



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ПОЛОВИНКА ФЕРМЕРСКОЙ БУРРАТЫ / 780

с сезонным фруктом и зеленым маслом

целая буррата в классической подаче / 1250

ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ / 560

рукколой, облепихой, миксом орехов и йогуртовым соусом

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 590

со сладким чили и сливочным васаби соусом

ОВОЩНЫЕ ОЛАДЬИ / 750

с рубленным лососем слабой соли, сметаной и красной икрой

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 760

с муссом из пармезана, черным трюфелем и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

+ экстра трюфель 1 г / 150

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ НА ДОМАШНЕЙ ПИТЕ / 860

с пряным сливочным соусом, черным трюфелем, каперсами и вялеными томатами

попробуйте на компанию

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / 490

с полбой, копченой сметаной и зеленью

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 1190

тигровыми креветками и сливочной пеной из крабового биска с сыром грана падано

СЛАДКОЕ

ТАРТАЛЕТКА С ГРЕЙПФРУТОМ / 420

лимонным бисквитом и йогуртовым муссом с базиликом



БАР

БУКИНГЕМ° 120 мл / 650

грушевый шнапс, эрл грей, мускатный орех, корица, апельсиновый фреш

ВЕРДЖИН-ТОНИК 200 мл / 350

можжевельник, цедра апельсина и грейпфрута, кардамон, кориандр, имбирь, перечная мята, содовая

СОГРЕВАЙСЯ...

ПРЯНЫЙ ГРАНАТ 220 мл / 360

эспрессо, гранатовый сок, анис, перец ява, гвоздика, цедра лимона, эфирное масло горького миндаля

АПЕЛЬСИН-КАРКАДЕ 150 мл / 380

эспрессо, апельсиновый фреш, чай каркаде, цедра апельсина и лимона, гвоздика, бадьян

приготовим с пряным ромом / 650

☉ БЕРЕЗА-ОБЛЕПИХА 250 мл / 380

березовый лист, облепиха, ромашка, перец ява, апельсиновый фреш, имбирь, сироп из топинамбура, ароматное сбитое масло с копченой солью

приготовим с бурбоном / 650

ЧЕРРИШ° 180 мл / 620

эспрессо, ликер Maraschino, пена пралине с вишней, миндалем и шоколадным соусом

ГЛИНТВЕЙН° 250 мл / 540

красное вино, лаванда, корица, гвоздика, анис, розовый перец, яблоко, апельсин, лимон

ЗАКУСКИ К ВИНУ

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка **30 г** / 260
говядина пастроми **50 г** / 260
салями чоризо **35 г** / 240
сыровяленая говядина **30 г** / 260
коппа свиная **50 г** / 260

СЫРЫ 40 г

грана падано / 420
горгонзола / 390
камамбер / 320

СОЛЕНЬЯ 70 г

сицилийские оливки / 390
оливки леччино / 390
вяленые томаты / 320
артишоки / 390
огурчики / 200

☞ КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА,
КУНЖУТА И ЛЬНА

30 г / 160 *с собой* **50 г** / 260

ДОМАШНИЙ БАГЕТ С АРОМАТНЫМ СБИТЫМ МАСЛОМ

солодовый /
пшеничный бездрожжевой

половина / 160 *целый* / 280

ВСЕ ВМЕСТЕ / 1490

говядина пастроми
сыровяленая говядина
салями чоризо
фермерские сыры
фруктовая мастарда
сицилийские оливки
домашние крекеры из семян чиа,
кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 960

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

ДЛЯ НАЧАЛА

МИНИ ТАКО В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ **5 шт** / 560
с тигровыми креветками и кальмарами

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ НА ЧИПСАХ НОРИ / 860
в пряном азиатском соусе с авокадо, огурцом и красной икрой

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 480
с малиновым соусом и бездрожжевым пшеничным хлебом

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 860
с сезонным фруктом, лавандой, фундуком и фисташками

ХУМУС С ПЕЧЕНЫМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ / 480
и пшеничной питой на гриле

ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 580
с сыром моцарелла и мятным песто

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и бездрожжевым пшеничным хлебом

для себя / 990 *для двоих* / 1850

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП / 590
со страчателлой, мятным песто и кинзой
+ тигровые креветки **30 г** / 300

КУРИНЫЙ СУП / 460
с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП
на кокосовом молоке
с цыпленком / 590 с морепродуктами / 840

УХА СО СТЕЙКОМ ПОДКОПЧЕННОГО ЛОСОСЯ / 850
брокколи и свежими томатами

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ
с ароматным сбитым маслом и копченой солью

