



# СЕЗОННОЕ

## КУХНЯ

### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными фруктами и изумрудным маслом

*половинка* / 870 *целая* / 1390

### МАРИНОВАННАЯ ТЫКВА

С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА / 690

грейпфрутом и черным трюфелем

### ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

С СЕЗОННЫМ ФРУКТОМ / 990

лавандой, фундуком и фисташками

### ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 690

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

### ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП / 560

с баклажанами и страчателлой

+ дорблю *15 г* / 150 + креветки *30 г* / 300

*приготовим постным с кокосовым молоком и миксом семян* / 520

### ПРЯНЫЕ БАКЛАЖАНЫ / 690

обжаренные в сладком чили соусе с томатами, личи, кешью-кремом и дробленными фисташками

### НУТОВЫЕ ВАФЛИ / 680

с кремом из печеного баклажана и ананасовым чатни

### СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 690

с бобами эдамаме и пряной фасолью в кокосовом соусе карри

## СЛАДКОЕ

### ЛАВАНДОВАЯ ПАННА КОТТА / 470

с лимонным кремом и кокосовым крамблом

## БАР

*Мы приготовили безалкогольные твисты на классические коктейли, попробуйте и удивитесь...*

### ЭСПРЕССО АМАРО *140 мл* / 620

амаро б/а, эспрессо, кокосовая пена

### ГАРИБАЛЬДИ *170 мл* / 600

биттер б/а, тайский сироп, апельсиновый фреш

### АНАНАСОВЫЙ ДЖИН РИККИ *170 мл* / 600

джин б/а, сироп ананас-одуванчик, суперджус с юдзу, содовая

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 УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420

с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

### ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ

НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 870

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

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 750

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

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 690

со сладким чили и сливочным васаби соусом

МОЖНО  
В ПОСТ

### ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 520

и домашними вялеными томатами

+ батат фри *100 г* / 380

### ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 650

с сыром моцарелла и мятным песто

### 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* / 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

### ВСЕ 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 И СЭНДВИЧИ

### САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 720

на выбор:  
пастроми / сыровяленая говядина / утиное прошутто  
мисо баклажаны, пряные маринованные огурцы,  
томаты и микс салатных листьев

можно  
в пост

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

#### С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ–КРЕМОМ / 690

слайсами авокадо, брокколи, кабачками и миксом семян  
*подаем с лаймовым васаби соусом*

+ тигровые креветки 30 г / 300

+ туец 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 / 650

с тигровыми креветками / 910

### ОЛИВЬЕ / 1090

с маринованным лососем и красной икрой

### 🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ 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

### 🕒 ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

#### С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 680

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

## ВЕГИ

можно  
в пост

### СТЕЙК ИЗ ГРИБА ВЕШЕНКИ / 590

с ростками сои и миксом овощей  
в кунжутно–ореховом соусе



### РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 690

с соусом наполи и сливочно–сырным муссом

🕒 сэндвичи 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 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

шрот, пшеничный, оливковый, гречневый или злаковый

100 г / 180 200 г / 300

домашний багет

солодовый / пшеничный бездрожжевой

половина / 180 целый / 290

сырные булочки 2 шт / 290

### БЛЮДО ДНЯ / 680

*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 / 760

с тунцом / 740

с говядиной medium–rare / 740

с лососем / 910

с цыпленком на гриле / 670

добавить половину авокадо / 290

## ПТИЦА

### КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 740

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

### ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 790

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

### УТИНАЯ ГРУДКА / 990

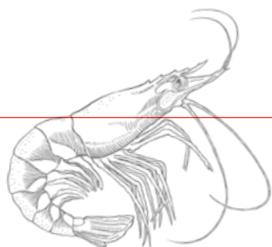
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 760

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

### СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 780

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

### РЫБНОЕ КАРРИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ / 1190

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

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1690

в имбирно-горчичной глазировке с черным рисом и печеной свеклой

## МЯСО

### ПАСТА КАРБОНАРА / 650

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

### ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 820

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

### ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ / 980

с голландской перловкой в мясном соусе жу и сыром грана падано

### ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1090

со сливочным муссом из цветной капусты, винным соусом, беби-картофелем и печеным 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 / 1090

с котлетой из грудки индейки / 990

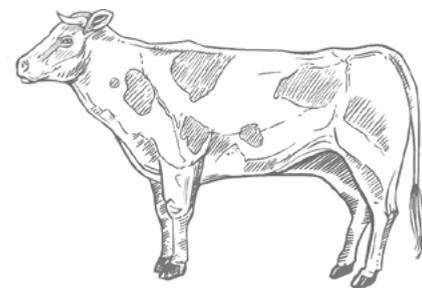
### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 680

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

### ФИЛЕ МИНЬОН 170/30/20 г / 2290

с паштетом из тунца и винным соусом



## ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520

беби-картофель с розмарином / 340

брокколи с чесночным маслом / 420

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 570      картофель фри / 350

свежие сезонные овощи / 450