



### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 890

с сезонным фруктом и изумрудным маслом

Целая буррата в классической подаче / 1420

### ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ / 650

сегментами апельсина и сыром фета

### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1090

авокадо, слайсами огурца и фенхеля

### ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ

#### НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 940

с баклажанами и перцем рамиро  
под пряным сливочным соусом

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 760

со сладким чили и сливочным васаби соусом

### ТЫКВЕННЫЙ СУП / 560

с баклажанами и страчателлой

+ тигровые креветки **30 г** / 350

+ сыр дорблю **30 г** / 300

### СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 690

с миндальным кремом, миксом салата и сыром грана падано

### НЬОККИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / 860

и сливочным муссом из сыра грана падано

+ черный трюфель **1 г** / 150

### ОССОБУКО В СОУСЕ ДЕМИГЛАС / 2690

с тыквенным ризотто и зеленым маслом

## СЛАДКОЕ

### ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ

#### С ВИШНЕЙ И БОБАМИ ТОНКА / 590

вишневое конфи, ликер мараскин, шоколадный мусс  
с бобами тонка и сливочно-ванильный крем  
на миндальном сабле

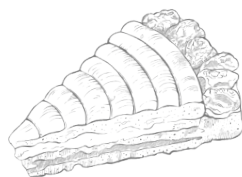
## БАР

### ИНЖИРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН **220 мл** / 690

красное сухое вино, кофейный ликер, травяной ликер,  
пряный конфитюр из инжира, вишневый сок

### ТИЗАН СЛИВА-РОЙБУШ **600 мл** / 690

ройбуш, слива, вишня, клубника, бобы тонка, корица,  
мускатный орех, сычуаньский перец



## ДЛЯ НАЧАЛА

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 790

в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано  
и домашним картофельным хлебом

### ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420

с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХЕРЕСОМ / 560

сезонным фруктом и конфитюром из груши с ягодами годжи

### ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 500

и домашними вялеными томатами

+ батат фри **100 г** / 370

### ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 990

с лавандой, фундуком, фисташками и сезонным фруктом

### КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и домашним пшеничным хлебом на закваске

**50 г** / 1490

## ЗАКУСКИ К ВИНУ

### СЫРЫ **40 г**

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

### СОЛЕНЬЯ **70 г**

сицилийские оливки / 460

оливки леччино / 460

вяленые томаты / 350

артишоки / 490

огурчики / 200

### ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка **30 г** / 300

говядина пастроми **50 г** / 290

салями чоризо **35 г** / 290

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

### ВСЕ ВМЕСТЕ / 1590

говядина пастроми  
сыровяленая говядина  
салями чоризо  
фермерские сыры

сицилийские оливки  
варенье с юдзу  
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

## САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

### САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 720

на выбор:

говядина пастроми /  
сыровяленая говядина /  
утиное прошутто

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

### САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, руколой и шпинатом в имбирном соусе

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

#### С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ-КРЕМОМ / 680

слайсами авокадо, брокколи, кабачками и миксом семян

*подаем с лаймовым васаби соусом*

+ тигровые креветки **30 г** / 350

+ тунец **70 г** / 320

### САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 840

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

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 990

свежими овощами и нежным хумусом

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 670

с тигровыми креветками / 920

### 🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе  
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 840      с огурцом / 780

### 🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

#### С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 720

и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе

+ экстра говядина пастроми **30 г** / 180

### 🕒 ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

#### С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 720

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

## ВЕГИ

### ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ / 670

в сладком чили соусе с томатами, ананасовым чатни,  
кешью-кремом и дроблеными фисташками

### РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 720

в соусе из спелых томатов с белым вином

🕒 сэндвичи мы готовим до 17:00

## СУПЫ

### ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 620

со страчателлой, мятным песто и кинзой

+ тигровые креветки **30 г** / 350

*можем приготовить горячим или холодным*

### КУРИНЫЙ / 490

с домашней пастой тальюлини и свежими томатами

### ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 650    с морепродуктами / 890

### ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

пшеничный, солодовый, зерновой,  
картофельный или гречневый

**100 г** / 200    **200 г** / 320

домашний багет

солодовый / пшеничный

*половина* / 190    *целый* / 290

сырные булочки **2 шт** / 300

### БЛЮДО ДНЯ / 690

*по будням с 12:00 до 16:00*

Каждый день мы готовим новое блюдо на обед.  
Узнайте, что можно попробовать сегодня...

## ПОКЕ БОУЛ

черный рис, зеленые бобы эдамаме, редис,  
маринованная краснокочанная капуста,  
огурцы и шпинат, пряный азиатский соус

с авокадо / 750

с тунцом / 750

с говядиной medium-rare / 760

с лососем / 920

с цыпленком на гриле / 680

добавить половину авокадо / 300

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

## ПТИЦА

### КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 790

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

### ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 860

с куриной грудкой гриль, белыми грибами, печеным баклажаном и сыром грана падано

### УТИНАЯ ГРУДКА / 990

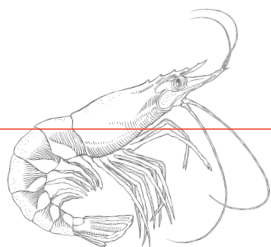
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 790

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

### СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 860

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 / 1090

с зеленым горошком и карри маслом, в сливочно-имбирном соусе с лимонграссом

### ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ / 1250

в сливочно-шпинатном соусе с сыром грана падано и томатной сальсой

### МАВРИТАНСКИЙ ОСЬМИНОГ / 2250

с соусом бер-блан, печеными овощами, перцами рамиро и кремом из сыра фета

### СИБАС В СОУСЕ БЕР-БЛАН / 1390

с печеными овощами, томатами и базиликом

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

#### В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ / 1650

с киноа, брокколи, вялеными абрикосами и томатами

## МЯСО

### ПАСТА КАРБОНАРА / 720

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

### ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 820

с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано

### ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 860

со свежим салатом из розовых томатов и базилика под сливочно-луковым соусом

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1090

с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

### БЕФСТРОГАНОВ / 950

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

### ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1090

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

### ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР

с сыром чеддер, луковым мармеладом и домашним маринадом

с котлетой из мраморной говядины / 1120

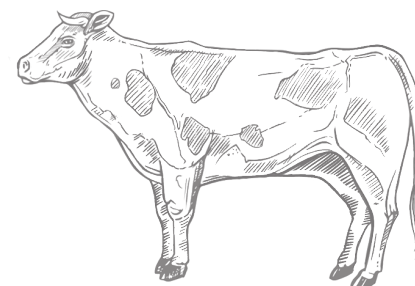
с котлетой из грудки индейки / 1090

### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 720

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

### СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1890

с картофельным пармантье и трюфельным соусом



## ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520

беби-картофель с розмарином / 320

брокколи с чесночным маслом / 420

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 560      картофель фри / 380

свежие сезонные овощи / 450