



# СЕЗОННОЕ

## КУХНЯ

### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными фруктами и изумрудным маслом

*половинка* / 860 *целая* / 1350

### МАРИНОВАННАЯ ТЫКВА

С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА / 690

грейпфрутом и чёрным трюфелем

### ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ / 520

каперсами, зелёным маслом и домашним оливковым хлебом

### ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ

НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЁШКЕ РОТИ / 850

с баклажанами и перцем рамиро  
под пряным сливочным соусом с чёрным трюфелем

### ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР

С СЕЗОННЫМ ФРУКТОМ / 960

лавандой, фундуком и фисташками

### ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 690

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

### ТЫКВЕННЫЙ СУП / 540

с баклажанами и страчателлой

+ тигровые креветки *30 г* / 300

+ сыр дорблю *30 г* / 300

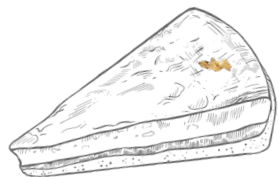
### РАВИОЛЬ С УТИНЫМ ФИЛЕ / 740

под муссом из пармезана со шпинатом и вешенками

## СЛАДКОЕ

### ПРЯНЫЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ / 460

с кремом чизкейк-карамель, ромом  
и шоколадным франжипаном на миндальном сабле



## БАР

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГЛЁГ *250 мл* / 420

апельсиновый фреш, фенхель, анис, кардамон,  
бобы тонка, сычуаньский перец, мед, куркума

*приготовим с пряным ромом* / 690

### СЛИВОЧНЫЙ КОС *250 мл* / 620

имбирный микс с листьями лайма, апельсиновый фреш,  
сливочное масло с малиной, кокосом и специями масала

*приготовим на бурбоне* / 720

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

## ДЛЯ НАЧАЛА

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХЕРЕСОМ / 540  
нектарином, конфитюром из сосновых шишек с пеканом

ТАКО С УГРЁМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420  
с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 750

в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано  
и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

### СЕВИЧЕ ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА / 760

с лаймом, манго и авокадо в кокосовом васаби соусе

### ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 520

и домашними вялеными томатами

+ батат фри *100 г* / 320

### ЗАПЕЧЁННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 640

с сыром моцарелла и мятным песто

### КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным бездрожжевым хлебом

*50 г* / 1290

## ЗАКУСКИ К ВИНУ

### СЫРЫ *40 г*

грانا падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

### СОЛЕНЬЯ *70 г*

сицилийские оливки / 450

оливки леччино / 450

вяленые томаты / 350

артишоки / 420

огурчики / 200

### ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка *30 г* / 300

говядина пастроми *50 г* / 290

салями чоризо *35 г* / 270

сыровяленая

говядина *30 г* / 300

коппа свиная *50 г* / 290

### КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА,

КУНЖУТА И ЛЬНА

*30 г* / 180 *с собой* *50 г* / 280

### ВСЁ ВМЕСТЕ / 1590


говядина пастроми  
сыровяленая говядина  
салями чоризо  
фермерские сыры

фруктовая мастарда  
сицилийские оливки  
домашние крекеры из семян  
чаи, кунжута и льна

### ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастроми  
сыровяленая говядина  
салями чоризо  
сыровяленая утка

коппа свиная  
маринованные огурчики  
вяленые томаты  
сырные мини-булочки

 без глютена

## САЛАТЫ

### САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 720

на выбор:

говядина пастроми /  
сыровяленая говядина /  
утиное прошутто

мисо баклажаны, пряные маринованные огурцы,  
томаты и микс салатных листьев

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ–КРЕМОМ / 690

слайсами авокадо, брокколи, кабачками и миксом семян

*подаём с лаймовым васаби соусом*

+ тигровые креветки 30 г / 300

+ тунец 70 г / 320

### САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM–RARE / 790

с беби–картофелем, свежими томатами,  
шпинатом и яйцом с соусом тоннато

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 980

свежими овощами и нежным хумусом

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 640

с тигровыми креветками / 890

### ОЛИВЬЕ / 990

с маринованным лососем и красной икрой



## СЭНДВИЧИ

### 🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем зерновом хлебе  
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 820      с огурцом / 780

### 🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 660

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастроми 30 г / 180

### 🕒 ТЁПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 680

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

🕒 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 тальолини 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 / 290

## ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 760

с тунцом / 740

с говядиной medium–rare / 690

с лососем / 910

с цыпленком на гриле / 670

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 / 690

с соусом наполи и сливочно–сырным муссом

## ПТИЦА

### КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 690

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

### ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 780

с куриной грудкой гриль, белыми грибами, вялеными томатами и сыром грана падано

### УТИНАЯ ГРУДКА / 990

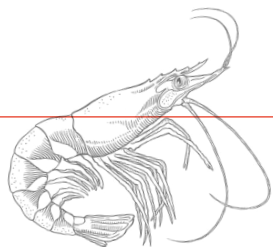
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 740

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

### СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 780

картофельное 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 / 990

с зелёным горошком и карри маслом, в сливочно-имбирном соусе с лемонграссом

### РЫБНОЕ КАРРИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ / 1150

с хрустящей фунчозой, шпинатом и перцем чили в сливочно-кокосовом соусе

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1690

в имбирно-горчичной глазировке с чёрным рисом и печёной свеклой

## МЯСО

### СПАГЕТТИ КАРБОНАРА / 650

с копчёным желтком и беконом

### ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 780

с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано

### ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ / 980

с голландской перловкой в мясном соусе жу и сыром грана падано

### ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1090

со сливочным муссом из цветной капусты, винным соусом, беби-картофелем и печёным редисом

### БЕФСТРОГАНОВ / 900

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 / 990

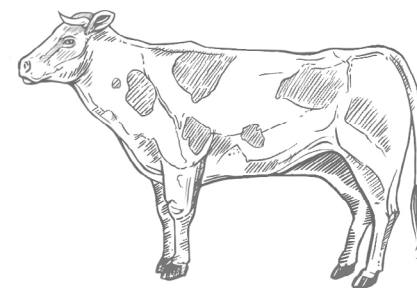
с котлетой из грудки индейки / 890

### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 680

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

### ФИЛЕ МИНЬОН 170/30/20 г / 2290

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