

Закуски

Холодные закуски

Тар-тар лосось 🍷 **220гр / 900 ₹**

Для этого блюда мы берём дикий Мурманский лосось, самое нежное филе и сочетаем его с гуакамоле из авокадо и пюре манго. Состав: лосось, авокадо, пюре манго, микрозелень, лимон, масло оливковое, соль., перец, лук репка. 451ккал / Ж:38г / Б:15г / У:10г

Тар-тар тунец 🍷 **170гр / 750 ₹**

Филейная часть Тихоокеанского тунца сочетаем с добавлением нежнейшего авокадо HASS и азиатских соусов Состав: тунец, авокадо, семена кунжута, микрозелень, масло оливковое, масло кунжутное, соевый соус. соль, микс перцев. 350ккал / Ж:27г / Б:25г / У:5г

Тар-тар говядина 🍷 **160гр / 1 050 ₹**

Из мяса молодого теленка зернового откорма мы готовим это блюдо с добавлением яйца перепела и маринованных молодых корнишонов и подаём с чипсами из чабатты. Состав: говяжья вырезка, корнишоны, яйцо перепела, микрозелень, лук репка, масло оливковое, устричный соус, соль, перец. 287ккал / Ж:24г / Б:16г / У:0.5г

Севиче дорадо 🍷 **180гр / 850 ₹**

Филе морского окуня в тончайшей нарезке с добавлением сегмента апельсина, зелени и оливкового масла. Состав: дорадо, апельсин, перец чили, микрозелень, масло оливковое, кинза, соль, перец. 309ккал / Ж:16г / Б:36г / У:4г

Карпаччо из лосося 🍷 **200гр / 1 250 ₹**

Филе дикого Мурманского лосося в тончайшей нарезке в сочетании с авокадо HASS, каперсами и оливковым маслом. Состав: лосось, авокадо, каперсы, микрозелень, оливковое масло, соль, перец. 544ккал / Ж:46г / Б:24г / У:7г

Поке лосось 🍷 **360гр / 1 200 ₹**

Гавайское блюдо. Подаётся с овощами и сырой рыбой под ореховым соусом. Состав: лосось, огурец, черри, авокадо, редис, рис, салат чука, перец чили, бобы эдамама, соус ореховый, соус соевый, микрозелень, лайм. 210ккал / Ж:13г / Б:15г / У:6г

Поке тунец 🍷 **380гр / 1 050 ₹**

Гавайское блюдо. Подаётся с овощами и сырой рыбой под ореховым соусом. Состав: тунец, огурец, черри, авокадо, редис, рис, салат чука, перец чили, бобы эдамама, соус ореховый, соус соевый, микрозелень, лайм. 371ккал / Ж:10г / Б:66г / У:5г

Сыры в ассортименте **160гр / 500 ₹**

Мы собрали самые классические вкусы и предлагаем их Вам с ягодным соусом. Пармезан, Маасдам, Камамбер, Дорблю Ж:13г / Б:11г / У:1г

Оливки 🌿 **150гр / 550 ₹**

Сорт Белла ди Чериньола. 218ккал / Ж:23г / Б:1г / У:5г

Горячие закуски

Жульен из рапана **600 ₹**

Нежный рапан в сливочном соусе с добавлением Рокфора. Подаётся с хрустящей чабаттой.

Хлебная корзина

Ремесленный хлеб с фермерским маслом по нашему рецепту **150гр / 390 ₹**

Свежайший хлеб с фермерским маслом ручной работы. Пшеничный, ржаной, злаковый, чабатта. 314ккал / Б:10г / У:66г

Салаты

Тёплый салат с осьминогом

250гр / 1 150 ₹

Молодой осьминог сваренный в маринаде, с припущенным картофелем и томатами. Осьминог, мини картофель, томаты, лимон, салат корн, масло оливковое, чеснок

330ккал / Ж:28г / Б:3г / У:18г

Цезарь с креветками

280гр / 820 ₹

Авторский салат с креветками с заправкой по нашему собственному рецепту. Салат айсберг, салат романо, помидоры черри, яйцо перепелиное, гренки, пармезан.

