



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными фруктами и изумрудным маслом

половинка / 860 *целая* / 1350

МАРИНОВАННАЯ ТЫКВА

С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА / 690

грейпфрутом и чёрным трюфелем

ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ / 520

каперсами, зелёным маслом и домашним оливковым хлебом

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ

НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЁШКЕ РОТИ / 850

с баклажанами и перцем рамиро

под пряным сливочным соусом с чёрным трюфелем

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР

С СЕЗОННЫМ ФРУКТОМ / 960

лавандой, фундуком и фисташками

ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 690

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

ТЫКВЕННЫЙ СУП / 540

с баклажанами и страчателлой

+ тигровые креветки *30 г* / 300

+ сыр дорблю *30 г* / 300

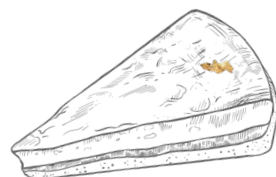
РАВИОЛЬ С УТИНЫМ ФИЛЕ / 740

под муссом из пармезана со шпинатом и вешенками

СЛАДКОЕ

ПРЯНЫЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ / 460

с кремом чизкейк-карамель, ромом и шоколадным франжипаном на миндальном сабле



БАР

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГЛЁГ *250 мл* / 420

апельсиновый фреш, фенхель, анис, кардамон, бобы тонка, сычуаньский перец, мед, куркума

приготовим с пряным ромом° / 690

СЛИВОЧНЫЙ КОС *250 мл* / 620

имбирный микс с листьями лайма, апельсиновый фреш, сливочное масло с малиной, кокосом и специями масала

приготовим на бурбоне° / 720

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 УГРЁМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420
с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

СЕВИЧЕ ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА / 760

с лаймом, манго и авокадо в кокосовом васаби соусе

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

ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 520

и домашними вялеными томатами

+ батат фри *100 г* / 320

ЗАПЕЧЁННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 640

с сыром моцарелла и мятным песто

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
и пшеничным бездрожжевым хлебом

50 г / 1290

ЗАКУСКИ К ВИНУ

СЫРЫ *40 г*

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

СОЛЕНЬЯ *70 г*

сицилийские оливки / 450

оливки лечино / 450

вяленые томаты / 350

артишоки / 420

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

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 / 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

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ–КРЕМОМ / 690

слайсами авокадо, брокколи, кабачками и миксом семян
подаём 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 / 640

с тигровыми креветками / 890

ОЛИВЬЕ / 990

с маринованным лососем и красной икрой

🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЁНЫМ 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

🕒 ТЁПЛЫЙ БЕЙГЛ С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 680

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 / 690

с соусом наполи и сливочно–сырным муссом

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** / 290

сырные булочки **2 шт** / 290

ОБЕД 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

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

с авокадо / 760

с говядиной medium–rare / 690

с цыпленком на гриле / 670

добавить половину авокадо / 290

с тунцом / 740

с лососем / 910

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 690

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 780

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

УТИНАЯ ГРУДКА / 990

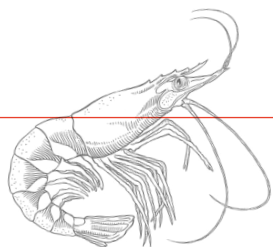
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 740

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

РЫБНОЕ КАРРИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ / 1150

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

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1690

в имбирно-горчичной глазировке с чёрным рисом и печёной свеклой

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

ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ / 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 печёным 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 / 990

с котлетой из грудки индейки / 890

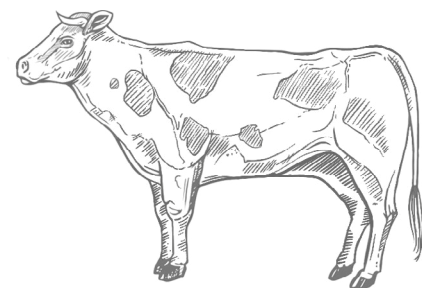
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 680

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 / 320

брокколи с чесночным маслом / 390

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 520 картофель фри / 320

свежие сезонные овощи / 450