



СЕЗОННОЕ КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 890
с сезонными томатами, мятным песто и томатным сорбетом
Целая буррата в классической подаче / 1420

АРБУЗ С СЫРОМ ФЕТА / 720
крыжовником и кленово-лаймовым дрессингом

ПАШТЕТ ИЗ ЛИСИЧЕК / 640
с зеленым маслом, фисташками и пшеничным хлебом

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1090
авокадо, слайсами огурца и фенхеля

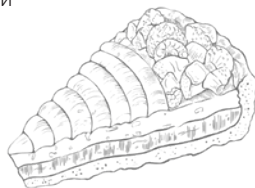
ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 740
с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 720
авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

ЛЕПЕШКА РОТИ
С ПОДКОПЧЕННЫМИ ЛИСИЧКАМИ / 940
сезонным фруктом, сыром моцарелла и дорблю

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК
С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ
с тигровыми креветками 30 г / 650
с говядиной пастроми 70 г / 540

ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ
С ПОДКОПЧЕННЫМИ ЛИСИЧКАМИ / 1150
говяжьими щечками и вялеными томатами
в соусе бермонте



СЛАДКОЕ

ТАРТ ЛАЙМ - БАЗИЛИК / 560
клубничное конфи, лаймовый курд с базиликом
и сезонные ягоды на песочной тарталетке

БАР

КОКТЕЙЛЬ АРБУЗНАЯ ПАЛОМА 195 мл / 760
текила с кокосовым маслом, грейпфрутовый ликер,
арбузный сироп с бельгийским пивом, содовая

АЙС ТИ ПЕРСИК - ЮДЗУ 200 мл / 520
ройбуш, персики, юдзу, лайм, грейпфрут, бобы тонка,
сычуаньский перец, ягоды лимонника

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 790
в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано
и домашним картофельным хлебом

ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 720
с сыром мацарелла и мятным песто

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХЕРЕСОМ / 560
сезонным фруктом и конфитюром из груши с ягодами годжи

ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 500
и домашними вялеными томатами
+ батат фри 100 г / 370

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

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
и домашним 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 / 460
оливки леччино / 460
вяленые томаты / 350
артишоки / 490
огурчики / 200

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 300
говядина пастроми 50 г / 290
салями чоризо 35 г / 290
сыровяленая
говядина 30 г / 300
коппа свиная 50 г / 290

КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА,  КУНЖУТА И ЛЬНА
30 г / 180 с собой 50 г / 280

ВСЕ ВМЕСТЕ / 1590

говядина пастроми
сыровяленая говядина
салями чоризо
фермерские сыры

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

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 990

говядина пастроми
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 пастроми /
сыровяленая говядина /
утиное прошутто
мисо баклажаны, пряные маринованные огурцы,
томаты и микс салатных листьев

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ–КРЕМОМ / 680

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 / 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
с куриным филе / 670
с тигровыми креветками / 920

🕒

СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот
с авокадо / 840 с огурцом / 780

🕒

БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ
С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 720

и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе
+ экстра говядина пастроми **30 г / 180**

🕒

ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ
С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 720

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ВЕГИ

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ / 670

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

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 720

в соусе из спелых томатов с белым вином

🕒 сэндовичи мы готовим до 17:00

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 620

со страчателлой, 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, пряный азиатский соус
с авокадо / 750 с тунцом / 750
с говядиной medium–rare / 760 с лососем / 920
с цыпленком на гриле / 680
добавить половину авокадо / 300

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 790

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 860

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

УТИНАЯ ГРУДКА / 990

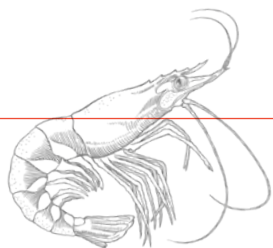
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

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 / 870

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 / 1250

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

МАВРИТАНСКИЙ ОСЬМИНОГ / 2250

с соусом бер-блан, печеными овощами, перцами рамиро и кремом из сыра фета

СИБАС В СОУСЕ БЕР-БЛАН / 1390

с печеными овощами, томатами и базиликом

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ / 1650

с киноа, брокколи, вялеными абрикосами и томатами

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 720

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 860

со свежим салатом из розовых томатов и базилика под сливочно-луковым соусом

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

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 / 1120

с котлетой из грудки индейки / 1090

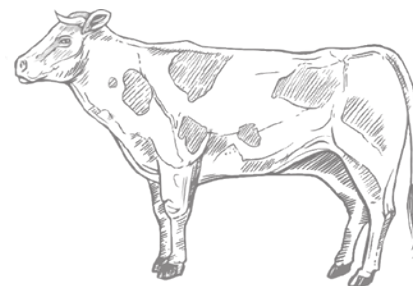
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 720

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 / 1890

с картофельным пармантье и трюфельным соусом



ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520

беби-картофель с розмарином / 320

брокколи с чесночным маслом / 420

картофельное пюре с зернистой горчицей / 320

батат фри / 560 картофель фри / 380

свежие сезонные овощи / 450