



ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 950
с сезонным фруктом и изумрудным маслом
Целая буррата в классической подаче / 1490

ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ / 690
сегментами апельсина и сыром фета

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1190
авокадо, слайсами огурца и фенхеля

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

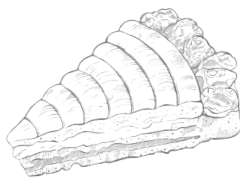
СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 720
с миндальным кремом, миксом салата и сыром грана падано

НЬОККИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / 890
и сливочным муссом из сыра грана падано
+ черный трюфель **1 г** / 150

ОССОБУКО В СОУСЕ ДЕМИГЛАС / 2790
с тыквенным ризотто и зеленым маслом

СЛАДКОЕ

**ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ
С ВИШНЕЙ И БОБАМИ ТОНКА / 650**
вишневое конфи, ликер мараскин, шоколадный мусс
с бобами тонка и сливочно-ванильный крем
на миндальном сабле



БАР

ИНЖИРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН **220 мл / 720**
красное сухое вино, кофейный ликер, травяной ликер,
пряный конфитюр из инжира, вишневый сок

ТИЗАН СЛИВА-РОЙБУШ **600 мл / 690**
ройбуш, слива, вишня, клубника, бобы тонка, корица,
мускатный орех, сычуаньский перец

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

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ НА ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 920
с баклажанами и перцем рамиро под пряным сливочным
соусом с черным трюфелем

ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 520
и домашними вялеными томатами

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	сицилийские оливки
сыровяленая говядина	варенье с юдзу
салями чоризо	домашние крекеры из семян
фермерские сыры	чаи, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастроми	коппа свиная
сыровяленая говядина	маринованные огурчики
салями чоризо	вяленые томаты
сыровяленая утка	сырные 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

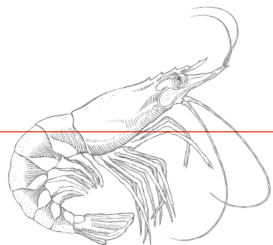
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

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 / 740

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 890

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

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1260

с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 980

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

ТАЛЪЯТА 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

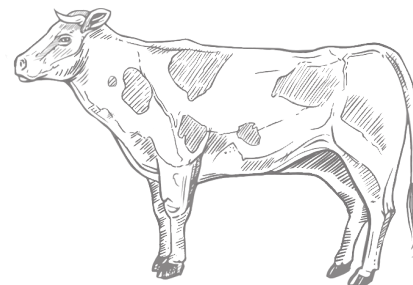
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 740

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 / 1950

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 / 360

батат фри / 570 картофель фри / 380

свежие сезонные овощи / 450