

ЗАКУСКИ ДЛЯ ДРУЗЕЙ

805 гр

Антипаста или закуска к вину

2149

В этом блюде есть всё, что нужно для того, чтобы вкус вина в бокале зазвучал ещё ярче: твёрдый сыр Грана Падано и полутвёрдый сыр Качотта, сыры с голубой и белой плесенью, сыровяленая утиная грудка и орехи, греческие маслины и оливки, фрукты и фруктовые чипсы, заварные хлебцы и мёд

280 гр

Râté de canard - домашний паштет из печени

449

120 гр

Греческие чёрные и зелёные оливки

449

310 гр

Закуска из сельди

449

280 гр

Хлебная корзина с копчёным маслом

249

В нашей хлебной корзине безглютеновый мультизерновой хлеб, ржаная и луковая булочки, кукурузный багетик и сырные шарики. И всё это наши пекари выпекают только для Вас

БРУСКЕТТЫ

Все брускетты мы готовим только из чабатты, которую каждое утро выпекают наши пекари

95 гр

Брускетта с печёной свёклой, авокадо, рассольным сыром Фета и пророщенной золотистой фасолью

199

100 гр

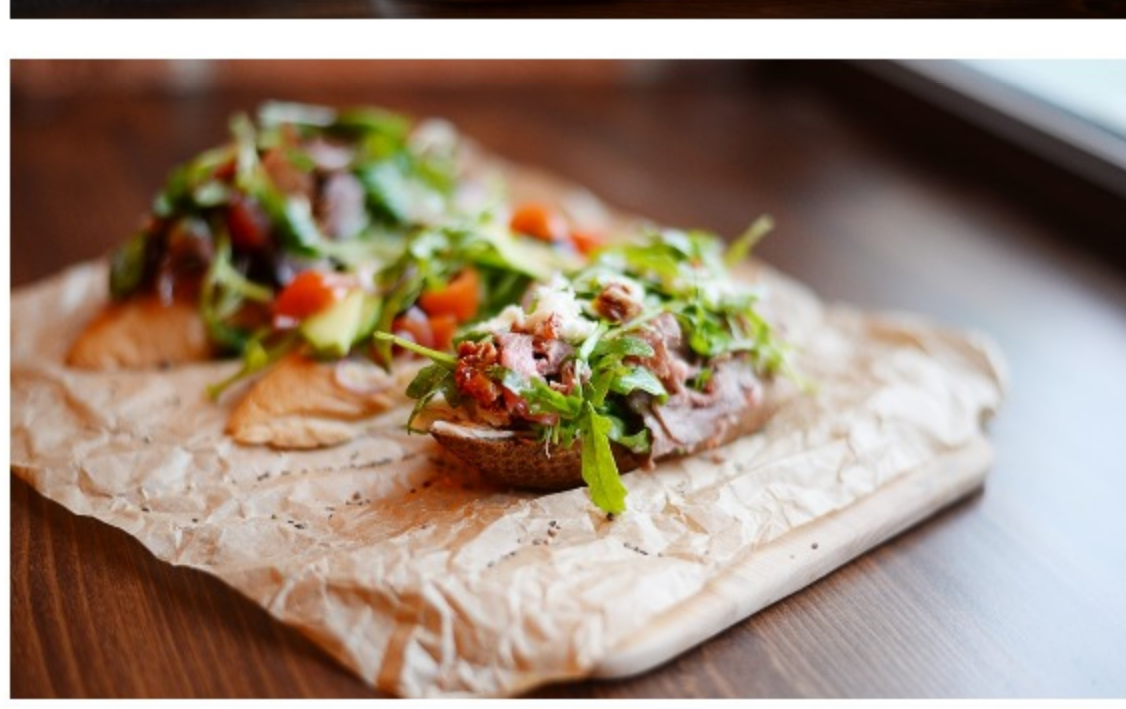
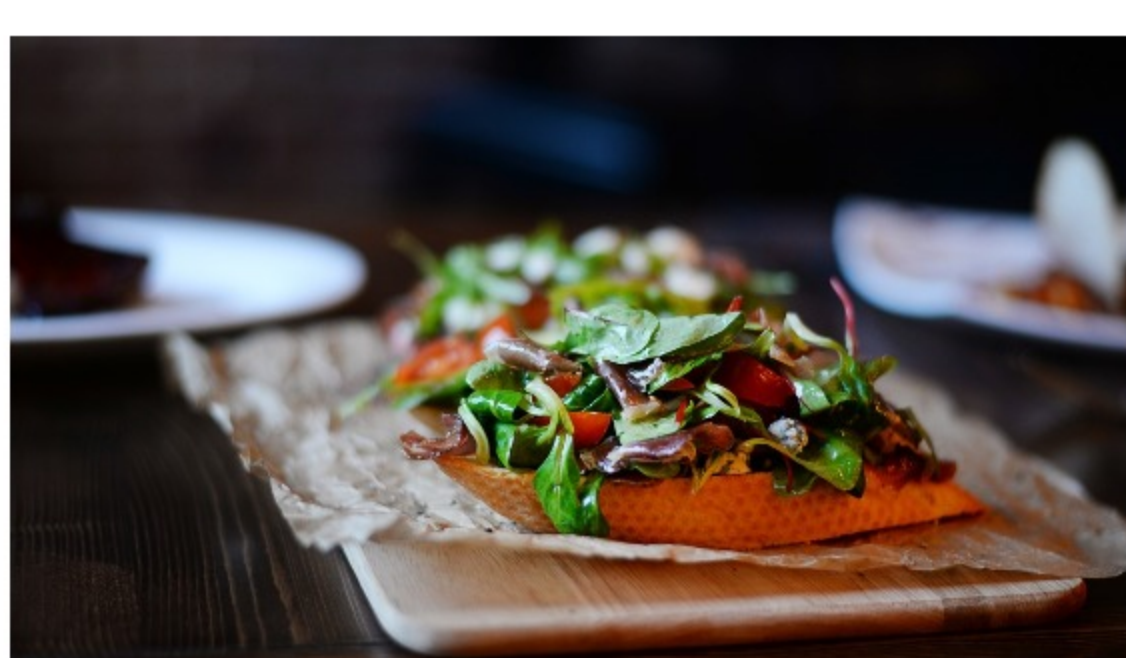
Брускетта с уткой, имбирной грушей и луковым конфиюрмом

