

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с копченой уткой и солеными вешенками.....	930
Буратта с печеным перцем и генуэзским песто.....	1280
Вителло тоннато .....	1080
Микс салатов с копченым лососем и соусом..... из дижонской горчицы	990
Овощной салат с авокадо.....	880
   Габи ди Габи Батазиоло ла Граде / Пьемонт.....	770
Хумус с артишоками гриль и анчоусами.....	750
   Просекко Чело, Венето.....	710
Тартар из говядины с соусом из персика..... и хрена	1240
   Темпранильо Асьенда Лопес / Риоха.....	590
Севиче из морепродуктов с луковым маслом..... и йогуртовым соусом	990
   Рислинг Ник Вайс Урбан / Мозель.....	590
Сет закусок к вину..... Тартар из говядины/ Вителло тоннато/ Спинка лосося с муссом из огурца/ Хумус с артишоком	1220

## СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копченой куриной грудкой.....	780
Крем-суп из пастернака с тигровыми креветками.....	850
Качукко с дорадо и королевскими креветками .....	1090
Бобовый суп с томленным ягненком и фенхелем.....	880

 Рекомендуемое эногастрономическое сочетание

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо с соте из овощей и соусом верж.....	1660
🍷   Совиньон Блан Паддл Крик / Мальборо.....	650
Цветная капуста с чили маслом и кремом из кешью.....	790
Пеппер стейк с фенхелем и луком порей.....	1930
Утиная грудка с перлотто.....	1490
🍷   Неро Д'Авола Кузумана / Сицилия.....	630
Туец на гриле с салатом из морских водорослей.....	1670
🍷   Шардоне Вестерн Селларс / Калифорния.....	630
Угольные ньокки с соусом из пармезана и страчателлой.....	910
Стейк стриплойн из мраморной говядины.....	2480
Филе лосося с черным рисом и соусом биск.....	1750
🍷   Каберне Фран Трезор де Луар / Долина Луары.....	770
Голень ягненка с кускусом и муссом..... из баклажана	1970
Ригатони с морепродуктами.....	1340
Лазанья четыре сыра с грибами и шпинатом.....	990

## ДЕСЕРТЫ

### КЛАССИЧЕСКИЕ

Щелкунчик.....	540
Фисташковый чизкейк.....	620
Графские развалины с клюквой.....	550
Курд маракуйя.....	560
Джелато и сорбеты.....	240
Ассорти сыров.....	950

### КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ

Морские камни.....	630
Пирожное картошка в авторской подаче	
Розовая жемчужина.....	660
Кофейный мусс / вишневый компоте / ванильная пена	

## -ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ-

Красная икра.....	980
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Черная осетровая икра.....	7200
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Сельдь с обжаренным картофелем.....	690
и маринованным красным луком	
Традиционный борщ с чесночными.....	750
пампушками и сметаной	
Домашние пельмени в соусе из белых грибов.....	950
Жареный картофель с грибами и трюфельной.....	770
сметаной	
Котлета по-киевски с картофельным пюре.....	1140
и зеленью	
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе.....	1550
и драниками	
Свиное филе с толченым картофелем.....	1100
и грибной поджаркой	
Десерт «Гурьевская каша».....	630
бисквит из черемуховой муки / манная каша на топленом молоке / сорбет черной смородины / твиль с орехом	

Шеф-повар  
ВЛАДИМИР ГРИШУКОВ

---



---

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.