



Если вам очень вкусно – это нимбо

## КУХНЯ

### ДЛЯ НАЧАЛА

2. Сырный паштет	490
1. Паштет из куриной печени с чатни из вишни	490
3. Сет стартеров	1690
3.1. Греческая лепёшка с крабом	1200
3.2. Греческая лепёшка с ростбифом	990
3.2. Греческая лепёшка с лососем и чёрной сливой	950

### ЗАКУСКИ

3.2. Тар тар из говядины с облепиховым джемом	1100
1. Баклажан с анчоусами и томатами	750
2. Лосось с шисо и хреном	780
3.2. Запеченный бри с вишней	950
3.1. Карпаччо из говядины с трюфелем	1050
3.3. Сет тар таров из морепродуктов	1150

### САЛАТЫ

1. С ростбифом и артишоками	870
1. С креветками и тыквой	790
2. С лососем и чёрной сливой	850
2. С крабом и шпинатом	1250
3.3. Поке с лососем	890
3.1. Овощной с сывороткой из эстрагона	670
3.2. С чёрной сливой и халуми	820
3.3. С копчёным угрём и авокадо	1050

### К ВИНУ

Артишоки в масле	420
Оливки и маслины	530
Огурец с солью 60 г	180
Сыр пармезан 50 г	310
Хлеб с маслом	250
Греческая лепёшка	250

### РИМСКАЯ ПИЦЦА

2. Много сыра с мандаринами	890
2. Лосось с соусом кимчи	990
3. Мортаделла с страчателлой	990

### СУПЫ

1. Том-ям с морепродуктами	950
2. Борщ с говядиной и смальцем	850
3.1. Суп куриный с лапшой	650

### ГОРЯЧЕЕ

1. Запеченная тыква с кремом из феты	650
3. Томленая щека с картофелем	1050
2. Креветки с цветной капустой	850
2. Медальон из говядины с брокколи	1490
3. Стейк из лосося	1250
3.1. Гедзе с креветкой	950
3.1. Утиная грудка со сливой и облепихой	1050
3.2. Мидии в сливочно-чесночном соусе	920
3.2. Гребешок с морковным пюре и кус кус	1010
3.3. Хрустящий осьминог	1690

### ПАСТА

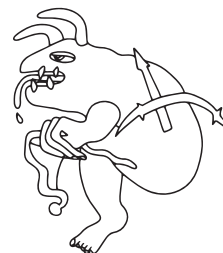
1. Фетучини с креветками и вялеными томатами	990
1. Паста с сыром	690
3. Паста с томатами и страчателлой	850
3.3. Тыквенные ньокки с прошутто	890
3. Казаречче с крабом	1200
3.1. Паккери с жёлтым карри и говядиной	1290

### ДОПОЛНЕНИЯ

3. Запеченный батат с Бабушкиной сметаной	650
1. Кукуруза на гриле с пармезаном	450
1. Шпинат с пармезаном	350
3.1. Стейк из брокколи	600

### ДЕСЕРТЫ

1. Чизкейк Сан Себастьян с хурмой	670
1. Мороженое	150
2. Брауни	650
3.2. Панакотта с финиками	650
3.3. Банановый фостер	690



КБЖУ



Анонс выставок



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.  
\*Меню построено на сезонах. Сезоны – это поиск новых гастрономических сочетаний и смелых кулинарных экспериментов нашей команды.



@uzory\_art



## КОКТЕЙЛИ

УЗОР 1. Байцзю/Виноград/Тоник	800
УЗОР 2. Джин Роза/Пер Се/Личи	800
УЗОР 3. Херес/Трюфель/Лапсанг	800
УЗОР 4. Соджу/Клубника/Алоэ	800
УЗОР 5. Ром/Персик/Амаретто	800
УЗОР 6. Совиньон/Мёд/Апельсин	800

УЗОР 7. Джин/Вишня/Вермут/ Содовая алоэ клубника	800
УЗОР 8. Байцзю/Соджу слива/Фейхоа	800
УЗОР 9. Чача дыня/Соджу виноград/Вермут	800
УЗОР 10. Между строк	800
ГАЛКИ. Мескаль/Соджу/Вермут	830
УЗОРЫ. Монтблан/Пихта/Спилантес	830
ХАОС. Байцзю/Пер Се/Соджу	830

## ВАРЁНКИ 50 мл

1. Лимончелло	390
2. Ежевика/Яблоко	390
3. Щавель/Яблоко	390
4. Брусника/Саган-дайля	390
5. Малина/Молочный улун	390
6. Ром/Какао	390
7. Между строк	390

## КОРМИЛИЦА

1. Джин/Маракуйя/Игрисное	890
2. Лемонграсс/Базилик/Лайм/Джин	890
3. Соджу/Клубника/Земляника/Игрисное	890

## Б/А НАПИТКИ

### ЧАЙ

Пуэр	420	Молочный Улун	420
Ассам	420	Жасмин	420
Гречишный	420	Сбор Тайги	420
Сенча	420	Личи	420
Лапсан	420	Саган-дайля	420
Тибетская ромашка	420	Малиновая мята	420
Эрл Грей	420		

### КОФЕЙНЫЕ 300 мл

Малина	380
Маракуйя	380

### МОРС 250 мл

Брусника/Саган	350
Черная смородина/Вишня/Мята	350


### ЛИМОНАДЫ 300 мл / 1 л

Маракуйя/Ежевика	350/800
Эстрагон/Малина	350/800
Молочный улун/Жасмин/ Клубника/Юдзу	350/800

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл

Апельсин	350
Морковь	350
Яблоко	450
Грейпфрут	550
Сок вишня/Яблоко/ Томат/Апельсин (200 мл)	350
Тоник Nunchi (200 мл)	350
Вода Атауа (250/750 мл)	250/500

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Облепиха/Груша	550
Клюква/Имбирь	550
Малина/Сбор тайги	550
Сбитень/Клюква/Вино  Алко	650

### КОФЕ

Эспрессо	200	Раф	350
Двойной	280	Латте	300
Американо	280	Матча капучино	350
Капучино	300	Какао	350
Эспрессо тоник	370	Бамбл	370
Флет Уайт	350		

@uzory\_art



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.  
\*Меню построено на сезонах. Сезоны – это поиск новых гастрономических сочетаний и смелых кулинарных экспериментов нашей команды.

АНОНС ВЫСТАВОК

