



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными фруктами и изумрудным маслом

половинка / 870 целая / 1390

ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ / 490

каперсами, зеленым маслом и домашним оливковым хлебом

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

С СЕЗОННЫМ ФРУКТОМ / 990

лавандой, фундуком и фисташками

ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ / 690

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП / 560

с баклажанами и страчателлой

+ дорблю 15 г / 150 + креветки 30 г / 300

приготовим постным с кокосовым молоком и миксом семян / 520

ПРЯНЫЕ БАКЛАЖАНЫ / 670

обжаренные в сладком чили соусе с томатами, личи, кешью-кремом и дробленными фисташками

НУТОВЫЕ ВАФЛИ / 650

с кремом из печеного баклажана и ананасовым чатни

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 690

с бобами эдамаме и пряной фасолью в кокосовом соусе карри

СЛАДКОЕ

ЛАВАНДОВАЯ ПАННА КОТТА / 460

с лимонным кремом и кокосовым крамблом

БАР

Мы приготовили безалкогольные твисты на классические коктейли, попробуйте и удивитесь...

ЭСПРЕССО АМАРО 140 мл / 620

амаро б/а, эспрессо, кокосовая пена

ГАРИБАЛЬДИ 170 мл / 570

биттер б/а, тайский сироп, апельсиновый фреш

АНАНАСОВЫЙ ДЖИН РИККИ 170 мл / 570

джин б/а, сироп ананас-одуванчик, суперджус с юдзу, содовая

ДЛЯ НАЧАЛА

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХЕРЕСОМ / 520
нектарином, конфитюром из сосновых шишек с пеканом

ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 390
с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ
НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 860

с баклажанами и перцем рамиро под пряным сливочным соусом с черным трюфелем

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 690

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

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 690

со сладким чили и сливочным васаби соусом

МОЖНО
В ПОСТ

ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО / 490

и домашними вялеными томатами

+ батат фри 100 г / 370

ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 640

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 лечино / 450

вяленые томаты / 350

артишоки / 490

огурчики / 200

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 300

говядина пастроми 50 г / 290

салями чоризо 35 г / 270

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

фруктовая мастарда
сицилийские оливки
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

 без глютена

МОЖНО В ПОСТ

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

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 690

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

МОЖНО
В ПОСТ

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 / 780

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

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 960

свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 640

с тигровыми креветками / 900

ОЛИВЬЕ / 1090

с маринованным лососем и красной икрой

🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем зерновом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 790 с огурцом / 750

🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 650

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастроми 30 г / 180

🕒 ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 670

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ВЕГИ

МОЖНО
В ПОСТ

СТЕЙК ИЗ ГРИБА ВЕШЕНКИ / 590

с ростками сои и миксом овощей
в кунжутно-ореховом соусе



РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 680

с соусом наполи и сливочно-сырным муссом

🕒 сэндици ми 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 / 480

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 620 с морепродуктами / 890

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* / 290

сырные булочки 2 шт / 280

БЛЮДО ДНЯ / 680

по будням с 12:00 до 16:00

Каждый день мы готовим новое блюдо на обед—
узнайте, что можно попробовать сегодня...

ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 750

с говядиной medium-rare / 720

с цыпленком на гриле / 650

добавить половину авокадо / 290

с тунцом / 720

с лососем / 890

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 720

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

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 790

с куриной грудкой гриль, белыми грибами, вялеными томатами и сыром грана падано

УТИНАЯ ГРУДКА / 990

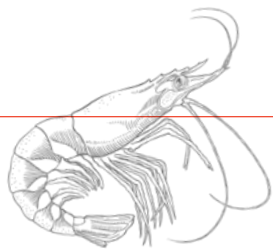
в апельсиновой глазури с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 750

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

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ / 760

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 / 990

с зеленым горошком и карри маслом, в сливочно-имбирном соусе с лемонграссом

РЫБНОЕ КАРРИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ / 1100

с хрустящей фунчозой, шпинатом и перцем чили в сливочно-кокосовом соусе

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1590

в имбирно-горчичной глазировке с черным рисом и печеной свеклой

МЯСО

ПАСТА КАРБОНАРА / 650

домашние спагетти с копченым желтком и беконом

ПИРОГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ И ШПИНАТОМ / 820

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

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ / 960

с голландской перловкой в мясном соусе жу и сыром грана падано

ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 990

со сливочным муссом из цветной капусты, винным соусом, беби-картофелем и печеным редисом

БЕФСТРОГАНОВ / 890

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 / 1090

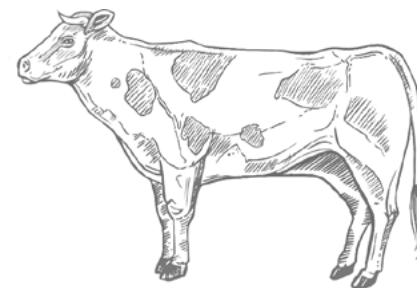
с котлетой из грудки индейки / 990

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 680

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

ФИЛЕ МИНЬОН 170/30/20 г / 2290

с паштетом из тунца и винным 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