

Завтраки до 13:00

Яйца:

Глазунья / Скрембл / Омлет (подается с хлебом и томатной сальсой)	- 250
Дополнительные топпинги:	
Сливочный сыр / Грибы / Черри	- 90
Половинка авокадо	- 220
Говядина кострец	- 290
Креветки / Форель	- 350
Свежие овощи к завтраку	- 350
Мусс тоннато с хрустящим подкопченным яйцом пашот	- 380
Шакшука	- 430
Омлет с кострецом, печеным перцем и фетой	- 490
Омлет с гребешком и трюфельным кремом	- 490
Омлет с креветкой, авокадо и горгонзолным муссом	- 590
Завтрак «Вальтер» (окорок, печеный перец Рамиро, моцарелла, крем-чиз, песто, рукола, шпинат, томат, хлеб мультизлаковый обжаренный, яйцо отварное)	- 720
*Картофельные ньокки в сливочном соусе с вешенками	- 350

Каша:

Овсяная каша с жареной грушей и кешью	- 350
Рисовая каша на кокосовом молоке с вяленой клюквой	- 490
Греча с авокадо, шампиньонами, яйцом пашот и сливочным соусом с пармезаном	- 490

На хлебе

Брускетта с крем-авокадо, вялеными томатами черри и страчателлой	- 490
Брускетта с форелью, шпинатом, крем-чизом, яйцом пашот и соусом «лимонный мисо»	- 570
Брускетта с креветкой, авокадо, яйцом пашот и соусом «унаги»	- 590
Сырная лепешка с моцареллой, тунцом и ростками подсолнуха	- 570

Сладкое

Морковный пай с кремом из топленого творога и апельсиновой эмульсией	- 320
Сырники со сгущенной сметаной и сублимированной малиной	- 350
Запеканка из рикотты с соленой кокосовой карамелью и манго	- 350
Круассан с муссом из топленого творога с томленной клубникой	- 420

фото блюд
по ссылке



*Блюда с остринкой! Уточняйте у официанта.

Основное меню с 13:00

Закуски

Хлебная корзина с соленым взбитым сливочным маслом	- 240
*Хумус с кедровыми орешками, зеленым маслом и хрустящим хлебом	- 320
Паштет из куриной печени с пряной вишней	- 320
Пате из подкопченной скумбрии с зерновым хлебом	- 390
*Брускетта с крем авокадо, сальсой из черри и страчателлой	- 490
Брускетта с форелью, шпинатом, кремчизом, яйцом пашот и соусом «лимонный мисо»	- 570
Брускетта с креветкой, авокадо, яйцом пашот и соусом «унаги»	- 590
Сет мини брускет (киви, страчателла, унаги/ /вяленые томаты, крем-чиз, унаги/ /прошутто, крем-чиз, нектарин)	- 620
Закуски к вину (оливки, вяленые томаты, артишоки, крем-чиз с чимичурри, сыр фета, хрустящий хлеб)	- 880
Сырное ассорти (пармезан, раklet, шопилд, орехи, мед, манчего с черным трюфелем, малиновое варенье)	- 1600
Мясное ассорти (прошутто крудо, шпек, брезаола, хамон, салями, каперсы, гриссини)	- 1600
Аранчини с креветкой, моцареллой, компрессионным цуккини и соусом бер-блан	- 790

Супы

Пряный бульон с уткой, яичной лапшой и кинзой	- 340
Борщ с ростбифом (подается с зеленым луком, салом и хлебом)	- 550
Томатный суп со страчателлой и креветкой	- 660

Салаты

Салат из свежих овощей с молодой зеленью	- 350
*Салат с хрустящими баклажанами, томатами, кешью и кисло-сладким соусом (рекомендуем добавить крем-чиз)	- 460
Зеленый салат со спаржей, огурцами, яйцом пашот, соусом унаги, кунжутным маслом и дробленным арахисом	- 490
Салат с обожженным куриным филе, томатами, шпинатом, взбитой фетой, кешью и орехово-гравянным соусом	- 590
Салат с хрустящей креветкой, авокадо, манго, руколой, соусом «унаги», кунжутом и семенами подсолнечника	- 640

**Блюдо с остринкой! Уточняйте у официанта.*

**Вы можете уточнить у официанта возможность приготовления завтраков/основного меню вне указанного времени*

**Если у вас аллергия на определенные продукты — предупредите нас заранее.*

**Мы не готовим блюда не заявленные в меню*

Горячее/Пасты

*Паста в томатном соусе с баклажанами и страчателлой	- 690
Паста с креветками, брокколи и сливочным унаги	- 780
Куриное бедро с хрустящим баклажаном на гриле и кокосово-устричным соусом	- 780
*Томленые щечки со сливочным птитимом и эстрагоном	- 780
Гребешок с гратеном из кольраби, сальсой из черри в азиатском кокосовом соусе	- 840
Подкопченный палтус с пюре из трав, морковным кремю и свекольно-смородиновым гелем	- 840
Стейк из говяжьего языка, кремом из батата, свежим фенхелем и мятой	- 980

Десерты

Тирамису	- 320
Морковный пай с кремом из топленого творога и апельсиновой эмульсией	- 320
Сырники со сгущенной сметаной и сублимированной малиной	- 350
Запеканка из рикотты с соленой кокосовой карамелью и манго	- 350
Наполеон с кремом из жареной груши и сублимированной малиной	- 390
Круассан с муссом из топленого творога с томленой клубникой	- 420
Брауни с заварным муссом, кокосовыми яблоками и крошкой из соленого миндаля	- 480



фото блюд
по ссылке

