

# СЕЗОННОЕ

## КУХНЯ

### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами и мятным песто

*половинка* / 840 *целая* / 1290

### ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 680

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

### МОЛОДАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ / 540

с алоэ муссом и морковно-апельсиновым соусом

### ЖАРЕНый ХАЛУМИ С ВИНОГРАДОМ КОНФИ / 890

в соусе из красного вина и свежей рукколой

### СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 680

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

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / 890

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

### СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА / 970

с клубникой в азиатском соусе с юдзу и грейпфрутом

### ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с половинкой яйца и подкопчённой сметаной

с тигровыми креветками *50 г* / 620

с говядиной пастроми *30 г* / 500

### ТАТАКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 1490

в пряном азиатском соусе с кунжутом юдзу и луком чивис

## СЛАДКОЕ

### МАНГОВЫЙ ТАРТ / 560

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



## БАР

### ЛИМОНАД ВЕРБЕНА – АНАНАС *200 мл* / 370

ананасовый кордиал с лимонной вербеной, фенхелем и морской солью

### КОКТЕЙЛЬ КАЛИПСО *200 мл* / 690

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