

# ЗАКУСКИ

**Гигантский кальмар со дна Чёрного озера**  
*Каракатицы со шпинатом*  
каракатицы, соус унаги, шпинат  
820 рублей 170 гр



**Асфодельный хлеб скандинавских волшебников с животворным паштетом**  
*Сморок с ритмом из креветок, страчателлы и томатным чатни*  
Ржаной хлеб Борродинский, чатни из свежих томатов с базиликом, рийет из креветки с соусом из копченого лосося и яблоком, сыр страчателла  
480 рублей 185 гр



**Завтрак в коттедже "Ракушка"**  
*Брускетта с тунцом*  
филе тунца, чабатта, авокадо, гуакамола, стружка тунца  
540 рублей 140 гр



**Завтрак в хижине Хагрида**  
*Брускетта с ростбифом*  
чабатта, ростбиф, карамелизированный лук, чимичури  
540 рублей 140 гр



**Тайный Петтигрю Питера Петтигрю**  
*Камамбер в сухарях*  
сыр камамбер панированный в сухарях, соус клубнично-брусничный  
670 рублей 230 гр



**Драконий тар-тар Клуба Слизурта**  
*Говяжий тар-тар с муссом из пармезана*  
Лопатка мраморной говядины, каперсы, соевый соус, горчица зернистая, желтошка, мусс пармезан, желток, сыр из пармезана, чабатта  
720 рублей 230 гр



**Мусс из огневницы с соусом из опаловых ягод**  
*Нежный паштет из куриной печени, чабатта и черничной пудры с кешью*  
Паштет из куриной печени, чабатта, соус из черничного джема с соком юдзу, кешью  
520 рублей 200 гр



# САЛАТЫ

**Удивительный неувядающий салат из деликатесов морской бездны**  
*Салат из морепродуктов с соевым соусом и лимонным дрессингом*  
кольраби маринованный, шпинат, авокадо, креветки ваннамай, мидии киви, каракатицы  
890 рублей 270 гр



**Салат с яйцом Окками и рыбкай-шансонье для студентов из Шармбатона**  
*Салат Нисуаз с желтоперым тунцом*  
филе тунца, сливки картофель", микс салата, сливки, соус медово-горчиный  
720 рублей 250 гр



**Салат от профессора Стебль с креветкой-тигром**  
*Салат Цезарь с креветками*  
микс салата (романо, айсберг), томаты черри, креветки тигровые, чипсы из пармезана, яйцо перепелиное, гренки, соус цезарь  
650 рублей 200 гр



**Салат от профессора Стебль с горегубкой**  
*Салат Цезарь с курицей*  
филе куриное су-вид, томаты черри, яйцо перепелиное, микс салата, гренки, сыр пармезан тертый, соус цезарь  
560 рублей 205 гр



**Редчайший салат с золотым сниджетом**  
*Салат с перепелиной грудкой*  
мясо перепелки, пай из батата, микс салата, артишоки, лук конфи, соус медово-горчиный  
820 рублей 230 гр



**Хрустящая молодая мандрагора с силенцио-соусом**  
*Салат с хрустящими баклажанами и сыром страчателла*  
баклажаны, томаты свежие конкасе, страчателла, соус чили сладкий  
560 рублей 260 гр



**Жабросли**  
*Зеленый салат*  
авокадо, томаты черри, микс салата, апельсин, лаймовый бальзамик  
630 рублей 250 гр



# ПАСТЫ/РИЗОТТО

**Наживка для русалок и тритонов**  
*Картофельные ньокки с морепродуктами в сливочно-чесночном соусе*  
Соус сливочно-чесночный, ньокки, мидии, креветки ваннамай, кальмары  
780 рублей 280 гр



**Хлебные ракушки с морскими существами**  
*Конкильони с креветками, шпинатом и сырым соусом*  
конкильони ригати, креветки ваннамай, шпинат, пармезан, соус сырный  
850 рублей 330 гр



**Дьявольские силки из теплицы вместе с добычей**  
*Феттучини с креветками и сыром страчателла*  
феттучини на яичных желтках, креветки, сыр страчателла, сливочный соус  
720 рублей 270 гр



**Ползучая пшеница с плавниками grindилоу и жующей капустой**  
*Паппарделле с лососем и брокколи*  
паппарделле sobstvennogo приготовления, лосось филе, брокколи, пармезан  
870 рублей 270 гр



