

СТАРТЕРЫ

рекомендуем начать с них – отдаём очень быстро

СЫР ГРАНА ПАДАНО	200 Р.
СЫР ГРЮЙЕР	160 Р.
СЫР КАМАМБЕР	190 Р.
СЫР ДОРБЛЮ	160 Р.
СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ	390 Р.
КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ	390 Р.
РОСТБИФ	240 Р.
КОПЧЁНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА	230 Р.
ОЛИВКИ ГРЕЧЕСКИЕ	200 Р.
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	240 Р.
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА И МАСЛО	200 Р.
ГРИССИНИ	90 Р.
ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ	70 Р.

ТАРЕЛКИ К ВИНУ

готовые вкусовые сочетания к бокалу вина

СЫРЫ 870 Р.

грana паdано, камамбер, грюйер, дорблю, грушевое варенье

СЕТ #1 780 Р.

камамбер, грюйер, копчёный лосось, груша

СЕТ #2 660 Р.

паштет из печени цыпленка, ростбиф, дорблю, хлеб

СЕТ #3 780 Р.

грana паdано, оливки, вяленые томаты, печёные перцы, гриссини

БРУСКЕТТЫ

С АВОКАДО И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ 380 Р.

С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ И ЦИТРУСОМ 370 Р.

**С КРЕВЕТКАМИ, МУССОМ ИЗ АВОКАДО
И ПЕРСИКОМ** 590 Р.

ЗАКУСКИ

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА	360 Р.
ХУМУС С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ.....	350 Р.
ПЕЧЁНЫЙ БАТАТ С МУССОМ ИЗ ФЕТЫ.....	350 Р.
ЖАРЕНый СУЛУГУНИ	390 Р.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ БЛЮЧИЗ И СУЛУГУНИ.....	350 Р.
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	550 Р.

САЛАТЫ

С ВЯЛЕННОЙ СВЁКЛОЙ, ЖАРЕНЫМ СЫРОМ И ШПИНАТОМ	440 Р.
С ВЫРЕЗКОЙ, ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ.....	550 Р.
С ТУНЦОМ, ПЕРСИКОМ И БЭБИ КАРТОФЕЛЕМ.....	490 Р.
С КАЛЬМАРОМ И АВОКАДО	390 Р.

ОСНОВНОЕ

ЛОСОСЬ С РИЗОНИ И ШПИНАТОМ.....	870 Р.
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С СОУСОМ ПО-АЗИАТСКИ	590 Р.
ПАСТА ВОНГОЛЕ.....	590 Р.
ПАСТА С СОУСОМ ИЗ ПЕРЦЕВ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	460 Р.
РИЗОНИ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	520 Р.
УТИНАЯ НОЖКА С ВЯЛЕННОЙ СВЁКЛОЙ	590 Р.
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ	890 Р.

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ.....	290 Р.
ВИШНЁВЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ	290 Р.
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН.....	290 Р.