



# СЕЗОННОЕ

## КУХНЯ

### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами, мятным песто и томатным сорбетом  
*половинка / 890    целая / 1420*

### СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ С ЗЕЛЕНЫМ КРЕМОМ ФЕТА / 720

каперсами, оливками леччино и флер-де-сель

### ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 720

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

### ТАРТАР ИЗ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ / 960

с печеным перцем рамиро и сезонным фруктом

### КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА / 870

с цитрусовым дрессингом манго-маракуйя, белым кунжутом и розовым перцем

### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО / 1090

авокадо, слайсами огурца и фенхеля

### БРИОШЬ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 890

подкопченным яблоком и авокадо в сливочном спайси соус

### ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 690

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

### ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ

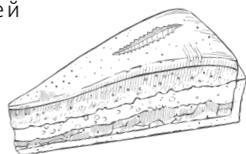
с тигровыми креветками *30 г / 620*

с говядиной пастроми *70 г / 500*

## СЛАДКОЕ

### ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ С ЛАЙМОМ / 540

кремом чизкейк с дижонской горчицей и тархуном на миндальном сабле



## БАР

### КОМБУЧА СПРИТЦ *170 мл / 760*

джин, вишневый ликер, рислинг, домашняя ферментированная комбуча

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

## ДЛЯ НАЧАЛА

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 750

в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

### ТАКО С УГРЕМ

### НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420

с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХЕРЕСОМ / 540

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

### ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 690

с сыром моцарелла и мятным песто

### КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным бездрожжевым хлебом

*50 г / 1490*

## ЗАКУСКИ К ВИНУ

### СЫРЫ *40 г*

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 340

### СОЛЕНЬЯ *70 г*

сицилийские оливки / 450

оливки леччино / 450

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  
сырны мини-булочки

 без глютена

## САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

### САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 690

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 / 650

слайсами авокадо, брокколи, кабачками и миксом семян

*подаем с лаймовым васаби соусом*

+ тигровые креветки 30 г / 300

+ тунец 70 г / 320

### САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 820

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

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 980

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 зерновом хлебе  
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 840      с огурцом / 780

### 🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

#### С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 720

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом 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,  
кешью-кремом и дроблеными фисташками

### РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 690

в соусе из спелых томатов с белым вином

## СУПЫ

### ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 620

со страчателлой, мятным песто и кинзой

+ тигровые креветки 30 г / 300

*можем приготовить горячим или холодным*

### КУРИНЫЙ / 490

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

### ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 640    с морепродуктами / 890

### ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

шрот, пшеничный, оливковый, гречневый или злаковый

100 г / 180    200 г / 290

домашний багет

солодовый / пшеничный бездрожжевой

половина / 180    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 / 900

с цыпленком на гриле / 670

добавить половину авокадо / 290

## ПТИЦА

### КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 760

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

### ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 840

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

### УТИНАЯ ГРУДКА / 990

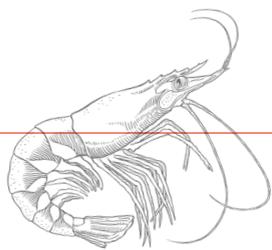
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 760

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

### СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 840

картофельное 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 лимонграссом

### 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 / 680

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

### ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 840

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

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1090

с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами

### БЕФСТРОГАНОВ / 920

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

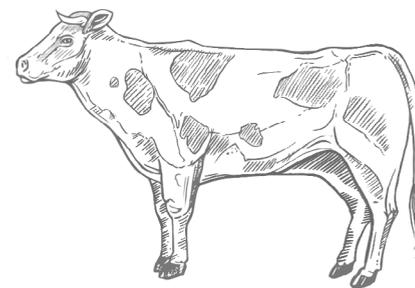
### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 690

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 / 1800

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 / 300

батат фри / 560      картофель фри / 340

свежие сезонные овощи / 450