



Здесь живут
Ваши бонусы



ПОШАЛАМ?

wine food mood



Здесь Ваше
фотогеничное
меню

СУПЫ

Чтобы душа созрела

Том ям с морепродуктами Пряный и пикантный. Подаем с рисом.	950 .-
Луковый суп Настоящий французский луковый суп. С пармезаном и золотистыми гренками из багета.	560 .-
Тыквенный крем-суп Бархатная текстура, пряные бодрящие ноты. И особая гастрономическая магия, от которой даже самый хмурый день становится немного ярче.	400 .-
дополнительно: креветки (+180 .-)	

МЯСО

С собственной фермы

Томленые телячьи ребра в глазури терияки Брутальная классика с карпаччо из томатов.	1650 .-
Телячьи щечки С картофельным пюре, соусом редвайн и вешенками.	1250 .-
Филе миньон Бессменный хит меню. Элегантная простота на подушке из припущенного шпината.	1800 .-
Утиная ножка конфи с яблоком и чипсами из топинамбура Румяная корочка и мясо, тающее во рту. Гарнируется воздушным пюре из топинамбура и яблок.	1450 .-
Цыпленок с кокосовым карри Богатый сладковато-пряный аромат и яркий волшебный вкус, который способен мгновенно переносить в чарующую Индию.	1150 .-
Любимые котлетки с картофельным пюре Те самые. Готовим из мяса птицы.	720 .-

ГАРНИРЫ

Нужно сложного

Картофель черри с вешенками	320 .-
Картофельное пюре	280 .-
Спагетти из цуккини с вешенками	360 .-

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Выпекаем с любовью

Хлебная корзина	350 .-
Круассан с маслом и апельсиновым джемом	330 .-
Гриссини	150 .-

своя ферма **печём сами**
и всю пасту мы тоже лепим сами

28.06.24

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом

Ленинградский проспект, 12
+7 (495) 180-27-72



Здесь живут
Ваши бонусы



ПОШАЛАМ?

wine food mood



Здесь Ваше
фотогеничное
меню

К ВИНУ

Скрасить ожидание...

Артишоки	450 .-
Вяленые томаты	450 .-
Маслины каламата	430 .-
Сицилийские оливки	430 .-
Вяленая говядина билтонг	470 .-
Прошутто	550 .-
Великолепный ростбиф	650 .-
Куриный паштет с джемом из лесных ягод и тостом бриошь	550 .-
Паштет из сладкой телятины с гриссини	520 .-

САЛАТЫ

Легкость во всем

Зеленый салат с креветками и авокадо Аргентинские креветки, авокадо, кунжут, огурец, соус манго, кейл, пармезан, фрллис.	1100 .-
Табуле из киноа со свежими овощами и хумусом Киноа, хумус, розовые помидоры, авокадо, красный лук, оливковое масло, кинза.	580 .-
Салат с ростбифом Ростбиф, перец чили, огурцы, цуккини.	650 .-
Теплый салат с карамелизированной грушей и сыром дорблю Груша, сыр дорблю, салатный микс, грецкие орехи.	620 .-
Стейк салат Всё что нужно для сытного счастья. Премиальная говядина medium rare в окружении листьев салата, кабачков и ароматного гуакомоле.	1200 .-

RAW

Яркие акценты

Тартар из говядины с грушей Премиальная говядина со сладкой спелой грушей и пикантным соусом понзу собственного приготовления.	880 .-
Тартар из форели Форель прячется под одеялом из авокадо с орехово-пряным соусом.	1100 .-
Тропический тартар из лангустиновой креветки и манго Морской деликатес со сладкой экзотической ноткой и пикантным топингом.	790 .-
Татаки из форели Ломтики обжаренной форели в легком соусе понзу собственного приготовления.	1200 .-
Татаки из говядины Премиальная вырезка под фирменным кисло-сладким соусом. Подаем с соусом понзу и кинзой.	980 .-
Карпаччо из цветной капусты Тонкие слайсы цветной капусты с пармезаном и трюфельным маслом.	550 .-

28.06.24

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом

Ленинградский проспект, 12
+7 (495) 180-27-72

ПАСТА И РИЗОТТО

Пасту готовим сами из правильной муки, соблюдая лучшие итальянские традиции.

