

ТАРТАРЫ



Тартар
из говядины
с солеными
грибами
и картофелем пай

125 г
490.-

Тартар из говядины
с соусом из локального
песто и мягкого сыра

180 г
580.-



Тартар из говядины
со сливочно-ореховым
соусом и цицматом

175 г
580.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Сугудай
из форели
со страчателлой
чечил и пряной
брусникой

130 г
490.-

Форшмак
из сельди
собственного
посола
с ржаными
гренками

100/60 г
320.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет
из форели
и осьминога
с чипсами
из багета
и ягодной
пудрой

80/20 г
530.-



Аспик из цыпленка
и говяжьей голени с
орехово-медовым соусом
и дижонской горчицей

200/35 г
390.-

Паштет
из куриной
печени
с яблоком и
грецким орехом,
с ржаными
грёнками

100/60 г
320.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Боул с малосолевой
форелью,
яйцом пашот, свежими
овощами, бобами эдамаме,
киноа и спайси соусом

310 г
590.-



Страчателла
чечил
с помидорами,
локальным песто
и лесным орехом

190 г
460.-



Венская
картофельная
вафля с
креветками или
слабосоленной
форелью
(на выбор),
перепелинными
яйцами и
вялеными
помидорами

210 г
560.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Печеный
баклажан с
локальным песто

155 г
320.-

Маринады
от шефа

240 г
440.-

Слива | 60 г 110.-
Яблоки | 60 г 110.-
Дыня | 60 г 110.-
Виноград | 60 г 110.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брискет с вялеными помидорами | 150 г
и соусом вителло тонатто | 670.-

САЛАТЫ

Салат с теплыми телячьими щечками в соусе демиглас, с овощами, приготовленными на гриле и жареным сыром сулугуни

270 г |
690.-



Салат из свежих овощей и зелени, с ломтиками сулугуни и яйцом пашот

260 г |
460.-



Теплый салат с форелью горячего копчения, картофелем, яблоком, томатами черри и пряным оливковым маслом

275 г |
690.-



Салат с говяжьей вырезкой, овощами, приготовленными на гриле и заправкой в азиатском стиле

250 г |
720.-



Табуле с киноа, местной зеленью и свежими овощами

210 г |
370.-



Микс салатных листьев с тигровыми креветками, авокадо, грейпфрутом, кедровыми орешками под апельсиново-горчичной заправкой и цветочной пылью

220 г |
780.-



САЛАТЫ

Салат айсберг с креветками гриль, томатами черри и соусом «Цезарь», чипсами из багета и горным сыром

250 г |
690.-



Салат айсберг с подкопченной курицей, с томатами черри и соусом «Цезарь», чипсами из багета и горным сыром

250 г |
560.-



Оливье с вяленными томатами и заправкой из локального песто

140 г |
490.-



Оливье с жареными кальмарами, апельсиновым ланспиком и яблоком

260 г |
580.-



Оливье с рваной свининой и мясным ланспиком, с соусом кимчи и яйцом пашот с землей из маслин

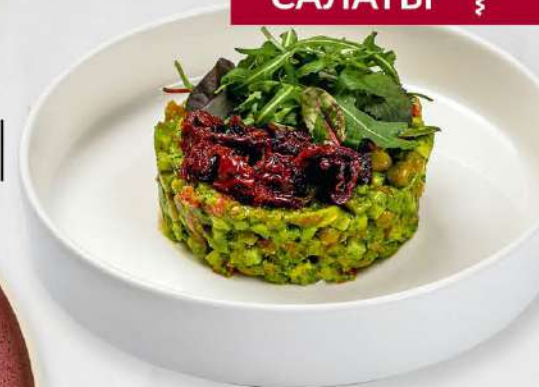
280 г |
460.-



Оливье с brisketом, мясным ланспиком, перечным соусом и яйцом пашот с землей из маслин

280 г |
630.-

САЛАТЫ



Тыквенный крем-суп
с креветками,
страчателлой
и лесным орехом

310 г
490.-



Похлёбка с опятами,
вешенками и белыми
грибами

380 г
480.-



Том ям
с пельменями с форелью

280 г
490.-

Борщ с говяжьей грудинкой,
вяленой сливой и сметаной

350/30 г
480.-



ОСНОВНЫЕ

**Мидии
в сливочно-сырном
соусе**

240/190 г |
850.-

**Мидии
в бело-винном
соусе**

240/190 г |
750.-



ОСНОВНЫЕ

**Бифштекс
из тигровых
креветок
с салатом
из авокадо
и свежих
овощей**

125/170 г |
880.-



**Котлеты
из щуки и креветок,
со сливочным перлотто
и маринованным
кораллом**

130/170 г |
690.-





ОСНОВНЫЕ



Осьминог
с молодым
картофелем,
томатным
соусом
и песто

60/200 г
1190.-

ОСНОВНЫЕ



Рапаны
по-строгановски
с сырным пюре
и луковыми
чипсами

170/150 г
590.-



Филе
форели
со спаржей,
шпинатом
и яйцом
пашот

140/180 г
1300.-



Креветки в
томатном соусе

270/70 г
760.-

ОСНОВНЫЕ

Можете дополнить гарниром:
Картофельные дольки | 80 г 150.-
Пятачки из беби картофеля | 100г 150.-

