



**Wine place**

• MOSCOW •





MENU



## • ————— Не для одного ————— • To share

Тапенาดา сет к вину с оливками, соусом мухаммара и хумусом 	580
tapenade set for wine with olives, muhammarah sauce and hummus	
Специалитет паштетов из утки, куриной печени, белого мяса рыбы 	890
assorted riette: duck, chicken liver, white fish meat	
Эклеры-тапас с крабом, утиным паштетом, тартаром из лосося и говядины	890
eclairs-tapas with crab meat, duck riette, salmon and beef tartar	
Ассорти фермерских сыров с инжирной мостардой и орехами	1 690
farm cheese platter with fig mustard and nuts	
Аперитив из итальянских оливок и маслин с пряным маслом 	780
appetizer with italian olives and herbal oil	
Мясное ассорти	1 690
cold cuts	

## • ————— Закуски и салаты ————— • Starters and salads

Тартар из говядины с бриошью и пармезаном	1 090
beef tartar with brioche and parmesan	
Салат с ростбифом	1 100
roast beef salad	
Салат из авокадо и креветок с медово-горчичным соусом	890
avocado and shrimps salad with honey-mustard dressing	
Зеленый салат с киноа и ореховым крашем 	890
green salad with quinoa and nutty crush	
Романо гриль с куриным филе 	790
grilled romaine lettuce with chicken	
Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом	490
french fries with parmesan and truffle oil	
Батат фри 	390
fried yam (sweet potato)	
Корзинка с хлебом и воздушным маслом 	360
bread basket with whipped butter	
Эклеры на выбор с: крабом/утиным паштетом/тартаром из лосося/ тартаром из говядины	520
eclairs with crab meat, duck riette, salmon and beef tartar (for choice)	



### Пэйринг с вином

Пряный соус мухаммара, паштеты, а также оливки с травами станут прекрасной парой для розовых или легких красных вин из пино нуара.

Хорошая кислотность и пузырьки игристых вин, отлично дополняют обволакивающий и нежный вкус эклеров.

Сыры рекомендуем к белым винам, особенно к выдержанному шардоне. Танины в красном вине в сочетании с сыром вызывают неприятную горечь и испортят впечатление о напитке.

## Супы Soups

- Борщ от шефа с копченой сметаной и салом  760  
Russian borsh, served with sour cream and salo.
- Грибное велюте с сельдерей пай  690  
mushroom velouté with fried celery
- Томатный суп с морепродуктами 890  
tomato soup with seafood

### Вино и еда




Медальоны достаточно нейтральны во вкусе, но нежные, поэтому к ним нужно не очень плотное вино. Отличный выбор – пино нуар или кьянти. А вот говяжьи щечки – сочные и волокнистые, требуют более насыщенного сопровождения: каберне совиньон, карменер, мерло, пинотаж, саперави.

К лососевым прекрасно подходит выдержанное в дубе шардоне и насыщенные розовые вина. К креветкам в азиатском стиле рекомендуем рислинги, как сухие, так и с легкой сластинкой.

Птица – самая дружелюбная категория. Все зависит от соуса, гарнира и способа приготовления. Цыпленок с трюфельным соусом – безупречная пара с маслянистыми белыми винами или легкими красными.



## Горячее Main course

- Медальоны из телятины с соусом бренди и кремом из сельдерея 1 990  
veal medallions with brandy sauce and celery cream
- Цыпленок корнишон с картофелем конфи и трюфельным соусом  920  
chicken with potato confit and truffle sauce
- Говежьи щечки в соусе винкотто с фреголой и сельдерей пай 1 490  
beef cheek with vincotto sauce, served with fregola and fried celery
- Лосось су-вид в соусе терияки и припущенным шпинатом  1 760  
sous-vide salmon with teriyaki sauce and spinach
- Креветки зузукате с цветной капустой и томатами  960  
curry prawns with cauliflower and tomatoes
- Стейк из брокколи с гуакамоле и ореховым соусом 760  
broccoli steak with guacamole and nut sauce

## Паста Pasta

Орзо с грибами и морепродуктами orzo with seafood and mushrooms	960
Лингвини карбонара linguini carbonara	690
Лингвини с креветкой в соусе из белого вина linguini with prawns and white wine sauce	910
Паккери строганов paccheri stroganoff	1150

### Паста и вино

Паста нейтральная. Вино подбирается к соусу.

Карбонара, паста в сливочных и сырных соусах – молодые среднетелые, легкие красные вина, либо белые, выдержанные в дубе.

Томатный соус – нейтральное белое вино со свежим ароматом и умеренной кислотностью. Прекрасно подойдет Gavi или Aristov Verde.

Паста с морепродуктами – большинство среднетелых ароматных вин без выдержки в дубе. Рислинг или траминер – отличная пара для такой пасты.



## Десерты Desserts

Медовик с пломбиром и пергой honey cake with ice cream and bee bread	560
Крем-брюле тахини crème brulee tahini	560
Наполеон с ягодным кули Napoleon cake with berry sauce	560
Конфеты ручной работы  hand made sweets	560



## Кофе Coffee

Капучино cappuccino	360
Американо american coffee	290
Латте latte	380
Эспрессо лунго (50 мл) espresso lungo (50 ml)	250
Раф raff coffee	380
Двойной эспрессо double espresso	320

## Айс кофе Ice coffee

Айс ваниль vanilla	500
Айс латте матча ice latte matcha	500
Айс латте ice latee	450

## Фирменный чай Signature tea

Черный ассам assam	490
С бергамотом earl grey	490
Японская сенча sencha	490
Зеленый с жасмином jasmine	490
Молочный улун milk oolong	490
Таежный микс herbal	490
Гречишный buckwheat	490

## Чай Tea

Облепиха-миндаль seabuckthorn-almond	690
Кумкват с лавандой kumquat with lavender	690
Гранатовый pomegranate	890
Малиновый raspberry	690
Имбирный ginger	790

## Свежевыжатые соки (200 мл) Fresh (200 ml)

Апельсин/грейпфрут яблоко/морковь orange/grapefruit/apple/carrot	400
--	-----

Соки в упаковке (250 мл) juice pack (250 ml)	350
---	-----

Кола, фанта, спрайт, тоник (330 мл) coke, fanta, sprite, soda (330 ml)	400
---	-----

## Вода (330 мл/750 мл) water (330 ml/750 ml)

Вода в ассортименте (подробности уточняйте у официанта)	300/700
--	---------