269

100 гр

Брускетта с маринованным лососем и гуакамоле

269



ТАРТАРЫ

Придя в Европу из степей, где обитали татаро-монголы, тартар или «котлета по-татарски» очень быстро стал знаковым блюдом. Его или любят и заказывают каждый раз, как представляется возможность, или попробовав один раз, больше не заказывают никогда.

Это блюдо удовлетворяет в человеке сразу две потребности – эстетическая (каждый готовящий его, будь то домашняя хозяйка или шеф-повар дорогого ресторана, стараются подать его красиво) и первобытные инстинкты (было время, когда наши прапрапредки питались сырым мясом)

180 гр

Тартар из говядины с трюфельным муссом

669

150 гр

Тартар из подкопчёного морского гребешка с черешней

669

САЛАТЫ

«Приготовить хороший салат и быть искусным дипломатом - дело одинаково тонкое: и в том, и в другом случае важно в точности знать, сколько употребить масла, а сколько уксуса». Оскар Уайльд

150 гр

Салат с телятиной и соусом тоннато

669

Тоннато - крем-соус с тунцом. Соединение мяса и рыбы в одном блюде кажется странным и слишком авангардным только на первый взгляд. Одно из самых известных блюд, в котором они сочетаются легко и непринужденно, - телятина под тунцовым соусом или вителло тоннато. Здесь мякоть консервированного тунца играет роль специй, добавляя правильный вкусовой акцент пресноватому мясу

165 гр

Салат с креветками, томатами черри и авокадо гриль

569

185 гр

Овощной салат с пророщенным машем

449

Маш, или бобы мунг, или люй-дау, фасоль азиатская, фасоль золотистая. Маш обладает низким гликемическим индексом, что помогает поддержанию нормального уровня сахара, предотвращая его быстрый рост после употребления пищи. Способствует снижению уровня холестерина, обладает антисептическими свойствами, за что его ценили с древних времен

230 гр

Гравлакс из лосося с соусом айоли

669

280 гр

Буррата с обожёнными томатами с соусом «Маковый винегрет» и мятным песто

569

190 гр

Салат с морским гребешком, манго и брокколи

669

215 гр

Салат с уткой, имбирной грушей и сыром пекорино

669

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

190 гр

Камамбер, запечённый в тесте фило, с фруктовым джемом, орехами и цукатами

569

115 гр

Батат с пекорино и трюфельным соусом

449

160 гр

Цуккини с кедровыми орехами и сыр страчателла

449

СУПЫ

400 гр

Суп с уткой

449

Готовить утку - в традициях татарской кухни. Мы же предлагаем современную интерпретацию блюд с утиным мясом. Это и брускетта с утиным филе и имбирной грушей, и салат с уткой и сыром пекорино из овечьего молока, и суп с подкопчённой уткой, и утиная ножка с грушей в винном соусе

300 гр

Биск с морепродуктами

669

Биск (фр. bisque) — блюдо французской кухни, крем-суп, главный ингредиент которого — панцири ракообразных. История блюда насчитывает несколько столетий; несколько сотен лет назад, до середины XVII века оно готовилось на основе мяса дикой птицы (перепелов, реже голубей)

250 гр

Крем-суп из зелёного горошка с карамелизированным беконом

349

300 гр

Томатно-клубничный гаспаччо с мягким сыром страчателла

449

Гаспаччо (исп. gazpacho) — традиционное блюдо и символ андалусской кухни, лёгкий холодный суп красноватого оттенка из перетёртых в пюре свежих овощей. Популярный жарким летом холодный суп-салат богат клетчаткой, витаминами и антиоксидантами. Наш суп отличается от классического испанского тем, что томаты перетираются с клубникой, а в готовый гаспаччо мы добавляем страчателлу

РЫБА...