Филе миньон | 170 г
1390.-



ОСНОВНЫЕ

Телячьи щечки
с картофельным
пюре и вешенками
| 120/160г
760.-



Фланк стейк
| 200 г
1290.-



ОСНОВНЫЕ

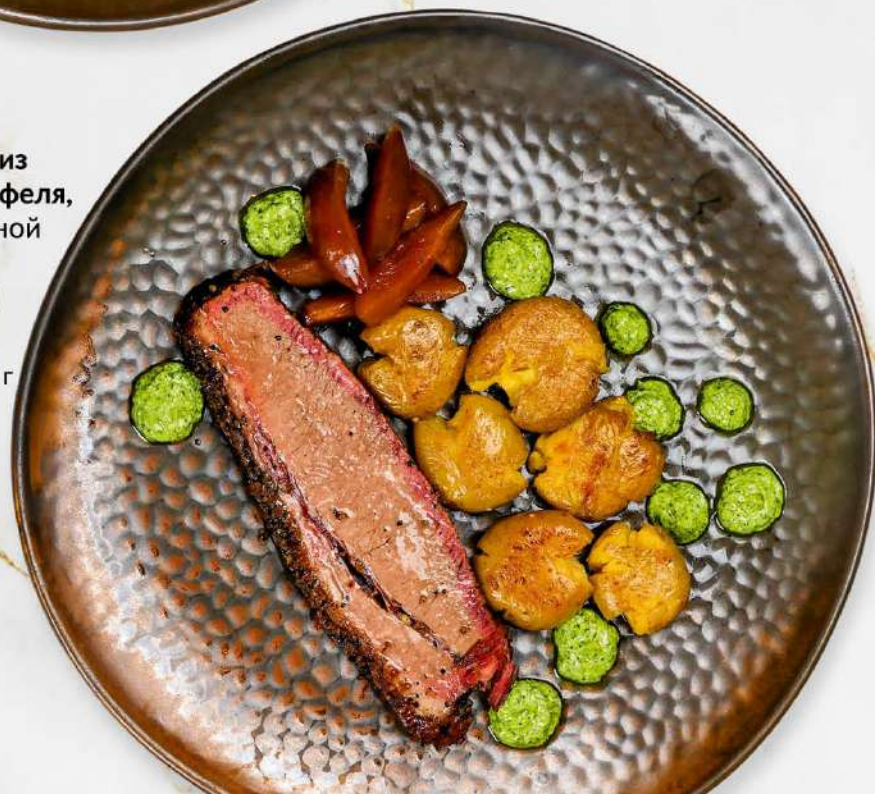


Свинные
ребра-смокер
с картофельными
дольками,
маринованным
виноградом
и соусом
барбекю

260/60 г |
760.-

Брискет с
пяточками из
беби картофеля,
маринованной
сливой и
сливочным
песто

100/100/60 г
990.-



Голубцы
в лахане
с соусом
«белая аджика»,
с локальным
песто

180/70 г
640.-



ОСНОВНЫЕ

Утиное
филе су-вид
с пюре из копченых
яблок и корня
сельдерея

130/120 г
960.-



ПАСТА



**Фетучини
с кальмаром,
шпинатом,
фундуком и
землей из маслин,
в сливочном соусе**

320 г
760.-

**Орзо
с креветками,
кальмарами
и маслинами
каламата,
в сливочном
соусе**

300 г
760.-



**Фетучини
с форелью
и лесным
орехом,
в сливочном
соусе**

320 г
760.-



ПАСТА

**Пенне
с рваной свиной
с луковыми чипсами
и горным сыром,
в сливочно-
перечном соусе**

300 г
520.-



ПАСТА



Орзо
с шампиньонами,
вешенками
и горным сыром

320 г
520.-

Фетучини
с говяжьей
вырезкой,
печеным перцем,
вялеными
томатами и
лесным орехом

330 г
790.-



ЛЕПКА



Пельмени
с форелью
в насыщенном
рыбном бульоне
с копченой
форелью

165/100 г
490.-

Равиоли с рапанами
и креветками в соусе
том ям, с крошкой из
бородинского хлеба

210 г
490.-



Большие пельмени
с фермерской
уткой в соусе
сливочный-
демиглас,
с ягодной
пудрой

310 г
490.-





Сырная тарелка

120/90 г **950.-**

Сыр качотта с трюфелем, стилтон пиканте, лесной сыр в специях, камамбер (печенье из фундука, сушеная хурма, чурчхела, мёд)



Хлеб от шефа

бородинский с черносливом, белый оливковый, хлебцы с кунжутом, гриссини, подается со взбитым маслом с золой из трав

230/30 г **260.-**

Мясная тарелка

(готовим сами)

220 г **950.-**

Для настоящих любителей мяса. Изумительное дополнение к красным винам.

