

САЛАТЫ

Салат с томатами разных сортов <i>с красным луком и ароматным маслом</i>	290 р
Греческий салат <i>со свежими листьями и оливковым маслом</i>	350 р
Листья салата с копченой индейкой <i>свежими томатами и кунжутным соусом</i>	390 р
Салат с козьим сыром <i>свеклой под соусом из инжира с кедровыми орехами</i>	390 р
Салат с цыпленком <i>с хлебными хрустами под соусом из анчоусов</i>	420 р
Салат с печенью кролика <i>с молодым картофелем и салатом родично</i>	420 р
Руккола с креветками <i>маслинами Taggiasche и сыром пармезан</i>	550 р
Салат Ростбиф <i>с печеным перцем и пряной заправкой</i>	450 р
Салат с подкопченной утиной грудкой <i>под имбирным соусом и жареными вешенками</i>	460 р
Салат с семгой слабого посола <i>с печеноей свеклой и листьями салата</i>	550 р
Салат с щупальцами осьминога <i>с картофелем и листьями салата</i>	780 р
Салат с тунцом <i>перепелиным яйцом под соусом из кунжутных семян</i>	950 р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из тунца <i>со свежим огурцом и кунжутным маслом</i>	650 р
Тар-тар из лосося <i>с маслинами Taggiasche и каперсами</i>	670 р
Пармская ветчина с томатами и рукколой	650 р
Сливочный сыр Буррата <i>с томатами и маслинами Taggiasche</i>	850 р
Ассорти из благородных сыров <i>с палочками грissini и орехами</i>	950 р
Карпаччо из лосося <i>с тар-таром из овощей и сыром пармезан</i>	670 р
Севiche из морского гребешка <i>с авокадо и перцем чили</i>	950 р
Татаки из говядины <i>с хрустящим картофелем «пай» под соусом из кунжутных семян</i>	850 р

УСТРИЦЫ

Подаются на льду с тремя видами соусов и хлебными тостами

Белый жемчуг №2 590 р

Фин де клер №2 590 р
В ограниченном количестве

БРУСКЕТТЫ

С ростбифом, томатами и зернистой горчицей	160 р
С сыром Дор Блю <i>виноградом и инжирным повидлом</i>	160 р
С мини-моцареллой томатами и каперсами	160 р
С лососем собственного посола и каперсами	190 р
С пармской ветчиной <i>горчичным соусом и зеленью</i>	190 р
С мясом краба и ароматом трюфеля	300 р

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Греческий сыр <i>с домашним соусом песто и кедровыми орехами</i>	160 р
Адыгейский сыр <i>с гранатовым бальзамическим кремом</i>	160 р
Творожный сыр <i>с бальзамическим кремом из лесных ягод</i>	160 р
Паштет из печени кролика с хрустящими тостами	220 р
Маслины Taggiasche	250 р
Сыровяленная конина	250 р
Антипasti <i>вяленые томаты, артишоки, корнишоны, маслины, оливки</i>	380 р
Обжаренный сыр "Camembert" <i>подается с инжирным повидлом и орехами с пряным хлебом</i>	650 р
Салами из утиного мяса	190 р
Сыровяленая говядина Брезаола <i>с хлебными хрустами</i>	650 р

БУРГЕРЫ

с картофелем по-домашнему и сырным соусом

Бургер с говядиной
350 р

Бургер с ягненком
350 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки «по-бургундски» с чесночным маслом	350 р
Печенные мозговые кости с кукурузными тостами	390 р
Утиная печень "Фуа-гра" <i>на хрустящем тесте с ягодами под винным соусом</i>	1550 р
Щупальца осьминога в сливочном соусе	750 р
Креветки «по-シンгапурски» <i>с овощами и пряными специями (6 шт.)</i>	1200 р

СУПЫ

Домашняя лапша с зеленью	260 р
Тыквенный крем-суп <i>с оливковым маслом и семенами тыквы</i>	350 р
Наваристый мясной суп с овощами	420 р
Сливочный крем-суп с лососем и зеленью	490 р
Пряный тайский суп «Том-ям» <i>с морепродуктами</i>	650 р
Пряный тайский суп «Том-ям» <i>с морепродуктами</i>	650 р

ПАСТА И РИЗОТТО

Фетучини с куриной грудкой и грибами	420 р
Спагетти с морепродуктами <i>в сливочном-томатном соусе</i>	680 р
Папарделли в сырном соусе <i>(горганзола, камамбер, пармезан)</i>	620 р
Черные спагетти в сливочном соусе <i>с камчатским крабом, с сморчками и ароматом трюфеля</i>	1250 р
Ризotto с белыми грибами <i>и ароматом белого трюфеля</i>	650 р
Ризotto с морепродуктами <i>и домашним соусом песто</i>	680 р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе цыпленка <i>с картофелем и чесночным соусом</i>	390 р
Корюшка по-домашнему с картофельным пюре	420 р
Цыпленок-корнишон <i>в пряном маринаде с хрустящей корочкой</i>	550 р
Говяжьи щеки <i>с крупой киноа и овощным рагу</i>	550 р
Утиная ножка <i>с картофелем и пюре и жареными грибами</i>	650 р
Семга с жареными овощами <i>и соусом из молодого шпината</i>	780 р
Филе синекорного палтуса <i>с овощами под соусом из трех видов икры</i>	850 р
Мидии в сливочном бульоне <i>с овощами и хлебными гренками</i>	580 р
Утиная грудка <i>с пряной грушей под винным соусом</i>	650 р
Филе миньон с картофелем <i>и жареными вешенками под мясным соусом</i>	750 р
Вырезка из конины <i>с крупой киноа и сморчками под мясным соусом</i>	950 р

Корейка ягненка
с картофелем под соусом из белых грибов

1450 р

Утиная грудка на кости
пропитанная древесным дымком с соусом
из белых грибов и булгуром

(на 2 персоны) **2000 р**

СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

из бычков породы Black Angus

Цена за
300 гр.

Стейк "Фланк" **1100 р**

Стейк "Рибай" **2250 р**

Стейк "Стрипвойн" **1450 р**

Стейк из вырезки **2200 р**

Top choice(200гр)

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Цена за
100 гр

Дорадо

350 р

Морские гребешки

1100 р

**Королевские
креветки (бшт)**

950 р

Щупальца осьминога

850 р

Фаланги краба

1200 р

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле с соусом унаги

300 р

Свежие овощи с зеленью

280 р

Картофель «по-деревенски»

150 р

Картофель «по-домашнему»
с грибами и зеленью

200 р

ДЕСЕРТЫ

Фисташковое суфле

280 р

Семифредо

350 р

*домашнее итальянское мороженое с манговым соусом
и карамелизованными орехами*

Брауни с мороженым и ягодами

290 р

Домашний пирог с яблоками

320 р

Медовый пирог с ягодами

250 р

Тирамису

350 р

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Пломбир с наполнителем

150 р

(лесные орехи, крошка шоколада, ягоды)

Сорбет манго-маракуя, клубника-малина

250 р

ХЛЕБ

Чабатта

80 р

Ассорти из булочек

120 р