Цезарь с курицей

310гр / 710 ₹

Авторский салат с филе грудки птицы маринованной в соево-чесночном соусе с заправкой по нашему собственному рецепту. Салат айсберг, салат романо, куриная грудка, яйцо перепелиное, помидоры черри, гренки, пармезан.

Супы

Том-Ям

330гр / 850 ₹

Традиционный Тайский суп с морепродуктами подаётся с рисом и лаймом.

Состав: острая заправка Том-Ям, креветки, щупальцы кальмара, рыбный бульон, древесные грибы, японский рис, черри, томатная паста, листья лайма, лимонграсс, корень имбиря, перец чили, кинза, лайм.

690ккал / Ж:65г / Б:40г / У:15г

Тайский суп с птицей

310гр / 750 ₹

Острый Тайский суп с мясом птицы. Подаётся с рисом и лаймом. Состав:

острая заправка Том-Ям, птица, куриный бульон, древесные грибы, японский рис, черри, томатная паста, листья лайма, лимонграсс, корень имбиря, перец чили, кинза, лайм.

700ккал / Ж:67г / Б:42г / У:10г

Русский Борщ

280гр / 750 ₹

Наваристый Русский борщ с мясом говядины. Подаётся с деревенской

сметаной. Состав: Любовь, говяжий бульон, говядина мякоть, капуста бк, картофель, свёкла, морковь, лук репка, томатная паста, чеснок, набор специй, зелень, сметана 20% жирности.

312ккал / Ж:24г / Б:12г / У:11г

Суп из томатов с морепродуктами

300гр / 850 ₹


Давленные томаты пилати отваренные со специями, подаём с

припущенными морепродуктами. Томаты, кальмар, мидии, гребешок, креветки, травы

410ккал / Ж:28г / Б:31г / У:9,5г

Горячее

Рыбные блюда

Морской волк гриль с гребешком  **300гр / 1 500 ₹**


Сибас-это волк охотник Средиземного моря. Мы подаём его для Вас с нежным гребешком и прованскими травами.

535ккал / Ж:22г / Б:81г / У:1г

Стейк лосось со шпинатом  **160гр / 1 500 ₹**


Стейк дикого Мурманского лосося на гриле с припущенным молодым шпинатом.

310ккал / Ж:13г / Б:43г

Стейк тунец со шпинатом  **220гр / 1 200 ₹**

Филе Тихоокеанского тунца на гриле с панировкой из микса кунжута в классической прожарке в сочетании с припущенным шпинатом и цитрусовым соусом.

360ккал / Ж:40г / Б:50г

Филе дорадо с баклажанами и соусом из апельсинов  **240гр / 950 ₹**

Дорадо, баклажаны, помидоры черри, апельсиновый соус

250ккал / Ж:25г / Б:1,5г / У:4,5г

Камбала  **300гр / 900 ₹**

Мурманская камбала обжаренная на гриле под соусом из томатов и маслин.

332ккал / Ж:20г / Б:36г / У:10г

Судак на пару с апельсиновым соусом **300гр / 820 ₹**


Ладожский судак приготовленный на пару с припущенными овощами и соусом из апельсинов. Судак на пару, брокколи, цветная капуста, морковь.

Мясные блюда

Филе-Миньон с грибами Муэр  **180гр / 1 500 ₹**


Говядина зернового откорма. Мы берем вырезку и готовим для Вас нежнейший филе-миньон, и подаём его с древесными грибами Муэр. Мы сделаем прожарку по Вашему выбору.

750ккал / Ж:83г / Б:30г

Утиная ножка с ньокки и яблоком  **300гр / 1 400 ₹**

Фермерская утиная ножка, томленная в травах, запечённая в печи. Подаётся с картофельными клёцками, карамелизированным яблоком и декором из вишнёвого варенья.

630ккал / Ж:45г / Б:70г / У:89г

Русские пельмени с муссом из копчёной сметаны  **420гр / 750 ₹**

Пельмени ручной лепки с начинкой из двух видов рубленого мяса, с муссом из копчённой сметаны. Традиционное блюдо русской кухни.

