

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 пастрами 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

30г / 180 с собой <mark>50г</mark> / 280

BCE BMECTE / 1590

говядина пастрами сыровяленая говядина салями чоризо фермерские сыры

сицилийские оливки варенье с юдзу домашние крекеры из семян чиа, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастрами сыровяленая говядина салями чоризо сыровяленая утка

коппа свиная маринованные огурчики вяленые томаты сырные мини–булочки



САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 720

на выбор:

говядина пастрами / сыровяленая говядина / утиное прошутто

мисо баклажаны, пряные маринованные огурцы, томаты и микс салатных листьев

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, руколой и шпинатом в имбирном соусе

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ-КРЕМОМ / 690

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

- + тигровые креветки 30 г / 350
- + тунец 70 г / 320

CAЛAT C TУНЦОМ MEDIUM-RARE / 840

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

скуриным филе / 690

стигровыми креветками / 940

○ СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе со сливочным кремом и яйцом пашот

савокадо / 890 согурцом / 820

⊕ БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 750

и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе

+ экстра говядина пастрами 30г / 180

⊕ ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 750

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ВЕГИ

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ / 690

в сладком чили соусе с томатами, ананасовым чатни, кешью-кремом и дробленными фисташками

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 790

в соусе из спелых томатов с белым вином

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 650

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

сцыпленком / 680 сморепродуктами / 890

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

пшеничный, солодовый, зерновой, картофельный или гречневый без глютена

100 z / 220 200 z / 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 стунцом / 750 слососем / 960

с цыпленком на гриле / 690

добавить половину авокадо / 300

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 790

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ / 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

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

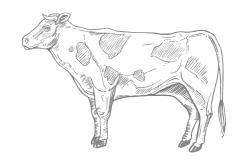
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 740

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 парманьте 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