

СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами и мятым песто

половинка / 840 целая / 1290

ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 670

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 680

с зелёным кремом фета, каперсами, оливками леччино и флёр-де-сель

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / 890

в сливочном соусе с белым вином, вялеными томатами и стручками молодого горошка

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА / 970

с клубникой в азиатском соусе с юдзу и грейпфрутом

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с половинкой яйца и сметаной

с тигровыми креветками 50 г / 620

с говядиной пастроми 30 г / 500

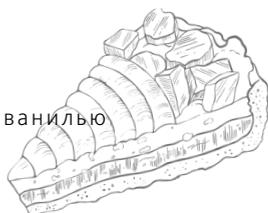
ТАТАКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 1490

в пряном азиатском соусе с кунжутом юдзу и луком чивис

СЛАДКОЕ

МАНГОВЫЙ ТАРТ / 560

с кокосовым муссом, кусочками манго и кремом из маракуйи с мадагаскарской ванилью



БАР

ЛИМОНАД ВЕРБЕНА – АНАНАС 200 мл / 370

ананасовый кордиал с лимонной вербеной, фенхелем и морской солью

КОКТЕЙЛЬ КАЛИПСО 200 мл / 690

темный ром, кофейный ликер, ананасовый кордиал с вербеной, игристое вино

Компаниям от 6 гостей предоставляется дополнительный сервис стоимостью 10% от счёта.

ДЛЯ НАЧАЛА

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 520

с малиновым соусом и пшеничным бездрожжевым хлебом

МИНИ ТАКО В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ 5 шт / 590

с тигровыми креветками и кальмарами

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 750

в пряном соусе чипотле, с бататом фри и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ / 940

с кремом авокадо, огурцом и соусом юдзу-терияки

ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 520

зелёным маслом и пшеничным бездрожжевым хлебом
+ батат фри 100 г / 320

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 920

с мёдом, лавандой, фундуком и фисташками

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным бездрожжевым хлебом

50 г / 990 100 г / 1950

ЗАКУСКИ К ВИНУ

СЫРЫ 40 г

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

СОЛЕНЬЯ 70 г

сицилийские оливки / 420

оливки леччино / 420

вяленые томаты / 350

артишоки / 420

огурчики / 200

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 270

говядина пастроми 50 г / 260

салами чоризо 35 г / 250

сыровяленая

говядина 30 г / 270

коппа свиная 50 г / 260

КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА, КУНЖУТА И ЛЬНА

30 г / 180 с собой 50 г / 280

ВСЁ ВМЕСТЕ / 1590

говядина пастроми

сыровяленая говядина

салами чоризо

фермерские сыры

фруктовая мастарда

сицилийские оливки

домашние крекеры из семян

чаи, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастроми

сыровяленая говядина

салами чоризо

сыровяленая утка

коппа свиная

маринованные огурчики

вяленые томаты

сырные мини-булочки

 без глютена

САЛАТЫ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 690

на выбор:

говядина пастроми /
сыровяленая говядина /
утиное прошутто

с печёными баклажанами, малосольными огурцами,
розовыми томатами и беби-картофелем

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

С КЕШЬЮ КРЕМОМ / 690

слайсами авокадо, брокколи, кабачками
и бобами эдамаме под соусом чимичурри

+ тигровые креветки 30 г / 300

+ тунец 70 г / 300

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЁННЫМ АВОКАДО / 1090

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 890

фермерскими томатами, шпинатом,
стручками молодого горошка и винным соусом кимчи

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 960

свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 590

с тигровыми креветками / 860

ОЛИВЬЕ / 980

с маринованным лососем и красной икрой



СЭНДВИЧИ

① СЭНДВИЧ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем зерновом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 780 с огурцом / 690

① БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 640

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастроми 30 г / 160

① ТЁПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 650

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

① сэндовичи мы готовим до 17:00

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 640

со страчателлой, мятным песто и кинзой

+ тигровые креветки 30 г / 300

можем приготовить горячим или холодным

КУРИНЫЙ / 490

с домашней пастой тальюлини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 620 с морепродуктами / 870

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

шрот, пшеничный, оливковый, гречневый или злаковый

100 г / 180 200 г / 300

домашний багет

солодовый / пшеничный бездрожжевой

половина / 180 целый / 280

ПОКЕ БОУЛ

чёрный рис, зелёные бобы эдамаме, редис,
маринованная краснокочанная капуста,
огурцы и шпинат, пряный азиатский соус

