

# Закуски

Ремесленный хлеб с карамельным маслом .....	250/350₽
<i>Три вида хлеба собственной выпечки. Масло подаётся с Беломорской Флёр-де-Сель. На одну или две персоны</i>	
Битые оливки .....	390₽
<i>Битые оливки, замаринованные с коктейлем из специй</i>	
Северный олень .....	310₽
<i>Тонкие ломтики бастурмы из оленины холодного копчения</i>	
Плато локальных сыров с еловым мёдом и сезонными фруктами .....	1200₽
<i>Микс сыров классика и локальные от местных фермеров, дополняет плато еловый мед и сезонные фрукты и ягоды</i>	
Паштет с бриошью и смородиной .....	490₽
<i>Паштет из птицы с томлёной смородиной</i>	
Смёрребрёд с окороком, страчателлой и битой оливкой .....	390₽
<i>Скандинавский бутерброд на солодовом чёрном хлебе с копчёным окороком, страчателлой, изюмом и мякотью оливок</i>	
Пюре из нута с печеной сальсой и хлебными чипсами .....	450₽
<i>Пюре из нута приготовленное с добавлением кунжутной пасты и чеснока в сочетании с печеными томатами, баклажанами, паприкой, зеленью и специями. Подаем с хрустящими хлебными чипсами и рукколой</i>	
Тартар из говяжьей вырезки с трюфельным кремом .....	790₽
<i>Классический тартар во французском стиле, дополняем тартар трюфельным кремом, пассерованными белыми грибами и картофельными чипсами</i>	
Хумус с креветками и печёными овощами .....	690₽
<i>Нутовая паста с креветками, спелыми томатами, печёным перцем и фисташками</i>	
Морской сет тартаров из тунца и форели .....	750₽
<i>Сет тунца и форели в винно-азиатской и сельдереево-имбирной заправке, завернутых в кольраби</i>	
Слоеный картофель фри с муссом из сулугуни с олениной/трюфелем .....	650₽
<i>Обжаренный картофельный гратен подаём с муссом из копчёного сыра</i>	
Зелёный салат .....	650₽
<i>Микс салата, заправленный соусом из петрушки и эстрагона, дополняем топпингом из маринованной кольраби. Подаём с хумусом</i>	
Лесной салат с вешенками и языком .....	690₽
<i>Картофель конфи, обжаренный с маринованными грибами и говяжьим языком. Заправляем песто из укропа и мусса копчёного сулугуни</i>	
Севиче из дорадо с освежающей заправкой и огурцами кимчи .....	650₽
<i>Нежное мясо дорадо, окутанное освежающей заправкой из трав, лайма, мёда и соевого соуса. В составе огурцы кимчи, маринованный шалот и кинза, на украшении – яркие икринки.</i>	
Винное плато со средиземноморскими деликатесами .....	1800₽
<i>Плато винных закусок в котором собраны лучшие испанские и итальянские деликатесы, идеально сочетающиеся с красным, белым или розовым вином</i>	
<i>Вы можете дополнить блюда слайсами чёрного трюфеля.....</i> 290₽	

# Супы

Томатный суп со страчателлой .....	490₽
<i>Тонкие нити сливочного сыра в итальянских томатах</i>	
Суп из лесных грибов .....	490₽
<i>Ароматный суп из смеси сухих подосиновиков и белых грибов. Дополняем тостом северного хлеба с копчёной сметаной и шнитт-луком</i>	
<i>По желанию добавим томлёную утку .....</i> 100₽	
Том ям с морепродуктами .....	790₽
<i>Классический тайский суп, известный своим острым и кислым вкусом</i>	
Тонкоцу рамен .....	790₽
<i>Популярное японское блюдо, представляющее собой суп с лапшой и тушеной свининой</i>	
Кацу рамен .....	690₽
<i>Популярное японское блюдо, представляющее собой суп с лапшой и хрустящей курой</i>	

# Горячее

Эби Сандо .....	590₽
<i>Сэндвич с креветками в кляре в японском стиле. Отдаём на бриоши собственной выпечки</i>	
Голубцы на сливочном биске с морепродуктами .....	890₽
<i>Изысканные голубцы с нежным лососем и сочными креветками, глазируемые соусом терияки, подаются на подушке из сливочно-пряного биска. На украшении нежный творожный сыр и яркий томатный гель</i>	
Паста с окороком и чёрным перцем .....	690₽
<i>Паста на основе бульона с обжаренным чёрным перцем</i>	
Филе миньон с картофельным гратеном и грибным соусом .....	1300₽
<i>Нежный филе миньон с золотистым картофельным гратеном и соусом на основе белых грибов</i>	
Филе миньон с цукини и соусом моле .....	1300₽
<i>Филе-миньон в су-виде, с прожаркой не меньше Medium</i>	
Чебуреки с уткой и пармезаном .....	510₽
<i>Подаём с муссом из копчёного сулугуни</i>	
Пожарская котлета с пармезановым пюре и соусом из белых грибов .....	790₽
<i>Сочная котлета с картофельным пюре, с добавлением пармезана и соусом из боровиков с трюфельным маслом</i>	
Птитим с форелью и оливками .....	1200₽
<i>Форель запекаем и обжигаем при подаче. Соус из укропного песто, биска, утиного бульона. Украшаем битыми оливками и кислицей</i>	
Пельмени с креветкой, форелью и копчёной сметаной .....	790₽
<i>Пельмени в ажурном тесте с креветкой и форелью</i>	
<i>По желанию добавим бульон на укропе .....</i> 60₽	
Бефстроганов с картофелем и пеканом .....	890₽
<i>Классическое блюдо, дополненное пеканом и битым огурцом</i>	
Грибная паста с трюфелем .....	890₽
<i>Паста с вешенками, шампиньонами, белыми грибами и чёрным трюфелем на пармезане. По желанию сделаем вегетарианской</i>	
Филе Дорадо с картофельным пюре и икорным соусом .....	1100₽
<i>Филе дорадо с нежным кремом из пастернака на подушке из шпината и томатов черри, подаем с икорным соусом на основе белого вина и сливок</i>	
Ризотто с уткой и белыми грибами .....	890₽
<i>Классическое ризотто с ароматным трюфельным маслом</i>	
Куриные сердца с цукини и черносливом .....	690₽
<i>Маринованные сердца со стейком из цукини. Украшаем шнитт-луком и черносливом</i>	
<i>Вы можете дополнить блюда слайсами чёрного трюфеля .....</i> 290₽	

# Десерты

Ленивый чизкейк со смородиной и солодом .....	490₽
<i>Крошка из солодового теста, крем из творожного сыра и томлёная смородина</i>	
Наполеон с бурбоном и Айриш кремом .....	490₽
<i>Неклассический наполеон в форме шариков прослоенных масляным кремом, в кофейно-сахарной обсыпке. Подаем со сливочным соусом кофе-виски</i>	
Шоколадный брауни с сыром Дор Блю .....	630₽
<i>Шоколадный брауни с начинкой из оливок, сыра бор блю и грецкого ореха. Подаем с шариком ванильного мороженого</i>	