



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

- ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 890**
с сезонным фруктом и изумрудным маслом
Целая буррата в классической подаче / 1420
- ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ / 650**
сегментами апельсина и сыром фета
- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1090**
авокадо, слайсами огурца и фенхеля
- ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ / 620**
каперсами и зеленым маслом
- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 760**
со сладким чили и сливочным васаби соусом
- ТЫКВЕННЫЙ СУП / 560**
с баклажанами и страчателлой
+ тигровые креветки **30 г / 350**
+ сыр дорблю **30 г / 300**
- НЬОККИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / 860**
и сливочным муссом из сыра грана падано
+ черный трюфель **1 г / 150**

СЛАДКОЕ

- ТОРТ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК / 590**
шоколадный кекс с солодом, инжиром, клюквой
и пряностями, пропитанный кремом чизкейк и красным вином
- ПИРОЖНОЕ ВÛСНЕ DE NOËL / 680**
сливочно-карамельный мусс с хрустящим сабле,
брусничным конфи и кедровыми орехами
на бисквите нуазетт в шоколадном велюре
- ПИРОЖНОЕ МОРОШКА-СОСНОВАЯ ШИШКА / 600**
сливочная морошка с конфи из шишки и воздушный ганаш
с можжевельником на карамельном бисквите

БАР

- ЭГГ НОГ / 450**
сливки, ананас, желток, гибискус, имбирь, кардамон,
гвоздика, мускатный орех, тростниковый сахар,
François de Martignac VS
- ГЛИНТВЕЙН ПРЯНАЯ ХУРМА / 720**
вино, травяной и кофейный ликер, хурма, мандарин,
кардамон, мускатный орех, корица, османтус, сахар

ДЛЯ НАЧАЛА

- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 790**
в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано
и домашним картофельным хлебом
- ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 720**
с сыром моцарелла и мятным песто
- ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 590**
с малиновым соусом и сливочным сыром
- ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 520**
и домашними вялеными томатами
- ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 990**
с лавандой, фундуком, фисташками и сезонным фруктом
- ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420**
с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи
- ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ
НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 940**
с баклажанами и перцем рамиро под пряным сливочным соусом

ЗАКУСКИ К ВИНУ

- | | |
|--------------------------|---|
| СЫРЫ 40 г | ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ |
| грана падано / 420 | сыровяленая утка 30 г / 300 |
| дорблю / 390 | говядина пастроми 50 г / 290 |
| камамбер / 340 | салями чоризо 35 г / 290 |
| | сыровяленая |
| | говядина 30 г / 300 |
| | коппа свиная 50 г / 290 |
| СОЛЕНЬЯ 70 г | |
| сицилийские оливки / 460 | |
| оливки леччино / 460 | |
| вяленые томаты / 350 | |
| артишоки / 490 | |
| огурчики / 200 | |
| | 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 |

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 790

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 960

с куриной грудкой гриль, белыми грибами, печеным баклажаном и сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 1090

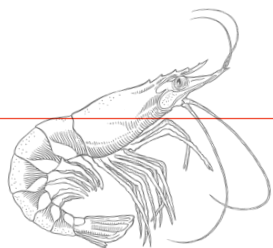
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 790

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

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 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

ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ / 1250

в сливочно-шпинатном соусе
с сыром грана падано и томатной сальсой

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1420

с тыквенным ризотто и карри-маслом

ЛОЙН МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 1250

с соусом бер-нуазетт, картофельным пюре и черным трюфелем

СИБАС В СОУСЕ БЕР-БЛАН / 1390

с печеными овощами, томатами и базиликом

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1650

в имбирно-горчичной глазировке
с черным рисом и печеной свеклой

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 740

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ТЕРРИН ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ / 890

с соусом демиглас, картофельным пюре и черным трюфелем

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1090

с картофельным пармантье
и домашними вялеными томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 950

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

ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / 1090

в медово-горчичной глазировке с голландской перловкой
и соусом из печеных баклажанов

ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1090

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 / 1150

с котлетой из грудки индейки / 1090

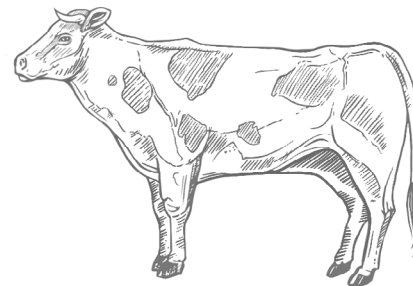
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 740

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 ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 2190

с картофельно-грибным пюре, перечным соусом и флер де сель



ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520

беби-картофель с розмарином / 320

брокколи с чесночным маслом / 420

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 570

картофель фри / 380

свежие сезонные овощи / 450