



СЕЗОННОЕ КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 950

с сезонным фруктом и изумрудным маслом

Целая буррата в классической подаче / 1490

ПЕЧЕННАЯ 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, зеленым маслом

и домашним оливковым хлебом на гриле

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

+ черный трюфель 1 г / 150

СЛАДКОЕ

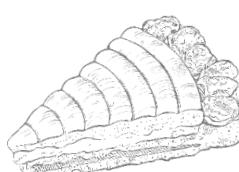
ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ

С ВИШНЕЙ И БОБАМИ ТОНКА / 650

вишневое конфи, ликер маракин, шоколадный мусс

с бобами тонка и сливочно-ванильный крем

на миндальном сable



БАР

ЭГГ НОГ / 490

сливки, ананас, желток, гибискус, имбирь, кардамон, гвоздика, мускатный орех,

тростниковый сахар, Francois de Martignac VS

ГЛИНТВЕЙН ПРЯНАЯ ХУРМА / 780

красное вино, травяной и кофейный ликер,

хурма, мандарин, кардамон, мускатный орех, корица, османтуз, сахар

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 820

в пряном соусе чипotle, 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 РУЛЕТИКИ 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

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 300

говядина пастрами 50 г / 300

салями чоризо 35 г / 300

сыровяленая

говядина 30 г / 300

коппа свинья 50 г / 300

СОЛЕНЬЯ 70 г

сицилийские оливки / 450

оливки леччино / 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 пастрами

сыровяленая говядина

салями чоризо

фермерские сыры

сицилийские оливки

варенье с юдзу

домашние крекеры из семян

чии, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастрами

сыровяленая говядина

салями чоризо

сыровяленая утка

коппа свинья

маринованные огурчики

вяленые томаты

сырные мини-булочки

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 780

на выбор:

говядина пастрами / сырояленая говядина / утиное прошутто
мисо баклажаны, прянные маринованные огурцы,
томаты и микс салатных листьев

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

ОЛИВЬЕ / 1190

с маринованным лососем и красной икрой

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ-КРЕМОМ / 720

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

+ тигровые креветки 30 г / 350

+ тунец 70 г / 320

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 870

беби-картофелем, свежими томатами,
шпинатом и яйцом с соусом тоннато

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 990

свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 720

с тигровыми креветками / 960

① СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот
с авокадо / 890 с огурцом / 840

① БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 750
и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе
+ экстра говядина пастрами 30 г / 180

① ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕННОЙ ИНДЕЙКОЙ / 750
моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ВЕГИ

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 720

с миндальным кремом, миксом салата и сыром грана падано

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 790

с соусом наполи под муссом из пармезана

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 680

со страчателлой, мятным песто и кинзой

+ тигровые креветки 30 г / 350

можем приготовить горячим или холодным

КУРИНЫЙ / 520

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 680 с морепродуктами / 890

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

пшеничный, солодовый, зерновой,
картофельный или гречневый без глютена

100 г / 220 200 г / 350

домашний багет

солодовый / пшеничный

половина / 190 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 говядиной medium-rare / 760

с цыпленком на гриле / 690

добавить половину авокадо / 300

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 840

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ / 990

с куриной грудкой гриль, белыми грибами, в сливочном соусе под сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 1190

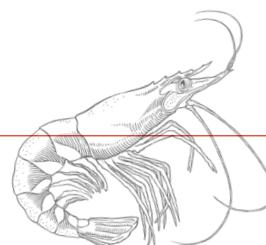
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 840

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

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 890

с картофельным пюре, капресами, 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 ризotto 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

ЛОИН 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

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 760

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ТЕРРИН ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ / 950

с соусом демигляс, 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

ТОМЛЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / 1260

в медово-горчичной глазировке с голландской перловкой и соусом из печеных баклажанов

ТАЛЬЯТА 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

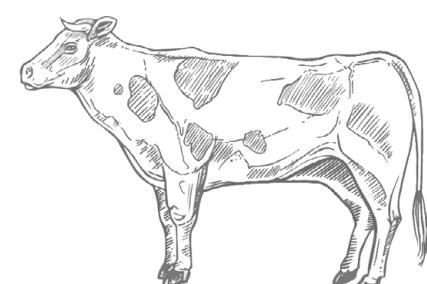
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 760

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

овоши-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