

СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами и мятным песто

половинка / 790 *целая* / 1290

ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 640

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

МОЛОДАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ / 520

с алоэ муссом и морковно-апельсиновым соусом

ЖАРЕНый ХАЛУМИ С ВИНОГРАДОМ КОНФИ / 890

в соусе из красного вина и свежей рукколой

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 670

с зелёным кремом фета, каперсами, оливками леччино и флёр-де-сель

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / 870

в сливочном соусе с белым вином, вялеными томатами и стручками молодого горошка

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА / 950

с клубникой в азиатском соусе с юдзу и грейпфрутом

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с половинкой яйца и подкопчённой сметаной

с тигровыми креветками *50 г* / 590

с говядиной пастроми *30 г* / 470

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 1290

в пряном азиатском соусе с кунжутом юдзу и луком чивис

СЛАДКОЕ

МАНГОВЫЙ ТАРТ / 550

с кокосовым муссом, кусочками манго и кремом из маракуйи с мадагаскарской ванилью



БАР

ЛИМОНАД ВЕРБЕНА – АНАНАС *200 мл* / 350

ананасовый кордиал с лимонной вербеной, фенхелем и морской солью

КОКТЕЙЛЬ КАЛИПСО *200 мл* / 690

темный ром, кофейный ликер, ананасовый кордиал с вербеной, игристое вино