300 гр	Филе лосося, крем из сельдерея и сезонные овощи с креветочным соусом	1149
320 гр	Палтус с бататом <i>Палтус имеет высокую пищевую и энергетическую ценность, при этом отличается низкой калорийностью, что идеально для людей, придерживающихся правил здорового питания. А батат богат витаминами и питательными веществами. Он является отличным источником белка, углеводов, клетчатки, витаминной группы В, витамина С, калия и кальция</i>	769
435 гр	Морской окунь с запечённым картофелем и креветочным соусом	769
360 гр	Дорада Cartoccio <i>Cartoccio - итальянский способ приготовления рыбы и морепродуктов в алюминиевой фольге или пергаменте. Дорада запекается в фольге целиком с чесноком, томатами конжасе и тимьяном</i>	969

...И МОРЕПРОДУКТЫ

270 гр	Лангустины с кинзой и перцем чили <i>Лангустины, или дублинская креветка, норвежский омар, скампи, - представитель ракообразных. Рождественник лангуста, но похож на омара, а по размеру меньше, чем обыкновенный речной рак</i>	869
200 гр	Пикантные креветки с баклажанами и фисташками	669
265 гр	Филе морского гребешка, картофельный мусс и белые грибы <i>Морские гребешки - семейство морских двустворчатых моллюсков. Мясо гребешков считается деликатесом: оно очень нежное, слегка резиновое по текстуре, обладает сливочным вкусом с ореховым оттенком. Правильные гребешки сладкие с легкой минеральной ноткой и ароматом морской соли</i>	769
390 гр	Мидии в створках в сливочном соусе с кукурузным багетом с чесночным маслом	869
465 гр	Мидии в створках с белым вином и зеленью с кукурузным багетом с зелёным маслом	869



«Я ПРИЗНАЮ
ИСТИННО
ВЕЩЕВУЮ ЕДУ
ТОЛЬКО В ОДНОМ
СЛУЧАЕ - ПОКА
ГОТОВИТСЯ СОЧНЫЙ
СТЕЙК»

ДЖУЛИЯ ЧАЙЛД

МЯСО & ПТИЦА

300 гр *	Стейк Рибай зернового откорма Choice <i>* Указан вес стейка в сыром виде. Вес блюда в Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки стейка. Мы готовим для Вас стейки, а также гарниры и соусы, которые Вы выбираете для себя сами</i>	2149
320 гр	Филе-миньон и картофельное пюре с жареными белыми грибами	1069
335 гр	Бифштекс натуральный рубленый с овощами гриль и итальянским соусом	969
	Корейка из розовой телятины на кости	349 за 100 гр
	<i>* Вес мясного продукта колеблется в диапазоне от 200 до 300 грамм и указан в сыром виде. Вес блюда в Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки стейка. Мы готовим для Вас стейки, а также гарниры и соусы, которые Вы выбираете для себя сами</i>	
350 гр	Свинина с запечённым картофелем, домашний розмарин айс-крим и соус Jack Daniel's	669
350 гр	Утиная ножка с грушей в винном соусе	869

ГАРНИРЫ

170 гр	Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом	249
170 гр	Овощи гриль	249
150 гр	Шампиньоны гриль	249

СОУСЫ

«Блюдо - это тело. Соус - это одежда»
Гордон Рамзи

50 гр	Аргентинский соус Чимичурри	149
30 гр	Соус Jack Daniel's	149
50 гр	Соус томатный с розмарином	149



ПАСТА

«Всем, что вы видите, я обязана спагетти». Софи Лорен

185 гр	Равиоли с рикоттой и шпинатом под сливочно-лимонным соусом	449
300 гр	Феттучине с белыми грибами и шампиньонами в сливочном соусе	569
200 гр	Это вам не Захер...	349
180 гр	Фруктовый пирог и домашний пломбир	349
200 гр	Медовик по рецепту наших мам	349
190 гр	Йогуртовый торт с ягодами	349
60 гр	Домашний сливочный пломбир	249
110 гр	Базеликовый айс-крим с меренгой и фруктовым джемом	249
115 гр	Дор-блю айс-крим с клубникой	249
80 гр	Розмариновый айс-крим с карамелизированными кедровыми орехами и шишками	249
80 гр	Клубничный сорбет на шоколадной земле	249