



СЕЗОННОЕ КУХНЯ

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

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

АБРИКОСОВЫЙ МАРТИНИ 140 мл / 850
джин, сухой вермут, Joseph Cartron Apricot Brandy, морковь, пандан, сироп каштан-клен

ГРИН ПИ САУЭР 120 мл / 850
текила, персиковый ликер, суперджус с юдзу, молодой горошек, соленая карамель
приготовим безалкогольную версию / 650

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 750
в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано и домашним картофельным хлебом

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**

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ НА ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 890
с баклажанами и перцем рамиро под пряным сливочным соусом с черным трюфелем

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 990
с лавандой, фундуком, фисташками и сезонным фруктом

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 / 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

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

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 / 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