



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами, мятным песто и томатным сорбетом
половинка / 890 целая / 1420

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ С ЗЕЛЕНЫМ КРЕМОМ ФЕТА / 720

каперсами, оливками леччино и флер-де-сель

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 720

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

ТАРТАР ИЗ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ / 960

с печеным перцем рамиро и сезонным фруктом

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА / 870

с цитрусовым дрессингом манго-маракуйя, белым кунжутом и розовым перцем

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1090

авокадо, слайсами огурца и фенхеля

БРИОШЬ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 890

подкопченным яблоком и авокадо в сливочном спайси соус

ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 690

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ

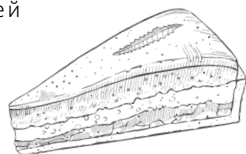
с тигровыми креветками *30 г / 620*

с говядиной пастроми *70 г / 500*

СЛАДКОЕ

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ С ЛАЙМОМ / 540

кремом чизкейк с дижонской горчицей и тархуном на миндальном сабле



БАР

КОМБУЧА СПРИТЦ *170 мл / 760*

джин, вишневый ликер, рислинг, домашняя ферментированная комбуча

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

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 750

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

ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420

с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХЕРЕСОМ / 540

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 пшеничным бездрожжевым хлебом

50 г / 1490

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 / 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

☒ без глютена

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 690

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, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ-КРЕМОМ / 650

слайсами авокадо, брокколи, кабачками и миксом семян

подаем с лаймовым васаби соусом

+ тигровые креветки **30 г** / 300

+ тунец **70 г** / 320

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 820

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 / 670

с тигровыми креветками / 920

🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем зерновом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 840 с огурцом / 780

🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 720

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом 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,
кешью-кремом и дроблеными фисташками

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 690

в соусе из спелых томатов с белым вином

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 620

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 / 640 с морепродуктами / 890

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

шрот, пшеничный, оливковый, гречневый или злаковый

100 г / 180 **200 г** / 290

домашний багет

солодовый / пшеничный бездрожжевой

половина / 180 *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 / 900

с цыпленком на гриле / 670

добавить половину авокадо / 290

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 760

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 840

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

УТИНАЯ ГРУДКА / 990

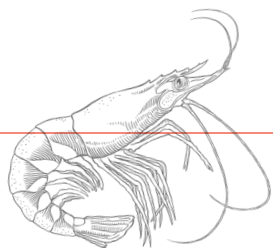
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 760

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

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 840

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

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 / 680

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 790

с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано

ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 840

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

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1090

с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 920

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

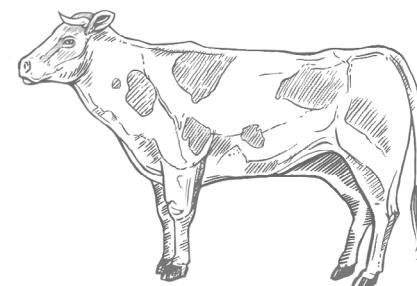
с котлетой из грудки индейки / 1090

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 690

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

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1800

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 / 300

батат фри / 560 картофель фри / 340

свежие сезонные овощи / 450