**Колосковая змея с соусом из золотого тельенка**  
*Паста Паккери с рагу из телячьих щечек*  
паккери, щёки говяжьи су-вид, обжаренные овощи, соус демиглас  
540 рублей 270 гр



**Спагетти итальянской сборной по квиддичу с восстанавливающим силы облаком**  
*Спагетти карбонара с эспумой из пармезана*  
спагетти, бекон, эспума из пармезана, сливочный соус  
620 рублей 300 гр



# СУПЫ

**Лечебный отвар лирного коня**  
*Крем-суп из батата с кокосом, филадельфией и копченой форелью*  
Батат, картофель, кокосовое молоко, морковь, паста фисташковая, форель  
620 рублей 320 гр



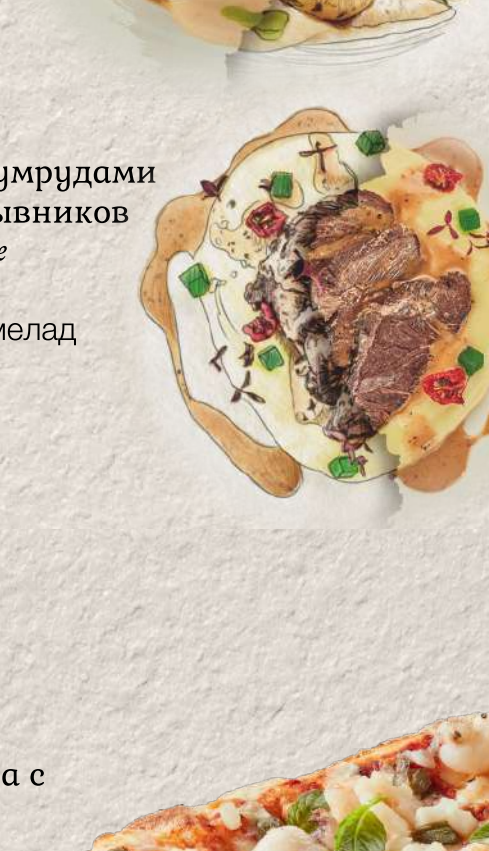
**Теплый суп из дремоносных бобов**  
*Крем-суп из чечевицы*  
Чечевичная основа, сливки, бекон  
540 рублей 320 гр



**Отвар с обезвреженными мурлокомьями**  
*Грибной крем-суп на сливках*  
Грибы шампиньоны, грибы шиитаке, грибы вешенки, сливки  
640 рублей 320 гр



**Лукковый суп миссис Уизли**  
*Автотрясающая супна на белом вине с луком*  
Белый лук, белое вино, куриный бульон, тост  
370 рублей 345 гр



**Левиафановая уха**  
*Сливочная уха с черной треской*  
Томаты черри, лук порей, картофель беби, черная треска, сливки  
540 рублей 375 гр



**Кромеский деликатесный суп с морским змеем**  
*Суп из морепродуктов*  
Мидии вонголе, мидии киви, томаты в собственном соку, креветки, масляная рыба, каракатицы  
720 рублей 410 гр



**Густая горячая приманка для Корнуэльских пикси**  
*Суп-гуляш из телятины*  
Отруб телячий, томатная основа, томаты в собственном соку, перец болгарский печеный  
550 рублей 350 гр



# ГОРЯЧЕЕ

**Гордая гречиха с гипнотическими грибами**  
*Гречиха из зелёной гречки с грибами и кремом из сельдерея*  
гречка зеленая, сыр пармезан, грибы шиитаке, крем из сельдерея и сливок  
640 рублей 420 гр



**Рыба-эхинья на русалочьей икре**  
*Рыба зубатка с кабачком и редукцией из мидий*  
рыба зубатка, кабачок, редукция из мяса мидий, горошек  
720 рублей 280 гр



**Сумрачный рис с агатовой рыбой для Пожирателей Смерти**  
*Черная треска с черным ризотто*  
филе черной трески, ризотто из риса арборио с пармезаном, сливочным маслом и бамбуковым пеллом, чатни из томатов с базиликом  
850 рублей 220 гр



**Морской Грендель с пещерными грибами и листьями тентакулы**  
*Лосось с опятами, шпинатом и томатами*  
стейк лосося, шпинат, опята, соус биск из креветок, томаты черри  
1310 рублей 280 гр



**Всяческое наргловое рагу**  
*Фрикасе из морепродуктов*  
Фрикасе из морепродуктов, филе рыбы Эсколар, креветки ваннамай, кальмар, мидии вонголе, лук порей, белое вино  
920 рублей 350 гр



