



# СЕЗОННОЕ

## КУХНЯ

ПОЛОВИНКА БУРРАТЫ / 950  
с сезонным фруктом и изумрудным маслом  
Целая буррата в классической подаче / 1490

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / 890  
с картофельным решти, фенхелем  
и сливочно-сметанным кремом с хреном

ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ / 1090  
в азиатском соусе с нитями дайкона  
и картофелем пай

СТРУЧКИ МОЛОДОЙ ФАСОЛИ / 720  
под муссом из сыра грана падано  
со слайсами черного трюфеля

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ / 960  
на домашней лепешке роти с баклажанами  
и перцем рамиро под пряным сливочным соусом

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / 790  
с вешенками, шампиньонами и опятами,  
перловой крупой и копченой сметаной

РИЗОТТО С УТИНЫМ КОНФИ / 1100  
прошутто и соусом демиглас с копченой вишней

## СЛАДКОЕ

ПРЯНЫЙ СЛИВОВЫЙ ТАРТ / 580  
компоте из сливы, апельсиновый курд с чили  
и шоколадный бисквит на миндальном сабле



## БАР

ГЛИНТВЕЙН ГРУША-ЖАСМИН 200 мл / 800  
белое вино, бренди, груша, лимон, жасмин,  
лимонная трава, ваниль, зеленый кардамон

ЯГОДНЫЙ АМАРО 70 мл / 640  
ром, красное вино, рябина, лимонник,  
барбарис, клюква, бузина, яблоко, грейпфрут,  
померанец, имбирь, кедр, гранат

## ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 920  
в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано  
и домашним картофельным хлебом

ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ / 720  
сегментами апельсина и сыром фета

ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 450  
с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 680  
с малиновым соусом, хересом и сливочным сыром

ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 570  
зеленым маслом и пшеничным хлебом

+ батат фри / 420

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 1190  
с лавандой, фундуком, фисташками и сезонным фруктом

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 890  
со сладким чили и сливочным васаби соусом

## ЗАКУСКИ К ВИНУ

### СЫРЫ 40 г

грана падано / 420  
дорблю / 390  
камамбер / 390

### ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 350  
говядина пастроми 50 г / 350  
салями чоризо 35 г / 350  
сыровяленая говядина 30 г / 350  
коппа свиная 50 г / 350

### СОЛЕНЬЯ 70 г

вяленые томаты / 390  
артишоки / 490  
огурчики / 200  
ассорти оливок 85 г / 590

### КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным хлебом  
на закваске 50 г / 1490

### 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   |

## САЛАТЫ

### САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 880

на выбор:

говядина пастроми / утиное прошутто

баклажанами, печеным перцем рамиро, томатами  
и миксом салатных листьев с соусом тоннато

### ЗЕЛЕНый САЛАТ С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ-КРЕМОМ / 750

слайсами авокадо, брокколи, цукини и миксом семян

*подаем с лаймовым васаби соусом*

+ тигровые креветки / 350

+ тунец / 360

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 1090

томатами, слайсами редиса, сельдереем,  
миксом зелени и нежным хумусом

### САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, руколой и шпинатом в имбирном соусе

### САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 920

беби-картофелем, свежими томатами,  
шпинатом и яйцом с соусом тоннато

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 750

с тигровыми креветками / 960



## СЭНДВИЧИ

### 🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе  
со сливочным кремом и яйцом пашот

с огурцом / 840

с авокадо / 940

### 🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 790

и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе

+ экстра говядина пастроми / 190

### 🕒 ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 780

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

🕒 сэндовичи мы готовим до 17:00

## СУПЫ

### ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 690

со строчателлой, зеленым песто и кинзой

+ тигровые креветки / 350

*приготовим горячим или холодным*

### КУРИНЫЙ / 580

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

### ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 690 с морепродуктами / 890

### ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

пшеничный, солодовый, зерновой,  
картофельный или гречневый

*100 г / 220 200 г / 350*

домашний багет  
солодовый / пшеничный

*половина / 190 целый / 300*

сырные булочки *2 шт* / 300

## ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 760

с тунцом / 860

с говядиной medium-rare / 800

с лососем / 980

с цыпленком на гриле / 690

добавить половину авокадо / 320

## ВЕГИ

### СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 750

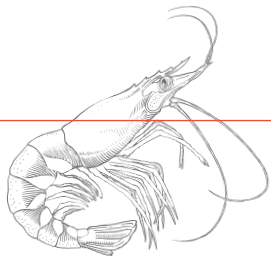
с кешью-кремом, соусом чимичурри и миксом семян

### РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 790

в соусе из спелых томатов с белым вином

ПТИЦА

- КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 890  
с картофельным пюре, слайсами цукини-гриль, каперсами и миксом зелени
- ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / 990  
руколой, вялеными томатами и грибным соусом бер-блан
- СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 1050  
с картофельным пюре, каперсами, шпинатом и сливочным соусом из белых грибов
- УТИНАЯ ГРУДКА / 1250  
с нежным кремом из пастернака, соусом порто и чипсами из груши
- ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 890  
с припущенными овощами, зелеными бобами эдамаме и кунжутно-ореховым соусом



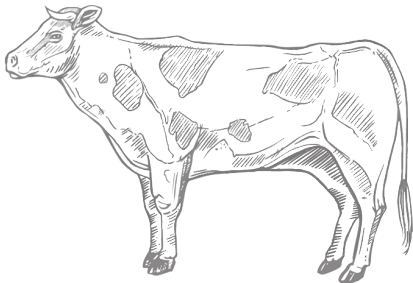
РЫБА И МОРЕ

- ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 980  
сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами
- ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ / 1290  
в сливочно-шпинатном соусе с сыром грана падано и томатной сальсой
- САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1690  
с зеленым гарниром из спаржи и цукини под муссом из сыра грана падано
- ФИЛЕ КАМБАЛЫ / 1190  
с пряными томатами и кремом из печеной капусты
- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ В ИМБИРНОЙ ГЛАЗИРОВКЕ / 1690  
с бланшированными брокколи, перцем рамиро и соусом бер-блан
- ЛОЙН МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 1390  
с соусом бер-нуазетт, картофельным пюре и черным трюфелем

Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите официанту

МЯСО

- ТАЛЬОЛИНИ КАРБОНАРА С КОППОЙ / 800  
в сливочном соусе с сыром грана падано
- ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 890  
с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано
- ТЕРРИН ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ / 980  
с соусом демиглас, картофельным пюре и черным трюфелем
- ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1290  
с нежным кремом из пастернака, винным соусом, беби-картофелем и печеным редисом
- БЕФСТРОГАНОВ / 1190  
из мраморной говядины с опятами в сливочном соусе, пюре из корнеплодов и малосольными огурцами
- ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / 1260  
в медово-горчичной глазировке с голландской перловкой и соусом из печеных баклажанов
- ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1260  
с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами
- ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР  
с сыром чеддер, луковым мармеладом и домашним маринадом  
с котлетой из мраморной говядины / 1290  
с котлетой из грудки индейки / 1190
- ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 820  
из мраморной говядины с топпингами на выбор: сметана, топленое масло, уксусная вода, домашний майонез
- СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 2290  
с картофельно-грибным пюре, перечным соусом и флер де сель



ГАРНИРЫ

- овощи-гриль / 520
- беби-картофель с розмарином / 420
- брокколи с чесночным маслом / 420
- картофельное пюре с зернистой горчицей / 420
- батат фри / 590      картофель фри / 420
- свежие сезонные овощи / 450

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