with maple syrup	<i>G N D</i>	<i>235</i>	1 200

FRESHLY CUT

Beef tartare with Piedmontese truffle paste and umami sauce	<i>D E</i>	<i>200</i>	1 950
Salmon tartare with avocado and mango salsa	<i>E D C F</i>	<i>190</i>	1 850
White fish tartare with avocado and broken cucumbers	<i>N F S E</i>	<i>170</i>	1 250
Dorado carpaccio with oranges and pecorino	<i>F D</i>	<i>145</i>	1 250

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



BEFORE THE SALAD

Murmansk salmon and crab crudo	<i>FC</i>	<i>180</i>	1 950
Roast beef flat with red pesto made from dried tomatoes	<i>ND</i>	<i>195</i>	1 850
Farm rooster breast with Baget sauce	<i>FN</i>	<i>225</i>	1 400
Burrata with thick Italian Romesco sauce	<i>DN</i>	<i>115</i>	1 400

AUTHOR'S SALADS

Octopus salad with olives, lemons and baked potatoes	<i>MU CL</i>	<i>255</i>	2 800
Rita salad with guacamole, shrimp and lychee	<i>FD CLS</i>	<i>235</i>	2 100
Salad with baked pumpkin, duck magre jamon and pecans	<i>ND</i>	<i>215</i>	1 700
Salad with tuna and beans in Nice style	<i>FND</i>	<i>225</i>	1 250
Salad with radicchio, pear and gorgonzola	<i>ND</i>	<i>180</i>	1 200
Green salad with cucumbers, celery, ricotta	<i>D CL</i>	<i>220</i>	1 200
French chicken salad with avocado and Greek yogurt sauce	<i>ND CL</i>	<i>230</i>	1 150
Olivier salad with quail, crayfish, crab jelly and truffle sauce	<i>ND CL</i>	<i>230</i>	1 200

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



IN A BOWL

Cachuca is a traditional soup of Tuscan fishermen	<i>A G Y F M U C L S</i>	<i>400</i>	2 600
Tyrolean soup with mushrooms and rooster meatballs	<i>D</i>	<i>330</i>	1 200
Borscht of baked vegetables and sauerkraut with beef brisket	<i>Y G E D</i>	<i>310</i>	1 200
French onion gratin soup	<i>D Y G A</i>	<i>300</i>	850
Veal dumplings in a strong rich broth	<i>G D A E C L</i>	<i>320</i>	1 200
Meat hodgepodge from various smoked meats	<i>D P</i>	<i>320</i>	1 400

ROMAN HOLIDAYS

LUCIFERO pizza: Neapolitan sauce, jalapeno, red onion, baked garlic, chorizo sausage	<i>D P G Y</i>	<i>375</i>	1 500
NORDIC pizza: creamy dip sauce, salmon, capers, cherry tomatoes	<i>G Y D F</i>	<i>385</i>	1 500
CHELSEA pizza: creamy dip sauce, mustard sauce, roast beef, onion pickles	<i>G Y D</i>	<i>395</i>	1 500
Pizza PASAGE: mortadella, chicken, bechamel sauce, salchichon, truffle paste, suluguni	<i>G Y D P</i>	<i>390</i>	1 500
Pizza BARCA: tomato sauce, baked peppers, onions, anchovies, chorizo	<i>G D P F E</i>	<i>440</i>	1 500
Pizza GIANDUYA: sweet pizza with nutella, seasonal fruits and pistachio	<i>G D N P E</i>	<i>450</i>	1 500

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



FROM FISHERMEN

Flounder in butter sauce with confit potatoes	<i>F A C L</i>	<i>285</i>	2 800
Shrimp sauce and Lemon ber Blanc sauce	<i>A C L F D S</i>	<i>350</i>	2 800
The Big Julien of the sea reptiles	<i>A M U C L S D G</i>	<i>340</i>	2 800
Catalan dorada in tomato and saffron sauce with olives and potatoes	<i>A F</i>	<i>295</i>	1 900
Vongole "a la venetto" in an emulsion of butter, parsley and wine	<i>M U A G Y C L</i>	<i>400/60</i>	1 550

FROM FARMERS

Giant marbled beef steak with morels and spicy butter	<i>F D G E A</i>	<i>410</i>	2 990
Lamb cutlet on the bone with celery puree	<i>A D C L E</i>	<i>235</i>	2 800
Beef rib in bourbon sauce with mashed potatoes according to Joel Robuchon's recipe	<i>A D E</i>	<i>350</i>	2 800
Duck breast with foie gras and maple syrup and raspberry sauce	<i>A</i>	<i>175</i>	1 800
Tuscan chicken in cream sauce with pappardelle and tomatoes	<i>G D A</i>	<i>315</i>	1 250
Rabbit in a thick creamy sauce with porcini mushrooms and mustard.	<i>G D A S N</i>	<i>265</i>	2 300
Kiev-style cutlets in potato sauce and mushroom sauce	<i>G D A S N</i>	<i>265</i>	2 900

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



HOSPER

Grilled sturgeon in Champagne sauce with beluga caviar	<i>F A D</i>	<i>310</i>	4 800
Bon fillet steak in Poir sauce with Maitre D'hotel butter	<i>D A</i>	<i>270</i>	4 490
Grilled octopus with confit tomatoes, potatoes and mushroom sauce	<i>MU CLMT F E</i>	<i>280</i>	4 400
Salmon steak with Hollandaise sauce and steamed spinach	<i>A E D F</i>	<i>200</i>	2 550
Lamb kebab with baked eggplant and peanut sauce	<i>PE SE</i>	<i>300</i>	2 200
Grilled green asparagus		<i>100</i>	1 600
Grilled vegetables		<i>300</i>	650
Grilled cauliflower		<i>150</i>	650

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



FROM GARDENS

Broccoli patty with chickpeas and pecans, with Wellington sauce	<i>N D E A</i>	<i>160</i>	950
Baked leek with orange juice and pomegranates	<i>A G</i>	<i>120</i>	650
Baked pepper croquettes	<i>E G F D</i>	<i>105</i>	550
Baked potato puree according to Joel Robuchon's recipe	<i>D E</i>	<i>120</i>	650

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



DESSERTS

Auguste Escoffier profiteroles with pistachio cream and chocolate sauce	<i>D E N G</i>	<i>245</i>	1 200
Cheesecake from the Basque Country	<i>A D E</i>	<i>220</i>	1 200
Rum woman in spicy syrup	<i>N D A Y G E</i>	<i>180</i>	850
Vertical dessert	<i>D N E A</i>	<i>165</i>	850
Bulk pie with black currant and vanilla ice cream	<i>D E</i>	<i>175</i>	900
Apple crumble with vanilla ice cream and bourbon sauce	<i>D G N E</i>	<i>180</i>	650

Main menu is served from 11:00 a.m. to 06:00 a.m.



CHILDREN'S MENU

Vegetable slicing		200	400
Pasta pappardelle	<i>G</i>	100	450
Children's buckwheat porridge	<i>D</i>	100	300
Boiled rice	<i>D</i>	100	450
French fries		100	350
Chicken sausages		100	450
Chicken meatballs		100	450
Tyrolean soup with mushrooms and rooster meatballs	<i>D</i>	175	600
Borscht of baked vegetables and sauerkraut with beef brisket, sour cream, herbs and pampushki	<i>Y G E D</i>	175/30/80	550
Dumplings with Kuban cherries, vanilla and thick sour cream	<i>Y G E D</i>	175/30/80	990