



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

- ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 950
с сезонным фруктом и изумрудным маслом
Целая буррата в классической подаче / 1490
- ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ / 690
сегментами апельсина и сыром фета
- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1190
авокадо, слайсами огурца и фенхеля
- ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ / 680
каперсами и зеленым маслом
- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 820
со сладким чили и сливочным васаби соусом
- ТЫКВЕННЫЙ СУП / 580
с баклажанами и страчателлой
+ тигровые креветки 30 г / 350
+ сыр дорблю 30 г / 300
- НЬОККИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / 890
и сливочным муссом из сыра грана падано

СЛАДКОЕ

- ТОРТ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК / 620
шоколадный кекс с солодом, инжиром, клюквой
и пряностями, пропитанный кремом чизкейк и красным вином
- ПИРОЖНОЕ ВÛСНЕ DE NOËL / 690
сливочно-карамельный мусс с хрустящим сабле,
брусничным конфи и кедровыми орехами
на бисквите нуазетт в шоколадном велюре
- ПИРОЖНОЕ МОРОШКА-СОСНОВАЯ ШИШКА / 620
сливочная морошка с конфи из шишки и воздушный ганаш
с можжевельником на карамельном бисквите

БАР

- ЭГГ НОГ / 490
сливки, ананас, желток, гибискус, имбирь, кардамон,
гвоздика, мускатный орех, тростниковый сахар,
François de Martignac VS
- ГЛИНТВЕЙН ПРЯНАЯ ХУРМА / 780
вино, травяной и кофейный ликер, хурма, мандарин, кардамон,
мускатный орех, корица, османтус, сахар

ДЛЯ НАЧАЛА

- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 820
в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано
и домашним картофельным хлебом
- ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 450
с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи
- ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 1090
с лавандой, фундуком, фисташками и сезонным фруктом
- ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 650
с малиновым соусом и сливочным сыром
- ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 780
с сыром моцарелла и мятным песто
- ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 540
и домашними вялеными томатами
- ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ
НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 940
с баклажанами и перцем рамиро под пряным сливочным соусом

ЗАКУСКИ К ВИНУ

- СЫРЫ 40 г
грانا падано / 420
дорблю / 390
камамбер / 340
- ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ
сыровяленая утка 30 г / 300
говядина пастроми 50 г / 300
салями чоризо 35 г / 300
сыровяленая
говядина 30 г / 300
коппа свиная 50 г / 300
- СОЛЕНЬЯ 70 г
сицилийские оливки / 450
оливки лечино / 450
вяленые томаты / 350
артишоки / 490
огурчики / 200
- КРАСНАЯ ИКРА
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
и пшеничным хлебом
на закваске 50 г / 1490

- 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

ПТИЦА

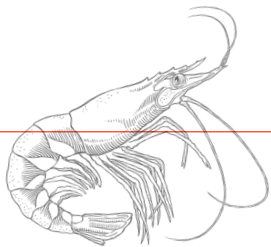
КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 840
с картофельным пюре, слайсами кабачка-гриль, каперсами и миксом зелени

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 990
с куриной грудкой гриль, белыми грибами, в сливочном соусе под сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 1190
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 840
с припущенными овощами, зелеными бобами эдамаме и кунжутно-ореховым соусом

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 890
с картофельным пюре, каперсами, шпинатом и сливочным соусом из белых грибов



РЫБА И МОРЕ

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 920
сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1490
с тыквенным ризотто и карри-маслом

ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ / 1290
в сливочно-шпинатном соусе с сыром грана падано и томатной сальсой

СИБАС В СОУСЕ БЕР-БЛАН / 1450
с печеными овощами, томатами и базиликом

ЛОЙН МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 1290
с соусом бер-нуазетт, картофельным пюре и черным трюфелем

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1690
в имбирно-горчичной глазировке с черным рисом и печеной свеклой

Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите официанту.

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 760
домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ТЕРРИН ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ / 950
с соусом демиглас, картофельным пюре и черным трюфелем

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1260
с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 990
из мраморной говядины с опятами в сливочном соусе, пюре из корнеплодов и малосольными огурцами

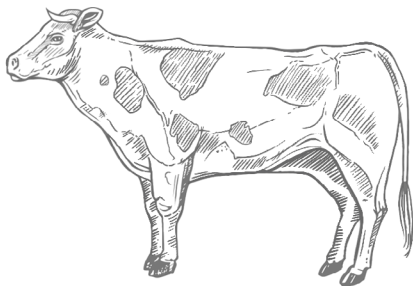
ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / 1260
в медово-горчичной глазировке с голландской перловкой и соусом из печеных баклажанов

ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1240
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 / 1190
с котлетой из грудки индейки / 1090

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 760
из мраморной говядины с топпингами на выбор: сметана, топленое масло, уксусная вода, домашний майонез
Наши пельмени мы лепим сами, их можно взять с собой и приготовить дома: 500 г / 690

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 2290
с картофельно-грибным пюре, перечным соусом и флер де сель



ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520
беби-картофель с розмарином / 340
брокколи с чесночным маслом / 420
картофельное пюре с зернистой горчицей / 360
батат фри / 590 картофель фри / 390
свежие сезонные овощи / 450

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