

# 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

### ЖАРЕННЫЙ ХАЛУМИ С ВИНОГРАДОМ КОНФИ / 890

в соусе из красного вина и свежей рукколой

### АРБУЗ С СЫРОМ ФЕТА / 620

крыжовником и кленово-лаймовым дрессингом

### 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 шпинатом

### ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с половинкой яйца и подкопчённой сметаной

с тигровыми креветками *50 г* / 640

с говядиной пастроми *30 г* / 520

### ЦВЕТЫ ЦУКИНИ С ПАШТЕТОМ ИЗ ЛИСИЧЕК / 690

в пивной темпуре и копченой сметаной

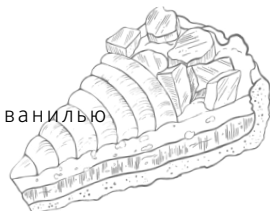
### ГОЛЛАНДСКАЯ ПЕРЛОВКА С ЛИСИЧКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / 720

в сливочном соусе с сыром грана падано

## 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

### АРБУЗНЫЙ ЛАССИ° *200 мл* / 690

арбуз, зеленый базилик, белый ром, ментоловый ликер Branca Menta, кокосовое молоко, сок лайма, сахарный сироп, ароматная краста

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

## ДЛЯ НАЧАЛА

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 520

с малиновым соусом и пшеничным бездрожжевым хлебом

### МИНИ ТАКО В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ *5 шт* / 590

с тигровыми креветками и кальмарами

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 740

в пряном соусе чипотле, с бататом фри и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ / 920

с кремом авокадо, огурцом и соусом юдзу-терияки

### ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 540

зелёным маслом и пшеничным бездрожжевым хлебом

+ батат фри *100 г* / 320

### ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 620

с сыром моцарелла и мятным песто

### КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным бездрожжевым хлебом

*50 г* / 990 *100 г* / 1950

## ЗАКУСКИ К ВИНУ

### СЫРЫ *40 г*

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 320

### СОЛЕНЬЯ *70 г*

сицилийские оливки / 420

оливки леччино / 420

вяленые томаты / 350

артишоки / 420

огурчики / 200

### ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка *30 г* / 270

говядина пастроми *50 г* / 260

салями чоризо *35 г* / 250

сыровяленая

говядина *30 г* / 270

коппа свиная *50 г* / 260

### КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА, КУНЖУТА И ЛЬНА

*30 г* / 180 *с собой 50 г* / 280

### ВСЁ 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 / 980

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 / 690

на выбор:  
пастроми / сыровяленая говядина / утиное прошутто  
с печёными баклажанами, малосольными огурцами,  
розовыми томатами и беби-картофелем

### БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КЕШЬЮ КРЕМОМ / 690

слайсами авокадо, брокколи, кабачками  
и бобами эдамаме под соусом чимичурри

+ тигровые креветки 30 г / 300

+ тунец 70 г / 300

### САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЁННЫМ АВОКАДО / 1100

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

### САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 890

фермерскими томатами, шпинатом,  
стручковой фасолью и винным соусом кимчи

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 960

свежими овощами и нежным хумусом

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 590

с тигровыми креветками / 860

### 🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем зерновом хлебе  
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 780      с огурцом / 690

### 🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 640

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастроми 30 г / 160

### 🕒 ТЁПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 650

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

## ВЕГИ

### СТЕЙК ИЗ ГРИБА ВЕШЕНКИ / 560

с ростками сои и миксом овощей  
в кунжутно-ореховом соусе



### РАВИОЛИ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ СЫРА / 650

в соусе из спелых томатов с белым вином

## 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 / 620    с морепродуктами / 870

### 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 / 280

сырные булочки 2 шт / 290

### ДОМАШНИЕ ОБЕДЫ

*по будням с 12:00 до 16:00*

СУП + САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 640

СУП / САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 580

## ПОКЕ БОУЛ

чёрный рис, зелёные бобы эдамаме, редис,  
маринованная краснокочанная капуста,  
огурцы и шпинат, пряный азиатский соус

с авокадо / 760

с тунцом / 720

с говядиной medium-rare / 690

с лососем / 890

с цыпленком на гриле / 660

добавить половину авокадо / 290

## ПТИЦА

### КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 660

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

### ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 780

с куриной грудкой гриль, оливками леччино, кольраби и мятным песто с сыром грана падано

### УТИНАЯ ГРУДКА / 980

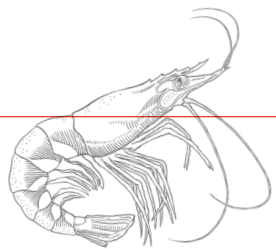
с кремом из цветной капусты и корня сельдерея с нежным морковно-апельсиновым пюре

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 650

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

### СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 760

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 / 960

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

### ДОРАДА В СОУСЕ БЕР БЛАН / 1200

с печёными овощами, томатами и базиликом

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1490

в имбирно-горчичной глазировке с чёрным рисом и печёной свеклой

### САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1250

с крудо из цветной капусты, кремом из сельдерея, шпинатом и лимонно-медовым дрессингом

## МЯСО

### ПАСТА КАРБОНАРА / 650

домашние спагетти с копчёным желтком и беконом

### ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 780

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

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 920

с картофельным пармантье и розовыми вялеными томатами

### ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 900

со сливочным муссом из цветной капусты, винным соусом, беби-картофелем и печёным редисом

### БЕФСТРОГАНОВ / 840

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 / 950

с котлетой из грудки индейки / 840

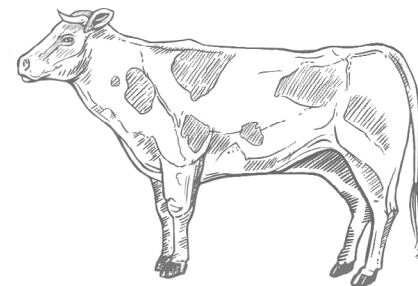
### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 650

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** / 1950

с паштетом из тунца и винным соусом



## ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520

беби-картофель с розмарином / 320

брокколи с чесночным маслом / 390

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 520      картофель фри / 320

свежие сезонные овощи / 450