

## - ОТ АВТОРА | К ВИНУ -

<b>Хлебная корзина с намазками</b>	<b>590₽</b>
Хлебная корзина с намазками (тапенад, сыр с зеленью, рьет из семги, домашний хумус)	
<b>Сырные боллы с гриссини</b>	<b>690₽</b>
Сливочный сыр на подушке из тар-тара из томленой свеклы и соусом песто. Подается с гриссини	
<b>Ростбиф</b>	<b>690₽</b>
Нежная телятина су-вид со сливочным соусом из копченой салаки	
<b>Ложки оближешь</b>	<b>690₽</b>
Сливочный сыр с зеленью и грецким орехом. Рьет из лосося с фисташкой. Подаются на деревянных ложках	
<b>Мезе по-графски</b>	<b>TOP 1 690₽</b>
Сет из маринованных артишоков, оливок, маслин, риета, пармы, ростбифа, тапенада и печеного перца	
<b>Сырный лист</b>	<b>1 050₽</b>
Сет из камамбера с трюфелем, качотты с пажитником, скаморца, дор блю, грюйера. Подается с медом, грецким орехом и голубикой	
<b>Камамбер запеченный</b>	<b>NEW 690₽</b>
Запеченный сыр с орегано, клюквенно-ежевичным соусом и голубикой	
<b>Паштет из куриной печени</b>	<b>NEW 590₽</b>
Куриный паштет с карамелизированным луком, дольками апельсина и багетом	

## - ГЛАВА 1 | ЗАКУСКИ, САЛАТЫ -

<b>Мясорубка</b>	<b>990₽</b>
Тар-тар из говядины с корнишонами. Анимационная подача в "голове"	
<b>Рыбарубка лосось/тунец</b>	<b>TOP 960₽</b>
Нежный тар-тар из лосося/тунца с авокадо	
<b>Крабовые пальчики</b>	<b>790₽</b>
Спринг-роллы с крабовым мясом, манго, шпинатом и соусом спайси-юдзу	
<b>Гребешки жареные</b>	<b>NEW 890₽</b>
с соусом из кокосового молока, сока лайма и демиглас	

### Салаты

<b>Сладкие томаты со страчателлой</b>	<b>790₽</b>
Подается с соусом песто	
<b>Креветки Парма Руккола</b>	<b>TOP 1 190₽</b>
с авокадо, черри и бальзамическим соусом	
<b>Кальмар-чоризо</b>	<b>NEW 790₽</b>
Микс салатов с томатами, огурцом и авокадо под соусом айоли	
<b>Зеленый салат</b>	<b>690₽</b>
Сочетание свежих овощей и зелени с соусом из оливкового масла и лимонного сока	

### Брускетты

<b>С печеным перцем и анчоусом</b>	<b>690₽</b>
<b>С лососем слабой соли</b>	<b>790₽</b>
<b>С пармской ветчиной</b>	<b>690₽</b>
<b>С ростбифом</b>	<b>590₽</b>

## - ГЛАВА 2 | СУПЫ -

<b>Окрошка домашняя на квасе/кефире</b>	<b>490₽</b>
Блюдо из картофеля, огурца, редиса, ветчины из индейки, яиц и зелени. Подается на квасе или кефире	
<b>Том-Ям</b>	<b>790₽</b>
Остро-кислый суп с морепродуктами	
<b>Гаспачо с крабом и страчателлой</b>	<b>NEW 890₽</b>
Холодный овощной суп с мясом краба и нежным сыром страчателла	

## - ГЛАВА 3 | ГОРЯЧЕЕ -

<b>Спагетти Карбонара</b>	<b>750₽</b>
Паста в сливочном соусе с пармезаном и черным перцем	
<b>Аматричана</b>	<b>750₽</b>
Паста в томатном соусе с беконом	
<b>Пенне с креветками и кальмаром</b>	<b>870₽</b>
Паста с морепродуктами и цукини в томатном соусе	
<b>Ризотто с креветками и гребешком</b>	<b>TOP 1 150₽</b>
Изысканное итальянское блюдо на основе риса с морепродуктами и спаржей	
<b>Ризотто груша-горгонзола</b>	<b>NEW 870₽</b>
Блюдо на основе риса с грушей, горгонзолой, грецким орехом под сливочным соусом и сиропом топинамбура	
<b>Филе сибаса</b>	<b>1 090₽</b>
под средиземноморским соусом из оливок, каперсов и белого вина	
<b>Стейк из лосося</b>	<b>1 490₽</b>
с цукини, спаржей и соусом из апельсина и фенхеля	
<b>Вся «Утка» в голове</b>	<b>TOP 1 180₽</b>
Сочное утиное филе под фирменным соусом с пюре из картофеля и сельдерея. Анимационная подача в "голове"	
<b>Жигу ягненка конфи</b>	<b>1 380₽</b>
Нежное мясо под соусом демиглас с картофельным пюре	
<b>Орзо с медальонами</b>	<b>NEW 1 380₽</b>
Итальянская паста орзо с медальонами из говяжьей вырезки, белыми грибами и трюфельным маслом	
<b>Бефстроганов</b>	<b>1 190₽</b>
с грибами и сливочным соусом	

## - ГЛАВА 4 | ДЕСЕРТ -

<b>Битый череп на одного/на компанию</b>	<b>TOP 750 / 1 490₽</b>		
Анимационная подача с разбитием шоколадного черепа, наполненного взбитыми сливками. Подается с малиновым сорбетом, ежевичным соусом и голубикой			
<b>«Жженный» чизкейк</b>	<b>650₽</b>		
Нежный кремовый десерт с ежевичным соусом			
<b>Крем-брюле без косточки</b>	<b>650₽</b>		
Французский десерт из сливок с хрустящей сахарной корочкой			
<b>Сорбет</b>	<b>180₽</b>	<b>Мороженое</b>	<b>180₽</b>
В ассортименте		В ассортименте	

## - ГЛАВА 5 | АКВАРИУМ -

<b>Устрицы дальневосточные L / XL</b>	<b>390 / 590₽</b>
Подаются с классическим соусом или с фραπε из брют	
<b>Устрицы заморские</b>	<b>490₽</b>
Подаются с классическим соусом или с фραπε из брют	
<b>Гребешок дальневосточный</b>	<b>650₽</b>
Гребешок в легком соусе из рубленого васоби и трюфельного масла	
<b>Мидии в красном или белом соусе</b>	<b>990₽</b>
Мидии в томатном или сырном соусе	
<b>Морской Ёж</b>	<b>390₽</b>
с перепелиным яйцом и токийской соей	

ПРОДОЛЖЕНИЕ СЛЕДУЕТ...