Спагетти с морепродуктами Креветки, кальмары, мидии... Шарм средиземноморского побережья Италии под томатным соусом.	890 .-
Голубое ризотто с кальмаром и креветкой Контрасты, которые приятно удивляют.	940 .-
Тальятели с нежнейшими щечками Классическая паста с насыщенным вкусом фермерского мяса.	860 .-

РЫБА

Когда скучаешь по морю

Сибас с цуккини, обжаренными вешенками и сливочным понзу Восхитительный баланс вкуса и пользы — излюбленный гурманами сибас, он же морской волк, спагетти из цуккини и обжаренные вешенки под оригинальным соусом от шефа.	1470 .-
Камбала, запеченная с томатами в зеленом карри Яркое блюдо с удивительной вкусовой гаммой: ароматный букет пряных специй, мягкость кокосового молока и легкая сладость запеченной камбалы.	1150 .-
Форель на подушке из овощей Сочное филе форели и нежное спагетти из овощей в сливочном соусе. Впечатляющее звучание, дополненное контрастными кисло-сладкими нотками.	1250 .-

СЛАДКОЕ

Новод задержаться подольше

Наполеон Нежный. Домашний. Настоящий.	650 .-
Венский штрудель Тонкое слоеное тесто, яркая яблочно-ягодная начинка и по классике шарик ванильного мороженого.	550 .-
Груша в красном вине с кардамоном Пряный изысканный десерт, где нет ничего лишнего. Подаем с ванильным мороженым.	550 .-
Тирамису Вечная классика.	510 .-
Шоколадный фондан Воздушный шоколадный бисквит... Эффектно вытекающая горячая «лава»... И яркий сливочный контраст — шарик мороженого.	510 .-
Лимонный тарт с меренгой Блаженство, растекающееся во рту лимонным курдом, с нотами миндаля и деликатным вкусом меренги.	550 .-
Крем-карамель Сливочно-карамельное счастье под хрустящей карамельной корочкой в лучших традициях.	580 .-
Джелато Горгонзола, бельгийский шоколад.	350 .-
Сорбеты Манго, лимон.	320 .-
Фирменное варенье	180 .-

АССОРТИ К ВИНУ

Для душевных восторгов

Соло Сицилийские оливки, маслины каламата, артишоки, ассорти мясных деликатесов, камамбер, манчего, гриссини.	650 .-
На компанию Сицилийские оливки, маслины каламата, артишоки, ассорти мясных деликатесов, ростбиф, прошутто, томаты вяленые, камамбер, манчего, сыр с голубой плесенью, гриссини.	3500 .-
Антипасты Томаты, артишоки, оливки, маслины.	830 .-
Сырная тарелка Камамбер, дорблю, козий сыр, сыр с пажитником, манчего, варенье из сливы.	1100 .-

ГУЖЕРЫ

Воздушные сырные булочки

С куриным паштетом и джемом из лесных ягод	280 .-
С паштетом из сладкой телятины с кусочками цитрусов	280 .-

БРУСКЕТТЫ

Такие разные

С помидорами Томаты, страчателла, песто собственного приготовления.	520 .-
С форелью и сливочным сыром Форель, крем-чиз, огурцы.	520 .-
С ростбифом Ростбиф, крем-чиз, кресс-салат, маринованные огурцы, зернистая горчица.	520 .-
С лангустиновыми креветками и гуакомоле Креветки лангустины, соус гуакомоле, кресс-салат.	620 .-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пробовать новое

Запеченный камамбер с соусом из лесных ягод Тягучий, сливочный, ароматный... Подаем с подрумяненным хлебом.	820 .-
Стейк из капусты на гриле с обжаренными кольцами кальмара Элегантное блюдо, где ореховый соус, кинза и легкая капуста прекрасно дополняют вкус нежного и сочного мяса кальмара.	690 .-
Лангустиновые креветки в сливочно-имбирном соусе Точно вернетесь.	1150 .-
Улитки по-бургундски Запеченные с чесночным маслом. Подаем с нашим домашним хлебом.	750 .-
Батат со страчателлой Идеальный тандем под любое настроение.	850 .-