

## К ВИНУ

---

<b>Хлебная корзина</b> с домашним сливочным маслом	390
<b>Фокачча</b> с тарелкой оливкового масла и пастой из печеных перцев	650
<b>Оливки сицилийские</b> в апельсиновом маринаде с лимонным тимьяном	630
<b>Артишоки / корнишоны / оливки</b>	690
<b>Ассорти колбас и сыров</b>	1150

## ДИПЫ К ВИНУ

---

<b>Хумус заатар</b>	590
<b>Шпинатный хумус</b>	590
<b>Паштет</b> из печени цыплят с пьяной клюквой	650
<b>Рийет из мяса цыплят</b> с хересом и апельсинами	650
<b>Рийет из индейки</b> с пьяным черносливом	690
<b>Рийет из утки</b> с пьяной клюквой	750
<b>Рийет из форели и сибаса</b> с добавлением каперсов	750

## Устричный бар

---

Устрица Розовая Джоли Намибия	490
Устрица Кайли Австралия	690
Устрица Св. Патрик Ирландия	690
Устрица Жилардо Франция	940
Ежик	350

В зависимости от сезона ассортимент устриц может меняться. Уточняйте, пожалуйста, по наличию.

## Raw bar

---

Тартар по-парижски из говядины	1100
Крудо из сибаса	1500
Крудо из гребешка с японским виноградом	980

## SPECIAL MENU

Этот раздел про мое вдохновение и сезон.  
Сейчас я к Вам подойду и расскажу,  
что я заготовила.

*Ваша Карима*

## Свежее

---

Табуле из киноа с чимичури, гранатаном и авокадо	890
Греческий салат	950
Салат с вонголе, лангустинами и гребешками	1200

## Супы

---

Грибное консоме с жареными грибами	780
Луковый суп	990
Буйабес 24 часа варки	1200

## Погорячее

---

Запеченные мидии с фуа-гра	1170
Запеченный камамбер с сезонным вареньем, домашним медом и фисташками	890
Улитки по-бургундски (6 шт)	990
Запеченные гребешки с фуа-гра	2500

## Горячее

---

Запеченный цыпленок без костей	1900
Тажин из стейка чак-ролл с каштанами и финиками Подается с киноа и чимичури	1200
Сибас без кости, фаршированный шпинатом и грибами по сезону	2700