

К ВИНУ

ОЛИВКИ КАЛАМАТА / НОЧЕЛЛАРА	250
ИТАЛЬЯНСКОЕ ПРОШУТТО выдержка 9 месяцев	490
ИСПАНСКИЙ ХАМОН СЕРРАНО РЕЗЕРВА выдержка 14 месяцев	590
ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ Брезаола, вяленая утка, прошутто, хамон	1700
КЛАССИЧЕСКАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА Пармезан, камамбер, тартуфо	1200
ТАРЕЛКА РЕДКИХ СЫРОВ Тет де муан, горгонзола, молитерно с трюфелем, выдержанный шеврано	1900
ПАШТЕТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА С ФИСТАШКАМИ И ПОРТВЕЙНОМ	390
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С КОФЕ И ЯГОДАМИ	390
КРЕМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	520

УСТРИЦЫ

ХАСАНСКАЯ (РОССИЯ)

290

Дикая, некалиброванная, имеет огуречный вкус.

Соленость у неё проявляется ярко и потом доходит чуть ли не до горчинки.

МИСАКИ (ЯПОНИЯ)

850

Фермерская устрица, восхищает свежим лёгким ароматом океана, гладкой плотной текстурой, как будто мармелад, и аккордом сладких растительных нот с долгим послевкусием умами

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ (ЮАР)

720

Фермерская кремово-сливочная и сладковатая с едва заметной соленостью, как соленая карамель устрица.

ЗАКУСКИ

МИНИ КРЕМ БРЮЛЕ ИЗ ФУАГРА С МАНДАРИНОМ И ЖАРЕННОЙ БРИОШЬЮ	690
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО ЛИКЕРА CRÈME DE CASSIS	790
КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА, С СОРБЕТОМ ИЗ СИБИРСКОЙ РАНЕТКИ И ГОМАСИО ИЗ СЕМЕЧЕК	690
РОСТБИФ ЛЕОН С СОУСОМ БЕР НУАЗЕТ НА ГОВЯЖЬЕМ ДЕМИГЛЯССЕ	790
УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ, СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ПЕТРУШКОЙ И ЧЕСНОКОМ, 6 ШТУК	590
КАРПАЧЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ, СУХИМИ ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ПЕТРУШКОЙ	590
ФУАГРА С ТЫКВОЙ, СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНУХА И ВЕРБЕНОЙ	1200
МИНИ ПИТА С НАЧИНКОЙ ИЗ ПОДКОПЧЁННОЙ СМЕТАНЫ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	390
ЗАПЕЧЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ С ОБЛЕГЧЕННЫМ ЦИТРУСОВЫМ МАЙОНЕЗОМ рекомендуем добавить 1 или 2 устрицы к майонезу 290 р/шт	290
ЖАРЕННЫЙ НА КАМНЕ ГРЕБЕШОК С ПЮРЕ ИЗ ТОПИНАМБУРА И ДОННИКОМ	390
ТЫКВЕННЫЙ АМЮЗ БУШ С ПАЛТУСОМ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И САБАЙОНОМ ИЗ АБХАЗСКОГО ЛИМОНА	390

ТАРТАРЫ

ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ С ОБЛЕГЧЕННОЙ СМЕТАНОЙ,
ТРАВАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 590

ТАРТАР ГОВЯЖИЙ С ЛИСИЧКАМИ И МАСЛОМ
БЕРНУАЗЕТ 590

КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ «МЕСЬЁ»
С КАПЕРСАМИ, КОРНИШОНАМИ И ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ,
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ 790

СУПЫ

ЛУКОВЫЙ СУП СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
С ЦИКОРИЕМ И ТОСТАМИ 390

САЛАТЫ

ТЫКВА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, КУРАГОЙ И ПЕТРУШКОЙ	590
КАРПАЧЧО ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ПЮРЕ ИЗ СУШЕНЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ, СТРОГАНИНОЙ ИЗ ФУАГРА И ГРИБНОЙ ЭССЕНЦИЕЙ	690
СВЕКОЛЬНЫЙ С БРЕЗАОЛОЙ, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ПЕРЕЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ НА ПОРТВЕЙНЕ	590
МАРИНОВАННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА, КАПЕРСАМИ И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ГОРЧИЦЫ	590

ГОРЯЧЕЕ

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ДОННИКОМ	990
ГОРНО-АЛТАЙСКИЕ ЩЕЧКИ ПО ТО ФЁ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ	890
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ГРИБАМИ И МУССОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА	790
ТУШЕНАЯ ХАКАССКАЯ БАРАНИНА С СОСНОВЫМ ДЕМИГЛЯСОМ И ПЮРЕ ИЗ КЕДРОВОГО ОРЕХА	990
УТИНАЯ ГРУДКА ФЛАМБЕ, С ОБЖАРЕННЫМИ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ЗЕЛЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ рекомендуемая прожарка medium rare	990
НЕЖНОЕ ФИЛЕ ПАЛТУСА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, СО СНЕГОМ ИЗ ХРЕНА И МАСЛОМ ИЗ УКРОПА	1200
СТЕЙК ШАТОБРИАН С ФУАГРА И ТРЮФЕЛЬНОЙ САЛЬСОЙ рекомендуемая прожарка medium rare	3200
ВЫРЕЗКА ИЗ КРАСНОЯРСКОЙ ОЛЕНИНЫ СО СВЕКОЛЬНЫМ ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-МОЖЖЕВЕЛОВЫМ СОУСОМ НА КРАСНОМ ВИНЕ слегка коптим при подаче	1200

ГОРЯЧЕЕ

ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА С ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКОЙ
И РАКОВЫМ БИСКОМ 690

рекомендуем протереть замороженную фуагра 10 грамм 200 рублей

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ, КОСТНЫМ МОЗГОМ
И ЛУКОВЫМ ДЕМИГЛЯСОМ 590

КАРТОФЕЛЬНЫЙ МИЛЬФЕЙ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА
И МУСКАТОМ 490

КОРДОН БЛЮ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ 590

ШВЕЙЦАРСКОЕ ФОНДЮ 2900
на 2 персоны

ДЕСЕРТЫ

НОРВЕЖСКИЙ ОМЛЕТ С СОРБЕТОМ ИЗ РЯБИНЫ	390
ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК С МАНДАРИНОМ И ИМБИРЕМ В КАРАМЕЛИЗИРОВАННОМ ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ	390
ЧЕРНЫЙ ЛЕС «OMBRE LEATHER»	450
ЧИЗКЕЙК ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	390
НАПОЛЕОН С ДОННИКОМ И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ	390