



# F I E L D S

P R E M I E R

# ЗАКУСКИ

РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ С ВОЗДУШНОЙ БРИОШЬ	570 ₺
ЛОСОСЬ ТАТАКИ С ПОНЗУ И ЗЕЛЕНЫМ МИКСОМ	840 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА В СОУСЕ ИЗ КАФРСКОГО ЛАЙМА И ЯБЛОКА	840 ₺
КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	810 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА С ИМБИРНЫМ АЙОЛИ	790 ₺
ВИТЕЛЛО ТОННАТО С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ	840 ₺
ФРИТТО МИСТО С БРОККОЛИ КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ	1090 ₺
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С СЫРОМ ГРЮЙЕР	680 ₺
МУСС ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПЕРЦЕВ С ГОРЯЧЕЙ ЛЕПЕШКОЙ	590 ₺
ЗАПЕЧЕННЫЙ АВОКАДО С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И КРЕВЕТКАМИ	880 ₺
ПАТЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА / БРИОШЬ / ФИНИКИ В ХЕРЕСЕ	610 ₺
БАТАТ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ	550 ₺



## САЛАТЫ

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ	950 Р
КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ	850 Р
ОЛИВЬЕ ИЗ 2 ВИДОВ МЯСА	710 Р
ГРЕЧЕСКИЙ	790 Р
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	1200 Р
НИСУАЗ	1100 Р

## СУПЫ

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ	750 Р
СУП-ЛАПША С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ	450 Р
ФИНСКАЯ УХА	570 Р
СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ	540 Р



## НА РЕМЕСЛЕННОМ ХЛЕБЕ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

ТАРТИН АВОКАДО	650 ₺
ТАРТИН КРАБ	1070 ₺
ТАРТИН УГОРЬ / БАКЛАЖАН	830 ₺
ГОРЯЧАЯ ПИТА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И СЫРОМ	720 ₺
СЭНДВИЧ С УТКОЙ	740 ₺

## ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

РАВИОЛЛО СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ В СОУСЕ КАЧО-Э-ПЕПЕ	720 ₺
АРАБИАТА С КРЕВЕТКАМИ	890 ₺
ПАСТА С ВОНГОЛЕ	910 ₺
КАРБОНАРА С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	950 ₺
ПАСТА А ПОМОДОРРО	690 ₺



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ	990 ₺
БОЛЬШОЙ КУРИЛЬСКИЙ ГРЕБЕШОК С ПЮРЕ	1150 ₺
СТЕЙК СТРИПЛОЙН С ПРЯНЫМ МАСЛОМ	1700 ₺
ЛОСОСЬ С ВОНГОЛЕ	1300 ₺
РАТАТУЙ	690 ₺
ЩЕЧКИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ	1050 ₺
ЦЫПЛЕНОК С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ (ИДЕАЛЬНО ДЛЯ 2-Х ЧЕЛОВЕК)	1380 ₺

## ГАРНИРЫ

ШПИНАТ ПРИПУЩЕННЫЙ	450 ₺
РИС С ОВОЩАМИ	410 ₺
ГРЕЧКА / КИНОА	390 ₺
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ / ПЮРЕ	390 ₺
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / ПАРУ	410 ₺



# ДЕСЕРТНАЯ ВИТРИНА

ЭКЛЕР ЛИМОН/СМОРОДИНА	390 ₺
МИЛЬФЕЙ	640 ₺
ТАРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	750 ₺
ЯБЛОЧНЫЙ ГРАТЕН С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ АНГЛЕЗ (GLUTEN FREE)	490 ₺

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ДЕСЕРТОВ ПРЕДСТАВЛЕНО НА ВИТРИНЕ



# КОФЕ

АМЕРИКАНО	240 / 310 ₺
КАПУЧИНО	300 / 350 ₺
ЭСПРЕССО	180 / 220 ₺
ЛАТТЕ	320 ₺
ФЛЭТ УАЙТ	320 ₺
РАФ	370 ₺
КАКАО	380 ₺
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	380 ₺



# ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ / ЗЕЛЕНый ЛИСТОВОЙ	400 Р
ГРЕЧИШНЫЙ	440 Р
ИВАН ЧАЙ	440 Р
ЧАЙ С СУХОФРУКТАМИ	690 Р
ОБЛЕПИХОВЫЙ С ГРУШЕЙ	690 Р
ИМБИРНЫЙ С АПЕЛЬСИНОМ	690 Р
ЧАЙ ИЗ СЕВЕРНЫХ ЯГОД	690 Р
ТАЕЖНЫЙ С МАНДАРИНОМ	690 Р
ЧАЙ С КРЫЖОВНИКОМ И ЛИСТЬЯМИ СМОРОДИНЫ	690 Р



## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ МИКС НА ВАШ ВКУС

АПЕЛЬСИНОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ / МОРКОВНЫЙ  
/ ГРЕЙПФРУТ / СЕЛЬДЕРЕЙ 400 Р

ГРАНАТОВЫЙ / АНАНАСОВЫЙ 900 Р

## НАТУРАЛЬНЫЕ СМУЗИ

СТРОЙНОСТЬ В ТЕЛЕ  
(ЯБЛОКО / ШПИНАТ / БРОККОЛИ) 520 Р

ВИТАМИН БУСТЕР  
(МАНГО / АНАНАС / АПЕЛЬСИН) 670 Р

PROTEIN SHAKE  
( ГОЛУБИКА / ЕЖЕВИКА / МИНДАЛЬ, КЕШЬЮ) 670 Р

НАСТРОЕНИЕ +  
(КЛУБНИКА / АНАНАС / МАЛИНА / КОКОС) 550 Р



# КОКТЕЙЛИ

FEIJÓ	850 ₺
MELANGE	850 ₺
FIELDS G&T	850 ₺
PASSION PLEASE	850 ₺
ROSALEEN	850 ₺
ALOE TEA TIME	850 ₺
SMOKY FIELD	850 ₺
LA PERLA	850 ₺
BALSAMIC NEGRONI	850 ₺
TARTUFFO	850 ₺



# ВИНА

## КРАСНОЕ:

0,75 / 0,125

CAVATINA CHIANTI	3960 ₹ / 700 ₹
ПЛОХАЯ ДЕВОЧКА ПИНО НУАР	4840 ₹ / 770 ₹
VALLEY WO GREAT EXPECTATIONS SHIRAZ	6530 ₹ / 790 ₹
LUNA NERO D'AVOLA	6600 ₹
PROTOTYPE CABERNET SAUVIGNON	8400 ₹
FINCA SOPHENIA ALTOSUR MALBEC	6600 ₹

## БЕЛОЕ:

DECORDI PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE	3960 ₹ / 700 ₹
LEVITATION VIURA-VERDEJO BLANCO	3960 ₹ / 700 ₹
ZIMMERMAN GRAEFF & MULLER RIESLING	4500 ₹ / 770 ₹
ПЛОХАЯ ДЕВОЧКА ТРАМИНЕР	4800 ₹
BADGERS CREEK CHARDONNAY SEMILLON	5420 ₹
TAKA SAUVIGNON BLANC	8000 ₹

## ОРАНЖЕВОЕ И РОЗОВОЕ:

VINHO VERDE NORTE ROSE	4800 ₹
ДУБРОВСКИЙ ОРАНЖ	7600 ₹ / 850 ₹

## ИГРИСТОЕ:

LUNA D'OR PROSECCO TREVISO	4600 ₹ / 750 ₹
CAVATINA MOSCATO SPUMANTE	4200 ₹ / 700 ₹
VILLA SANDI PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE	7800 ₹



# FIELDS Premier

## ПЕРЕХОД НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В FIELDS PREMIER — ПРОСТРАНСТВО КОМФОРТА, ГДЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ОПЫТ ВЫХОДИТ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ. ЗДЕСЬ СОВЕРШЕНСТВО ФОРМ ЗВУЧИТ НАСЫЩЕННЫМ СПОКОЙСТВИЕМ, СКОЛЬЗЯ ПО ТОНКОЙ ГРАНИ МЕЖДУ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОСТЬЮ И ЕДОЙ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ.

ВЫ УЗНАЕТЕ НАШ ПОЧЕРК. КАЖДАЯ СТРОКА ЭТОГО ПРОИЗВЕДЕНИЯ — СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ВКУС НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В РЕЦЕПТАХ МИРОВОЙ ГАСТРОНОМИИ. МЕЖДУ СТРОК — НЕВИДИМЫМИ ЧЕРНИЛАМИ ЗАМЕТКИ О ТОМ, КАК МЫ ДЕЛАЕМ СВОЮ РАБОТУ С ЛЮБОВЬЮ, УЛЫБКОЙ И ТЕПЛОМ. ПРОИЗВЕДЕНИЕ СТАНОВИТСЯ ЗАВЕРШЕННЫМ, КОГДА В FIELDS PREMIER ЗАХОДИТЕ ВЫ.

НАСТРОЙТЕСЬ НА ПРОЦЕСС. РАССЛАБЬТЕСЬ, ПОЧУВСТВУЙТЕ СЕБЯ УДОБНО. ОЩУТИТЕ ВКУС КОМФОРТНОЙ ЕДЫ. ОНА ПОДАРИТ ВАМ ЧУВСТВО СПОКОЙСТВИЯ, РАДОСТИ, БЛАГОПОЛУЧИЯ. СОХРАНИТЕ ЭТО ОЩУЩЕНИЕ.