с авокадо / 760

с тунцом / 720

с говядиной medium-rare / 690

с лососем / 890

с цыпленком на гриле / 660

добавить половину авокадо / 290

ВЕГИ

СТЕЙК ИЗ ГРИБА ВЕШЕНКИ / 560

с ростками сои и миксом овощей
в кунжутно-ореховом соусе

РАВИОЛИ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ СЫРА / 650

в соусе из спелых томатов с белым вином

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 660

с картофельным пюре, слайсами кабачка–гриль, каперсами и миксом зелени

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 780

с куриной грудкой гриль, оливками леччино, кольраби и мятным песто с сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 980

с кремом из цветной капусты и корня сельдерея с нежным морковно-апельсиновым пюре

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 650

с припущенными овощами, зелёными бобами эдамаме и кунжутно–ореховым соусом

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 760

картофельным пюре, каперсами, шпинатом и сливочным соусом из белых грибов



РЫБА И МОРЕ

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 870

сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами

ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 960

в сливочно-имбирном соусе с лимонграссом, стручками молодого горошка и зелёным маслом

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1250

с крудо из цветной капусты, кремом из сельдерея, шпинатом и лимонно–медовым дрессингом

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1490

в имбирно–горчичной глазировке с чёрным рисом и печёной свеклой

МЯСО

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА / 640

с копчёным желтком и беконом

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 760

с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 920

с картофельным пармантье и розовыми вялеными томатами

ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 890

со сливочным муссом из цветной капусты, винным соусом, беби-картофелем и розовыми томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 820

из мраморной говядины с опятами в сливочном соусе, пюре из корнеплодов и малосольными огурцами

ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР

с сыром чеддер, луковым мармеладом и домашним маринадом

с котлетой из мраморной говядины / 960

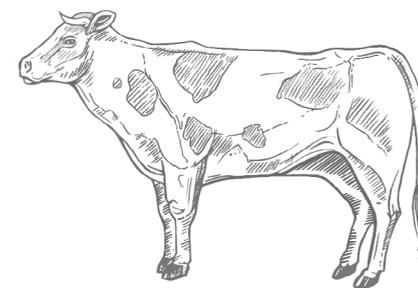
с котлетой из грудки индейки / 800

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 640

из мраморной говядины с топпингами на выбор: сметана, топленое масло, уксусная вода, домашний майонез

ФИЛЕ МИНЬОН 170/30/20 г / 1950

с паштетом из тунца и винным соусом



ГАРНИРЫ

овощи–гриль / 520

беби–картофель с розмарином / 320

брокколи с чесночным маслом / 390

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 520 картофель фри / 320

свежие сезонные овощи / 450

ТОРТЫ

☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 460

на хрустящей основе с ореховым пралине и миндальным крамблом

МЕДОВИК / 420

с натуральным цветочным медом и пчелиной обножкой

СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 460

с сезонным фруктом по классическому рецепту Счастья с 2008 года

ПЕРСИК-АБРИКОС / 540

абрикосовое компоте, лимонный курд и сливочный мусс с ликером Frangelico на хрустящем крамбле с абрикосовой косточкой

☒☒☒ ВЕГАН КЕШЬЮ-КЕЙК / 460

малина-личи-питахайя

ПИРОЖНЫЕ И ДЕСЕРТЫ

ЭКЛЕРЫ / 280

мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель / маття-лайм-базилик

КЛУБНИКА-РЕВЕНЬ-ШПИНАТ / 490

со сливочно-ванильным муссом и земляничным конфи на шпинатном бисквите

ЧЕРНИКА-ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА / 420

с фиалковым муссом и ванильным креме на кокосовом крамбле

☒ ЛАВАНДОВАЯ ПАННА КОТТА / 450

с лимонным кремом и кокосовым крамблом

В выходные мы иногда готовим особенный десерт. Узнайте, какой сегодня.

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

овсяное с вишней

100 г / 160 250 г / 400 500 г / 800

шоколадное с ириской /

карамельное с кешью /

малиновое с кремом чизкейк /

лимонное с кремом из белого шоколада /

100 г / 280 300 г / 840 600 г / 1680

600 г в деревянной подарочной коробке / 2100

МАКАРОНС

КЛАССИЧЕСКИЕ 6 шт / 570

мадагаскарская ваниль /

три шоколада /

фисташка-базилик /

соленая карамель /

пралине с морской солью /

горная лаванда-белый шоколад

СЕЗОННЫЕ

малина-голубая спиролина-перец тимут /
маракуйя-кофе Бурунди

В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ 1 шт / 120

мадагаскарская ваниль /

пралине с морской солью

Наши пралине, трюфели и другие сладости можно, взять с собой в коробочках с ленточками. Загляните в лавку или спросите нас...

Круассаны мы выпекаем рано утром:

классический / 230 миндальный / 360

или с шоколадной пастой Счастье / 350

Попробуйте, если их еще не съели...