660ккал / Ж:45г / Б:60г / У:3г

Паста

Лапша удон с морепродуктами 🌟

300гр / 850 ₺

Классическое Азиатское блюдо. Пшеничная лапша в сочетании с четырьмя видами морепродуктов и соусом Паназиатской кухни.

618ккал / Ж:10г / Б:66г / У:65г

Ризонтини с грибами 🌟

270гр / 600 ₺

Итальянская паста Ризони с тремя видами лесных грибов в сливочном соусе. Нежное классическое блюда кухни Северной Италии.

650ккал / Ж:61г / Б:10г / У:5г

Паста Альфредо 🌟

320гр / 750 ₺

Итальянская паста Лингвини Al dente под сливочным соусом с лесными грибами и фермерским цыплёнком. Подаётся с итальянским пармезаном. Лингвини в сливочном соусе с курицей и грибами.

Паста ригатони с креветками 🌟

330гр / 850 ₺

Итальянская паста Rigatoni Ai dente под сливочным соусом с молодым цукини и средиземноморской креветкой. подаётся с итальянским пармезаном. Ригатони, креветки, цукини, сыр пармезан, сливочный соус.

Паста с морепродуктами 🌟

270гр / 800 ₺

Итальянская паста Linguini Al dente, подаётся под томатным соусом с припущенными морепродуктами. Лингвини, мидии, креветки, кальмар в томатном соусе.

Ризотто с кальмаром 🌟

260гр / 650 ₺

Рис Arborio Al dente под сливочным соусом, подаётся с командорским кальмаром и итальянским пармезаном. Рис, сливки, кальмар, пармезан, лук репка, чеснок, тимьян.

Гарниры

Брокколи с мидиями

150гр / 390 ₺

Молодая капуста брокколи с голубыми мидиями припущенными в рыбном бульоне.

310ккал / Ж:24г / Б:13г / У:10г

Мини картофель с болгарским перцем

150гр / 420 ₺

Беби картофель запечённый с молодым болгарским перцем.

230ккал / Ж:16г / Б:2,5г / У:20г

Десертная карта

Десерты

Монтсеррат

180гр / 840 ₹

Воздушный мусс на основе рикотто, шоколадный соус, клюквенный соус, миндальная меренга, миндальные хлопья, малиновый сорбет,
220ккал / Ж:9г / Б:4г / У:30г

Крем-брюле

150гр / 450 ₹

Классический десерт из заварного крема с карамельной корочкой.
269ккал / Ж:20г / Б:10г / У:25г

Пирог с грушей и рикоттой

130гр / 480 ₹

Песочный корж, прослойка бельгийского шоколада, легкая начинка из сыра рикотта с грушевым конфитюром.
369ккал / Ж:28г / Б:16г / У:35г

Тирамису

150гр / 480 ₹

Нежный десерт из сливок и сыра маскарпоне с печеньем савоярди.
424ккал / Ж:27г / Б:7г / У:36г

Цитрусовое суфле

180гр / 840 ₹

Цитрусовое суфле на основе апельсинового сока, сорбет лимон-лайм, крем-соус мандарин.
240ккал / Ж:2г / Б:12г / У:43г

Эстерхази

120гр / 490 ₹

Бисквитный корж с добавлением грецкого ореха с заварным миндальным кремом
420ккал / Ж:33г / Б:10г / У:48г

Мороженое и сорбет

Мороженое в ассортименте

50гр / 250 ₹

Актуальный ассортимент: Пралине-пекан/с горгонзолой/солёная карамель/ мятное/вишня/блю курасао.

Сорбеты в ассортименте

50гр / 250 ₹

Актуальный ассортимент: Лимон-лайм/малина/манго-маракуйя/облепиха/чёрная смородина

Шоколадное мороженое

50гр / 250 ₹

120ккал / Ж:7,5г / Б:2г / У:12г

Клубничное мороженое

50гр / 250 ₹

120ккал / Ж:7,5г / Б:2г / У:12г