Говяжья грудинка холодного копчения, мясные гриссини из индейки, ростбиф, сало горячего копчения, оливки, сливочный хрен



Мини пирожки

115 г **160.-**

Ассорти из трех видов пирожков. С грибами, капустой и картофелем



Оливки и маслины ассорти
70 г **290.-**

Античная
панна котта
с ягодным
дрессингом

160/50 г
420.-



Карамельный медовик
с пудрой из розовых
лепестков

140 г
320.-



Наполеон

200/9 г
320.-

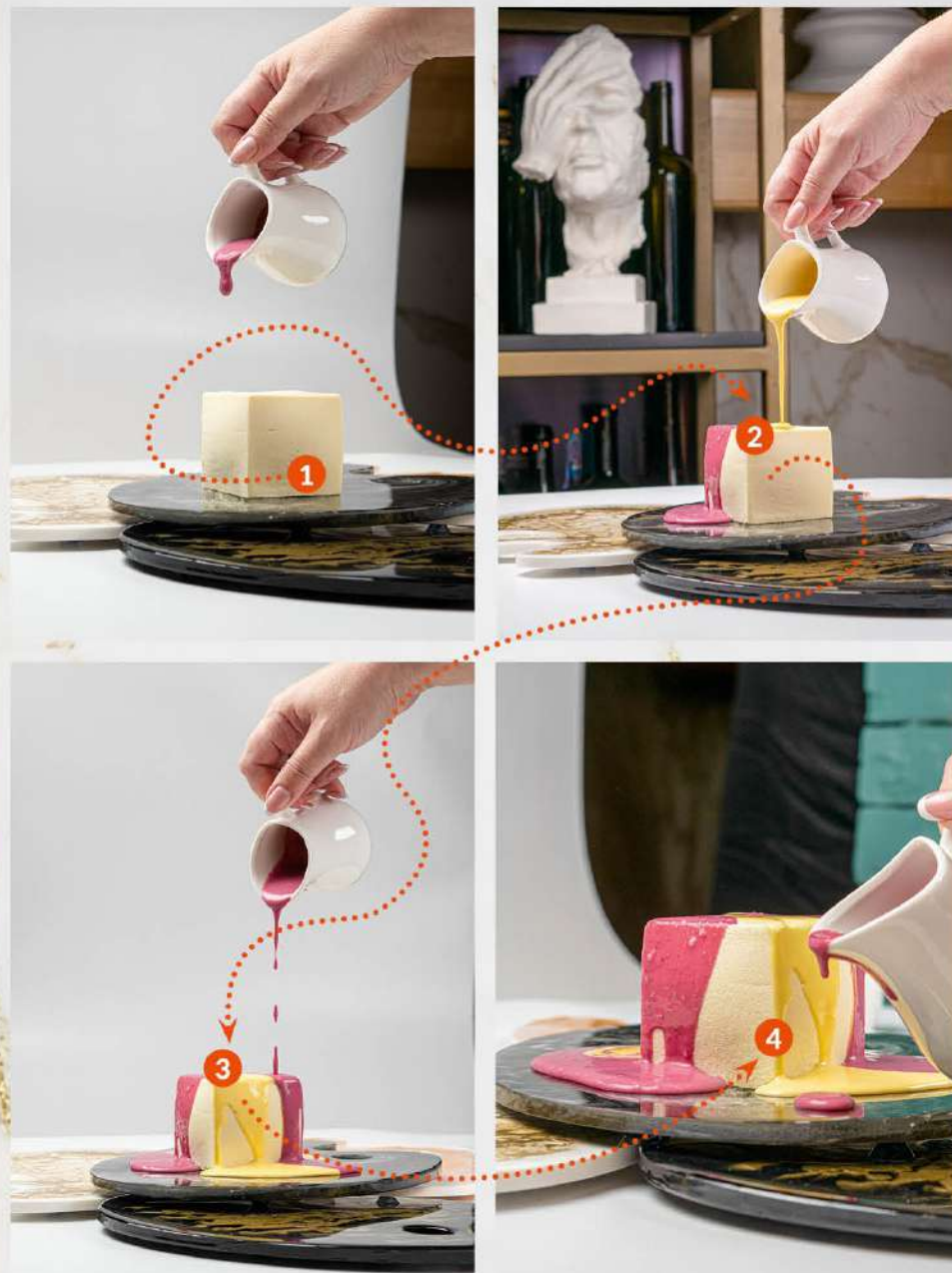
ДЕСЕРТЫ

Муссовый куб на палитре,
который вы раскрасите
цветными соусами

170/60 г
490.-



ДЕСЕРТЫ



- СОЗДАЙ СВОЙ ДЕСЕРТ -