



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Хлебная корзина с трюфельным сливочным маслом	350
Артишоки	550
Запеченные артишоки с пармезаном и трюфельным маслом	750
Ассорти оливок: Gordal Queen, Chupadeo, Manzanilla в остром соусе Сальса, Kalamon в масляном рассоле	650
Вяленые томаты	480
Сырная тарелка	800
Ассорти сыров и колбас	2800
Брезаолла с козьим сыром	800
Гриссини с хамоном и пармезаном	420
Вителло тоннато с лимонной цедрой	1020

* по предзаказу сервируем свежие устрицы и морских ежей



САЛАТЫ

Total грин	650
* можем добавить креветки	300
Микс с креветками, запеченной кукурузой и вяленым томатом	920
Lobby Цезарь с креветками	980
Lobby Цезарь с куриной грудкой sous-vide	650
Салат с ростбифом, медово-горчичной заправкой и пармезаном	1100



МЕНЮ

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с кокосовым молоком	450
Кислые щи	600
Уха по-фински	600



ДЕСЕРТЫ

Джелато / Сорбет в ассортимент	200
Анна Павлова	550
Торт с сезонными ягодами	680
Сан-Себастьян баскский чизкейк	550
Капкейк ваниль/ клубника	200
Капкейк шоколад/ черная смородина	200

Конфеты ручной работы:

В ассортименте	180
----------------	-----

ГОРЯЧЕЕ

Ризотто с грибами	750
Тальятелли с цуккини и креветками	1050
Лосось под корочкой из базилика с морковным кремом	1120
Щучьи котлеты с картофельным пюре и шпинатом	800
Хрустящая куриная грудка с картофельным пюре и квашеной капустой	780
Казаречче с рваной говядиной и соусом демиглас	840
Карбонара	680
Утиная ножка "конфи" с кремом батат и клюквой	850
Томленая говяжья щечка с пюре, молодым горошком и клюквенным джемом	920
Пельмени сибирские	550
Пельмени с камчатским крабом	790



ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

5 o'clock tea	1700
---------------	------

* сервируем по предварительному заказу.
Информацию уточнять у официанта

