



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 890

с сезонным фруктом и изумрудным маслом
Целая буррата в классической подаче / 1420

ПЕЧЕННАЯ 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 стручковой

+ 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 ВЫСНЕ DE NOËL / 680

сливочно-карамельный мусс с хрустящим сабле, брунничным 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, Francois 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 чипotle, 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 КАМАМАБЕР / 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

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 300

говядина пастрами 50 г / 290

салями чоризо 35 г / 290

сыровяленая

говядина 30 г / 300

коппа свинья 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 пастрами

сыровяленая говядина

салями чоризо

фермерские сыры

сицилийские оливки

варенье с юдзу

домашние крекеры из семян

чии, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастрами

сыровяленая говядина

салями чоризо

сыровяленая утка

коппа свинья

маринованные огурчики

вяленые томаты

сырные мини-булочки

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 760

на выбор:

говядина пастрами / сырояленая говядина / утиное прошутто
мисо баклажаны, прянные маринованные огурцы,
томаты и микс салатных листьев

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

ОЛИВЬЕ / 1150

с маринованным лососем и красной икрой

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

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 860

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

с куриным филе / 690

с тигровыми креветками / 940

① СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 870 с огурцом / 800

① БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 740

и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе

+ экстра говядина пастрами 30 г / 180

① ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕННОЙ ИНДЕЙКОЙ / 740

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ВЕГИ

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 690

с миндальным кремом, миксом салата и сыром грана падано

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 740

с соусом наполи под муссом из пармезана

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 650

со стручковой фасолью, мятным песто и кинзой

+ тигровые креветки 30 г / 350

можем приготовить горячим или холодным

КУРИНЫЙ / 490

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 650 с морепродуктами / 890

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

пшеничный, солодовый, зерновой,
картофельный или гречневый

100 г / 200 200 г / 320

домашний багет
солодовый / пшеничный

половина / 190 целый / 290

сырные булочки 2 шт / 300

ДОМАШНИЙ ОБЕД

по будням с 12:00 до 16:00

СУП + САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 600

СУП / САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 550

ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 750

с говядиной medium-rare / 760

с цыпленком на гриле / 680

добавить половину авокадо / 300

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 790

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ / 960

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

УТИНАЯ ГРУДКА / 1090

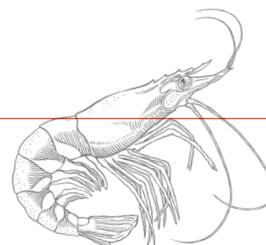
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 790

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

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 860

картофельным пюре, капресами, 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

ЛОИН 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 печеноей свеклой

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 740

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ТЕРРИН ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ / 890

с соусом демигляс, картофельным пюре и черным трюфелем

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИЛЬОН / 1090

с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 950

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

ТОМЛЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / 1090

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

ТАЛЬЯТА 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

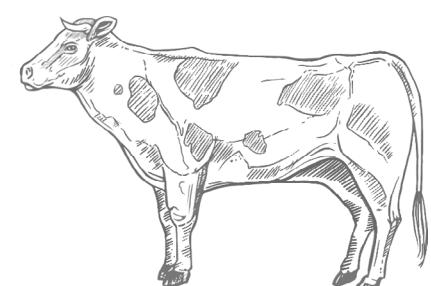
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 740

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