

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Оливки, шиитаке, томаты

Оливки Каламата и зеленый Гигант, маринованные грибы шиитаке и вяленые томаты.

420

Мусс из креветок, чимичури, ягодный гель

Хрустящие подушечки из чёрного теста, с муссом из креветок, чимичури и гелем из клюквы и вишни. Подаём с цветами и сусальным золотом.

360



Чипс тапиока, тунец, икра манго

Тартар из тунца в пряной заправке, на хрустящих чипсах из тапиоки с икрой из манго.

590

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Ростбиф, соус тунец, каперсы

Слайсы обжаренной и томлёной в су-виде говядины, маринованной в прованских травах, с каперсами и соусом из тунца, дижонской горчицы и трюфельного масла.

1050

Тартар из говядины, мусс Пармезан, Стоун пай

Тартар из говяжьей вырезки, с заправкой из маринованных огурцов, дижонской горчицы, ворчестера и яичного желтка. Подаём с муссом из пармезана и хрустящей соломкой из молодого картофеля.

950



Тартар из лосося, мандарин в шафране, авокадо, пондзу

Тартар из лосося, с авокадо, маринованным в шафране мандарином и компрессированным огурцом. Подаём с соусом пондзу.

1050



Палтус, лимонный конфитюр, соус из трав

Слайсы подкопчёного палтуса, с чипсами из мини картофеля, подаём с лимонным конфитюром и соусом из мяты, кинзы и шпината.

890



К ВИНУ



Сыровяленные Колбасы

Брезаола, Тартюффо, Колпа, Прошутто, Панчетта, оливки и вяленые черри.

1400

Оливки

Каламата и зелёный гигант.

550



Сыры, винный соус, виноград

Козий совьё с трюфелем, Пьемонт, Камамбер, Горгонзола, Пармезан. Подаем с соусом из красного вина, клубникой, виноградом и гриссини из заварного теста.

1400

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки, кокос, васаби

Креветки в панировке из кокоса, приготовленные во фритюре. Подаём с соусом из сгущёнки, с васаби и соком лайма.

590



Спринг-ролл с ребром, абрикос, барбекю

Хрустящие спринг-роллы со свиными рёбрышками томлёными в яблочном соке, вялеными абрикосами и барбекю.

550



Сердечки фри, сладкий чили

Куриные сердечки в хрустящей панировке, приготовленные во фритюре. Подаём со сладким чили соусом.

420



Самуса, креветки, кальмар, кремчиз

Рубленые креветки, кальмары и лосось с кремчизом в хрустящем тесте. Подаём с соусом чимичури.

770





Стейк из груши, горгонзола, томатный джем, пекан

Стейк из груши, обжаренной на сливочном масле. Подаём с кусочками сыра горгонзола, томатным джемом и пеканом.

700

Картофель фри, трюфельное масло, грюйер

Картофель приготовленный во фритюре, с трюфельным маслом и тёртым сыром грюйер.

350



Рататуй, крем из печёного перца

Запечённые слайсы томатов, кабачков и баклажанов в соусе из печёного болгарского перца. Подаём с икрой из базилика и тёртым пармезаном.

590



САЛАТЫ

Тунец татаки, цитронет

Татаки из тунца в пряной заправке, слайсы огурца и перепилиные яйца пашот с миксом салатов, приправленным цитронетом.

850



Гребешки, эринги, айоли манго

Обжаренные гребешки, эринги и вешенки на миксе салатов с киноа и слайсами огурца, приправленными манговым айоли.

1200

Ростбиф, спаржа, шиитакэ

Спаржа, ростбиф и маринованные грибы шиитакэ с миксом салатов, приправленным медово-горчичным соусом.

950





Оливье с языком, эстрагон, икра из моркови, гель укроп

Картофель, зелёный горошек, ростбиф и отварной говяжий язык, в соусе айоли с эстрагоном. Подаём с перепелиным яйцом, икрой из моркови и гелем из укропа.

