

# Kitchen menu

2310  
DOOR

## Закуски

Хлеб с тапенадным маслом 220 руб

Орешки с пряностями 200 руб

Сет оливок, артишоков и огурчиков в тростниковом маринаде 250 руб

Крокеты из креветок, творожного сыра и кармелизированных грибов 300 руб

Паштет из куриных сердечек и гранатовая глазурь 350 руб

Сердечки жареные с соусом айоли чили 250 руб

Сет чипсов (батат, картофель, папад) с соусом гуакомоле, айоли и хумусом 500 руб

Сет намазок (хумус, тунец, гуакомоле) 500 руб

Тартар из говядины с голландским соусом и чипсами папад 550 руб

Стейк из цветной капусты с цитрусами и ореховым соусом 450 руб

## Салаты

Салат с черри, козьим сыром, хересной заправкой и орехами 480 руб

Салат из печеных на соли овощей, маринованными грибами и медово-горчишной заправкой 380 руб

Стейк салат с соусом из трав и миндаля, маринованным луком и авокадо 950 руб

Салат с копченым лососем и муссом из артишоков 600 руб

## Горячее

Треска су-вид, кенийская фасоль, мятный крем-фреш 890 руб

Стейк Стрипплоин с соуом тапенادا, серебряным лучком и картофельным gratenom 1260 руб

Цыпленок запеченный с соусом тахини и овощами 650 руб

## Сендвичи

Стейк сендвич, с соусом айоли с вялеными перцем и томатами, маринованными огурчиками и луком фри 1090 руб

Пита с хумусом, цыпленком, вялеными и свежими томатами и зеленью 720 руб

## Супы

Томатный с копченостями и нутом 450 руб

Сырный сливочный с креветками 450 руб

## Десерты

Сливочный крем, кофейная карамель, печенье савоярди 450 руб

Сабайон из маракуйи, батат, кокос 480 руб

Финики с творожным сыром и орехами 300 руб

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМОУ ОФИЦИАНТУ.