



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 950

с сезонными томатами, мятным песто и томатным сорбетом

Целая буррата в классической подаче / 1490

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ С ЗЕЛЕНЫМ КРЕМОМ ФЕТА / 750

каперсами, оливками леччино и флер-де-сель

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 720

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

ТАРТАР ИЗ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ / 990

с печеным перцем рамиро и сезонным фруктом

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА / 890

с цитрусовым дрессингом манго-маракуйя, белым кунжутом и розовым перцем

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1190

авокадо, слайсами огурца и фенхеля

БРИОШЬ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 940

подкопченным яблоком и авокадо в сливочном спайси соусе

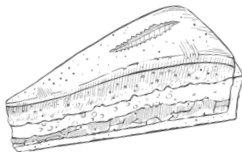
ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 720

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ

с тигровыми креветками **30 г / 640**

с говядиной пастроми **70 г / 560**



СЛАДКОЕ

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ С ЛАЙМОМ / 560

кремом чизкейк с дижонской горчицей и тархуном на миндальном сабле

БАР

АБРИКОСОВЫЙ МАРТИНИ **140 мл / 850**

джин, сухой вермут, Joseph Cartron Apricot Brandy, морковь, пандан, сироп каштан-клен

ГРИН ПИ САУЭР **120 мл / 850**

текила, персиковый ликер, суперджус с юдзу, зеленый горошек, соленая карамель

приготовим безалкогольную версию / 650

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 С ХЕРЕСОМ / 590

сезонным фруктом и конфитюром из груши с ягодами годжи

ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 520

и домашними вялеными томатами

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ НА ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 920

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

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным хлебом на закваске

50 г / 1490

ЗАКУСКИ К ВИНУ

СЫРЫ **40 г**

грана 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 / 300**

салями чоризо **35 г / 300**

сыровяленая

говядина **30 г / 300**

коппа свиная **50 г / 300**

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

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
сырны мини-булочки

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 790

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 870

с куриной грудкой гриль, белыми грибами, печеным баклажаном и сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 1090

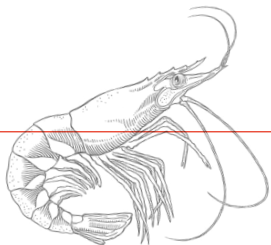
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 790

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

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 860

картофельным пюре, каперсами, шпинатом и сливочным соусом из белых грибов



РЫБА И МОРЕ

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 890

сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами

ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 1090

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

ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ / 1290

в сливочно-шпинатном соусе с сыром грана падано и томатной сальсой

МАВРИТАНСКИЙ ОСЬМИНОГ / 2490

с соусом бер-блан, печеными овощами, перцами рамиро и кремом из сыра фета

СИБАС В СОУСЕ БЕР-БЛАН / 1450

с печеными овощами, томатами и базиликом

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ / 1690

с киноа, брокколи, вялеными абрикосами и томатами

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 690

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 870

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

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1190

с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 960

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

ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1190

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

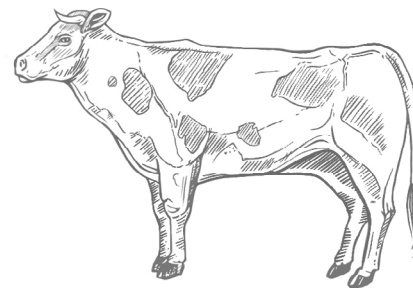
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 720

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 МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1890

с картофельным пармантье и трюфельным 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