680



Томаты, страчатела, мятный песто

Микс томатов, рукола и страчатела приправленные мятным песто, оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Посыпаем кедровым орехом.

750



Хрустящие баклажаны, томаты, кешью

Баклажаны, обжаренные во фритюре до хрустящей корочки и кусочки томатов, приправленные пряным соусом. Посыпаем дроблёным кешью, хрустящим луком и кинзой.

570

СУПЫ

Борщ, чёрный хлеб, кручёное сало

Борщ на насыщенном бульоне, с говяжьей лопаткой. Подаём с чёрным хлебом смазанным кручёным салом с чесноком и лавровым листом, сметаной и зелёным луком.

650

Тыква, гребешок, кокос

Суп-пюре из печёной тыквы, с кокосовым молоком и пастой карри. Подаём с обжаренным гребешком и тыквенными семечкам.

750



Чаудер лосось, осётр, кукуруза

Густой сливочный суп с кусочками лосося, осетра и судака, с овощами, кукурузой и беконом.

750

Луковый крем-суп, мусс Пармезан, вербена

Луковый суп-пюре на говяжьей бульоне, с добавлением белого вина, тимьяна и вербены. Подаем с муссом из пармезана, сеном из порея и гриссини из заварного теста.

650



ГОРЯЧЕЕ

Вырезка, цветная капуста, демиглас

Медальоны из говяжьей вырезки, приготовленные с прованскими травами. Подаём с демигласом и кремом из цветной капусты.

1750



Говяжий язык, сливочный чили

Отварной говяжий язык глазированный в сладком чили. Подаём со сливочно-горчичным соусом, тёртым пармезаном и стеблями стручкового горошка.

1250



Осётр, гратен, голандез

Филе осетра, обжаренное и глазированное в терияки.
Подаём с картофельным гратеном и соусом голандез.

2100



Лосось, спаржа, шпинат, зелёный горошек

Филе лосося приготовленное в су-виде и обжаренное до золотистой корочки. Подаём на пюре из шпината и зелёного горошка, с обжаренной спаржей и соусом чимичури.

1650



Судак, тыква, брюссельская капуста

Филе судака, обжаренное и глазированное в терияки.
Подаём с тыквенным кремом, брюссельской капустой и маринованной свёклой.

950



ГОРЯЧЕЕ

Утка, сельдерей, гель из ягод

Утиная грудка су-вид, обжаренная до хрустящей корочки. Подаём со смородиновым демигласом, кремом из сельдерея и гелем из вишни и клюквы.

940

Фрикасе из кролика, грибы, зелёный горошек

Филе кролика томлёное в сливках, со сладким перцем, луком шалот, зелёным горошком и грибами. Подаём с маринованным сладким перцем и стеблями стручкового горошка.

1250



Чёрная паста, морепродукты, чимичури

Спагетти с чернилами каракатицы в сливочном соусе с чимичури, с обжаренными креветками, кальмаром и голубыми мидиями.

870

Свекольное ризотто, мороженое из горгонзолы

Свекольное ризотто, со сливочным сыром. Подаём с маринованной свёклой и мороженым из горгонзолы и грецкого ореха.

