

СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами и мятным песто

половинка / 790 *целая* / 1290

ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 640

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и белым кунжутом

МОЛОДАЯ ФЕРМЕРСКАЯ МОРКОВЬ / 520

с алоэ муссом и морковно-апельсиновым соусом

ЖАРЕНый ХАЛУМИ С ВИНОГРАДОМ КОНФИ / 890

в соусе из красного вина и свежей рукколой

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 670

с зелёным кремом фета, каперсами, оливками леччино и флёр-де-сель

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / 870

в сливочном соусе с белым вином, вялеными томатами и стручками молодого горошка

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА / 950

с клубникой в азиатском соусе с юдзу и грейпфрутом

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с половинкой яйца и подкопчённой сметаной

с тигровыми креветками *50 г* / 590

с говядиной пастроми *30 г* / 470

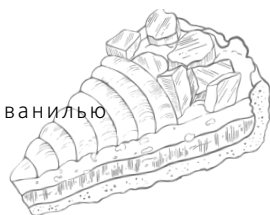
ТАТАКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 1290

в пряном азиатском соусе с кунжутом юдзу и луком чивис

СЛАДКОЕ

МАНГОВЫЙ ТАРТ / 550

с кокосовым муссом, кусочками манго и кремом из маракуйи с мадагаскарской ванилью



БАР

ЛИМОНАД ВЕРБЕНА – АНАНАС *200 мл* / 350

ананасовый кордиал с лимонной вербеной, фенхелем и морской солью

КОКТЕЙЛЬ КАЛИПСО *200 мл* / 690

темный ром, кофейный ликер, ананасовый кордиал с вербеной, игристое вино

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

ДЛЯ НАЧАЛА

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 480

с малиновым соусом и пшеничным бездрожжевым хлебом

МИНИ ТАКО В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ *5 шт* / 580

с тигровыми креветками и кальмарами

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 690

в пряном соусе чипотле, с бататом фри и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ / 890

с кремом авокадо, огурцом и соусом юдзу-терияки

ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 490

зелёным маслом и пшеничным бездрожжевым хлебом

+ батат фри *100 г* / 320

ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 590

с сыром моцарелла и мятным песто

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным бездрожжевым хлебом

50 г / 990 *100 г* / 1850

ЗАКУСКИ К ВИНУ

СЫРЫ *40 г*

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 320

СОЛЕНЬЯ *70 г*

сицилийские оливки / 390

оливки леччино / 390

вяленые томаты / 350

артишоки / 420

огурчики / 200

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка *30 г* / 270

говядина пастроми *50 г* / 260

салями чоризо *35 г* / 250

сыровяленая

говядина *30 г* / 270

коппа свиная *50 г* / 260

КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА, КУНЖУТА И ЛЬНА

30 г / 160 *с собой 50 г* / 260

ВСЁ ВМЕСТЕ / 1490


говядина пастроми
сыровяленая говядина
салями чоризо
фермерские сыры

фруктовая мастарда
сицилийские оливки
домашние крекеры из семян
чаи, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 980

говядина пастроми
сыровяленая говядина
салями чоризо
сыровяленая утка

коппа свиная
маринованные огурчики
вяленые томаты
сырные мини-булочки

 без глютена

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 680

на выбор:
пастроми / сыровяленая говядина / утиное прошутто
с печёными баклажанами, малосольными огурцами,
розовыми томатами и беби-картофелем

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КЕШЬЮ КРЕМОМ / 650

слайсами авокадо, брокколи, кабачками
и бобами эдамаме под соусом чимичурри

+ тигровые креветки 30 г / 300

+ тунец 70 г / 300

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЁННЫМ АВОКАДО / 990

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM-RARE / 860

фермерскими томатами, шпинатом,
стручками молодого горошка и винным соусом кимчи

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 940

свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 590

с тигровыми креветками / 840

🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем зерновом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 760 с огурцом / 680

🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 620

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастроми 30 г / 160

🕒 ТЁПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 640

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ВЕГИ

СТЕЙК ИЗ ГРИБА ВЕШЕНКИ / 540

с ростками сои и миксом овощей
в кунжутно-ореховом соусе



РАВИОЛИ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ СЫРА / 640

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 / 300

можем приготовить горячим или холодным

КУРИНЫЙ / 460

с домашней пастой тальюлини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 590 с морепродуктами / 850

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

шрот, пшеничный, оливковый, гречневый или злаковый

100 г / 160 200 г / 280

домашний багет

солодовый / пшеничный бездрожжевой

половина / 180 целый / 280

сырные булочки 2 шт / 280

ДОМАШНИЕ ОБЕДЫ

по будням с 12:00 до 16:00

СУП + САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 590

СУП / САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 540

ПОКЕ БОУЛ

чёрный рис, зелёные бобы эдамаме, редис,
маринованная краснокочанная капуста,
огурцы и шпинат, пряный азиатский соус

с авокадо / 750

с тунцом / 680

с говядиной medium-rare / 650

с лососем / 870

с цыпленком на гриле / 620

добавить половину авокадо / 290

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 650

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / 760

с куриной грудкой гриль, оливками леччино, кольраби и мятным песто с сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 960

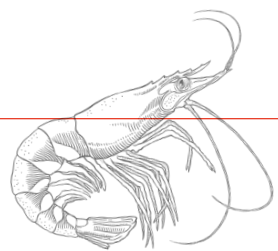
с кремом из цветной капусты и корня сельдерея с нежным морковно-апельсиновым пюре

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 650

с припущенными овощами, зелёными бобами эдамаме и кунжутно–ореховым соусом

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 740

картофельным пюре, каперсами, шпинатом и сливочным соусом из белых грибов



РЫБА И МОРЕ

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 850

сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами

ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 920

в сливочно-имбирном соусе с лимонграссом, стручками молодого горошка и зелёным маслом

ДОРАДА В СОУСЕ БЕР БЛАН / 1100

с печёными овощами, томатами и базиликом

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1490

в имбирно–горчичной глазировке с чёрным рисом и печёной свеклой

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1150

с крудо из цветной капусты, кремом из сельдерея, шпинатом и лимонно–медовым дрессингом

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 590

домашние спагетти с копчёным желтком и беконом

ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 760

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

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 890

с картофельным пармантье и розовыми вялеными томатами

ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 870

со сливочным муссом из цветной капусты, винным соусом, беби-картофелем и розовыми томатами

БЕФСТРОГАНОВ / 790

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

ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР

с сыром чеддер, луковым мармеладом и домашним маринадом

с котлетой из мраморной говядины / 940

с котлетой из грудки индейки / 790

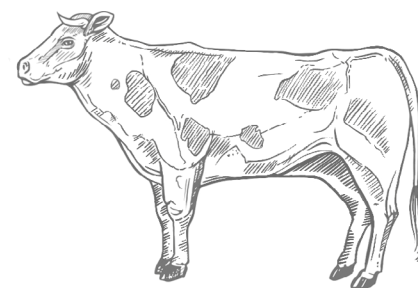
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 590

из мраморной говядины с топпингами на выбор: сметана, топлёное масло, уксусная вода, домашний майонез

Наши пельмени мы лепим сами, их можно взять с собой и приготовить дома: **500 г / 690**

ФИЛЕ МИНЬОН **170/30/20 г** / 1890

с паштетом из тунца и винным соусом



ГАРНИРЫ

овощи–гриль / 520

беби–картофель с розмарином / 300

брокколи с чесночным маслом / 380

картофельное пюре с зернистой горчицей / 300

батат фри / 490 картофель фри / 300

свежие сезонные овощи / 450