**Бедро огнедышащего цыпленка с плакучей сливой**  
*Утиная ножка с сливой в порвейне и фенхелем*  
Слива, фенхель, утиная ножка  
980 рублей 340 гр



**Ножка карликового дракона с цеппелиновым пюре**  
*Голень индейки с картофельным пюре и соусом банет верде*  
голень индейки, карамель чили, картофельное пюре, томаты, кинза, соус банет верде, лук фри  
890 рублей 640 гр



**Сытный обед из Дырявого котла**  
*Куриный кардон блю с ветчиной, сырым секретом и сладкой кукурузой*  
Куриное филе, ветчина, сыр моцарелла, кукуруза, соус тар-тар  
640 рублей 350 гр



**Левая задняя нога мантиторы с хрустящими грибами**  
*Ножка кралика с грибной брускеттой и соусом из черного ферментированного чеснока*  
картофель отварной, вешенки фри, сыр пармезан, соус черный чеснок  
960 рублей 300 гр



**Язычки лепреконов для красноречия**  
*Бараньи язычки с картофельным пюре и грибным демиглас*  
Бараньи язычки, картофельное пюре, картофельные чипсы, соус грибной демиглас  
920 рублей 340 гр



**Страннохвостовое филе клубными чемерицами**  
*Автотрясающая филе лангоста, молодой картофель с розмарином*  
Телячья вырезка, соус унаги, соус винный, розмарин, беби картофель  
970 рублей 300 гр



**Барбекю дяди Вернона, куда не пригласили Гарри**  
*Свиные ребра с хрустящими овощами и хворостом из рисовой лапши*  
ребра свиные, соте овощей, чипсы из рисовой лапши, сыр кармел, соус демиглас на вине  
860 рублей 340 гр



**Специальный обед министра магии с бодрящим соусом**  
*Бифштекс с яйцом паштетом, копченым картофелем, кофейным соусом и соломой из копченых грибов эвоки*  
бифштекс из мраморной говядины и свинины, копченый картофель с медом и имбирем, яйцо пашот, солома из копченых эвоки, кофейный соус  
720 рублей 365 гр



**Щечки огненного краба и пюре из изумрудами его панциря и пюре из заурывников**  
*Щёчки говяжьи с картофельным пюре*  
Щёчки говяжьи су-вид, пюре картофельное на сливках, мармелад из лайма, соус перечный  
780 рублей 300 гр



# ПИЦЦА

**Пинца от Ньюты Саламандера с морскими существами**  
*Пинца с морепродуктами*  
Римское тесто, сыр моцарелла, каракатицы, креветки, кальмары, базилик, каперсы  
870 рублей 400 гр



**Пинца от Риты Скитер с болтливой креветкой**  
*Пинца с креветкой и сыром страчателла*  
римское тесто, креветки ваннамай, руккола, сыр моцарелла, сыр страчателла, томатный соус  
680 рублей 370 гр



**Пинца от Артура Уизли с магловскими сырами**  
*Пинца с сырной основой*  
римское тесто, сыр чеддер, сыр пармезан, сыр дорблю, сыр моцарелла, соус карбонара  
580 рублей 280 гр



**Пинца от Минервы Мак-Гонагалл со строгим сыром и полезными томатами**  
*Пинца с маргаритой с сыром моцарелла и свежими помидорами*  
римское тесто, сыр моцарелла, томаты, соус томатный  
480 рублей 330 гр



**Пинца от Виктора Крама с болгарскими грибами**  
*Пинца со сморчками, белыми грибами и трюфельной пастой*  
римское тесто, моцарелла, шиитаке, шампиньоны, опята, лисички, соус трюфельный, петрушка  
620 рублей 340 гр



**Пинца от Сириуса Блека с бунтующей саялами**  
*Пинца пеперони с саялами*  
римское тесто, сапериони, сыр моцарелла, томатный соус  
520 рублей 240 гр



**Пинца от Нарциссы Малфой с желтым яйцом павлина**  
*Пинца карбонара с желтком*  
римское тесто, бекон, желток куриный, сыр моцарелла, соус карбонара  
620 рублей 340 гр



**Пинца от Ремуса Люпина с дикими травами и мясом охоты**  
*Пинца пармская ветчина руккола*  
римское тесто, пармская ветчина, руккола, сыр моцарелла, томатный соус  
680 рублей 240 гр