590

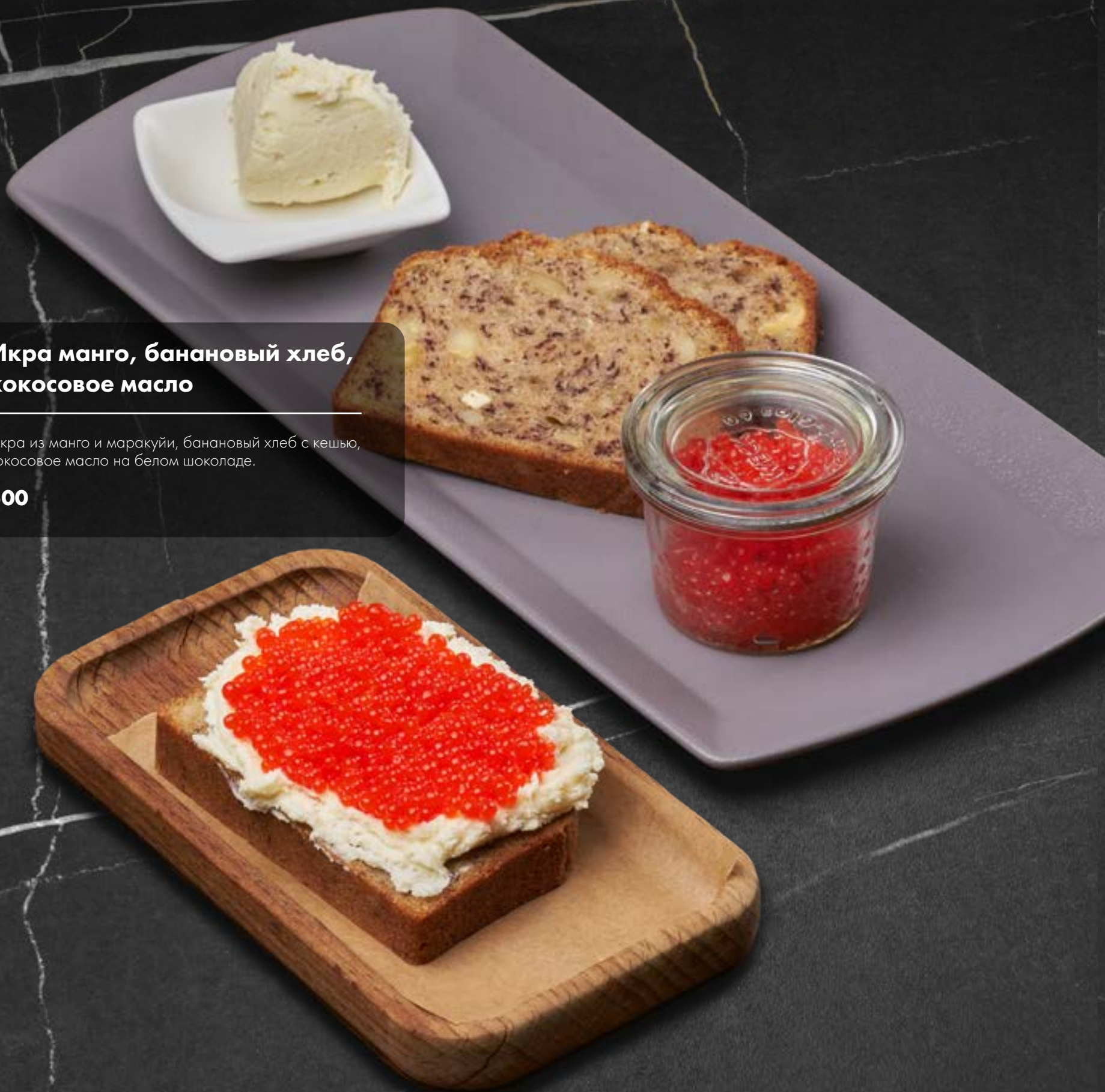


ДЕСЕРТЫ

Икра манго, банановый хлеб, кокосовое масло

Икра из манго и маракуйи, банановый хлеб с кешью, кокосовое масло на белом шоколаде.

500



Павлова, клубника, смородина, базилик

Меренга со смородиной, ганаш из белого шоколада, свежие ягоды, сорбет клубника-базилик и смородиновая черепица. При подаче поливаем клубнично-лавандовым кули.

550



Сливочная груша, бисквит розмарин, соус горгонзола

Сливочный мусс с белым шоколадом, компоте из груши, розмариновый бисквит и сливочно-медовый соус с горгонзолой.

450



ДЕСЕРТЫ

Сан Себастьян, печенье, маракуйя

Баскский чизкейк на песочном печенье с соусом из маракуйи и чиа.

450



Нарезка сезонных фруктов

1100



Мороженное в ассортименте

180