шрот, пшеничный, оливковый, безглютеновый
или злаковый **200 г** / 250

два кусочка по вашему выбору **100 г** / 150

сырные булочки **2 шт** / 280

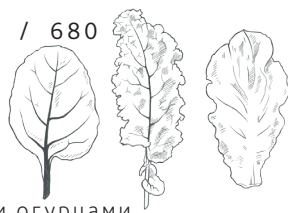
САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 680

на выбор:

говядина пастроми /
сыровяленая говядина /
утиное прошутто

с печеными баклажанами, малосольными огурцами,
томатами черри и беби-картофелем



ОЛИВЬЕ / 820

с маринованным лососем и красной икрой /
с камчатским крабом

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 680

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

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 890

свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с цыпленком на гриле / 590

с тигровыми креветками / 840

🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на зерновом домашнем хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 690 с огурцом / 640

🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 590

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастроми 30 г / 160

🕒 ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 620

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 750

с говядиной medium-rare / 650

с цыпленком на гриле / 620

добавить половину авокадо / 280

с тунцом / 670

с лососем / 860

МЯСО

ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ГЛАЗИРОВКЕ / 790

с голландской перловкой и сливочным соусом
из баклажанов с сыром грана падано

ПАСТА КАРБОНАРА / 590

домашние тальолини с копченым желтком и беконом

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 790

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

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ СУ-ВИД В ВИННОМ СОУСЕ / 840

с картофельно-кукурузным пюре и дижонской горчицей

КОПЧЕНЫЙ РОСТБИФ / 890

с картофельным gratenom и соусом из горгонзолы

ПЕЛЬМЕНИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ / 590

и топпингами на выбор:
сметана, топленое масло, уксусная вода

Наши пельмени мы лепим сами, их можно взять с собой
и приготовить дома: 500 г / 650

ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР

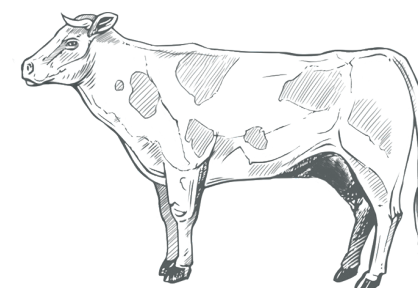
с сыром Чеддер, луковым мармеладом
и домашним маринадом

с котлетой из мраморной говядины / 920

с котлетой из грудки индейки / 780

ФИЛЕ МИНЬОН 170/50 г / 1890

с паштетом из тунца и винным соусом



ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520

картофель печеный с розмарином / 300

брокколи в чесночном масле с кедровыми орехами / 390

картофельное пюре с зернистой горчицей / 300

картофельное пюре с трюфелем / 350

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 620

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

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА СУ-ВИД / 690

с картофельным пюре, сливочным соусом из белых грибов и чипсами из кейла

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 740

с сочной куриной грудкой и вялеными томатами в сливочно-грибном соусе

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 640

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

УТИНАЯ ГРУДКА

В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ / 850

с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

РЫБА И МОРЕ

НЕЖНОЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ / 890

с зеленым гарниром в сливочном соусе из мидий

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА / 820

с тигровыми креветками, сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами

ФИЛЕ ПАЛТУСА / 980

с томатной сальсой и пастой орзо в сливочно-шпинатном соусе

ОБЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ

С КУКУРУЗНОЙ ПОЛЕНТОЙ / 990

муссом из белых грибов и сое из шпината

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1390

в имбирно-горчичной глазировке с черным рисом и печеной свеклой



ВЕГИ

ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА / 520

в ананасовой глазировке, с муссом из белых грибов и зеленым сметанным соусом

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 620

в сливочно-сырном муссе и соусе наполи

СТЕЙК ИЗ БАКЛАЖАНА / 580

с домашними вялеными томатами и мятным песто под муссом из пармезана

ДОМАШНИЕ ОБЕДЫ

по будням с 12:00 до 16:00

СУП + САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 590

СУП / САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 540

ЖИВОЙ ХЛЕБ

Каждый день мы выпекаем хлеб из качественных злаковых сортов на живой закваске, без улучшителей и консервантов.

И заботливо упакуем его с собой для вашего домашнего стола...

ПШЕНИЧНЫЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ

485 г / 160

ЗЛАКОВЫЙ

480 г / 180

ОЛИВКОВЫЙ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ

320 г / 180

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

360 г / 320

ШРОТ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА

половина 465 г / 250

целый 930 г / 490

БАГЕТ

пшеничный бездрожжевой / солодовый

250 г / 140

