



# СЕЗОННОЕ

## КУХНЯ

### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными фруктами и изумрудным маслом

*половинка* / 790 *целая* / 1290

### МАРИНОВАННАЯ ТЫКВА

С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА / 680

грейпфрутом и чёрным трюфелем

### ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ / 490

каперсами, зеленым маслом и домашним оливковым хлебом

### ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ

НА ДОМАШНЕЙ ЛЕПЕШКЕ РОТИ / 820

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

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 680

со сладким чили и сливочным васаби соусом

### ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С ФИСТАШКАМИ / 870

сезонным фруктом и лавандой

### ЭКЛЕР СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ / 680

авокадо и сливочно-имбирным кремом с водорослями нори

### ТЫКВЕННЫЙ СУП / 520

с баклажанами и страчателлой

+ тигровые креветки *30 г* / 300

+ сыр дор блю *30 г* / 300

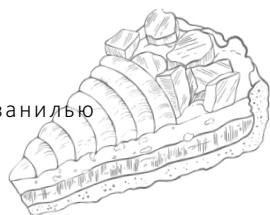
### РАВИОЛЬ С УТИНЫМ ФИЛЕ / 720

под муссом из пармезана со шпинатом и вешенками

## СЛАДКОЕ

### МАНГОВЫЙ ТАРТ / 550

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



## БАР

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГЛЁГ *250 мл* / 420

апельсиновый фреш, фенхель, анис, кардамон,  
бобы тонка, сычуаньский перец, мед, куркума

*приготовим с пряным ромом*° / 690

### КОКТЕЙЛЬ РЕДПЛАМ° *160 мл* / 690

джин, амаретто, грейпфрутовый биттер,  
красное вино, сироп умешу

## ДЛЯ НАЧАЛА

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 490

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 / 920

с кремом авокадо, огурцом и соусом юдзу-терияки

### ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 490

зелёным маслом и пшеничным бездрожжевым хлебом

+ батат фри *100 г* / 320

### 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 лечино / 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

### САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 680

на выбор:

говядина 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 / 760

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

### 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 / 860



## СЭНДВИЧИ

### 🕒 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

🕒 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 тальолини 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

## 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

## ВЕГИ

### СТЕЙК ИЗ ГРИБА ВЕШЕНКИ / 540

с ростками сои и миксом овощей  
в кунжутно-ореховом соусе

### РАВИОЛИ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ СЫРА / 660

с соусом наполи и сливочно-сырным муссом

## ПТИЦА

### КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 680

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

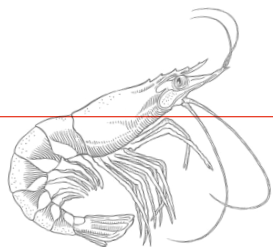
с кремом из цветной капусты и корня сельдерея с нежным морковно-апельсиновым пюре

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 680

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 / 960

с зелёным горошком и карри маслом, в сливочно-имбирном соусе с лимонграссом

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1490

в имбирно-горчичной глазировке с чёрным рисом и печёной свеклой

### САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1250

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

## МЯСО

### ПАСТА КАРБОНАРА / 620

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 / 920

с картофельным пармантье и розовыми вялеными томатами

### ТАЛЪЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 890

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

### БЕФСТРОГАНОВ / 840

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 / 960

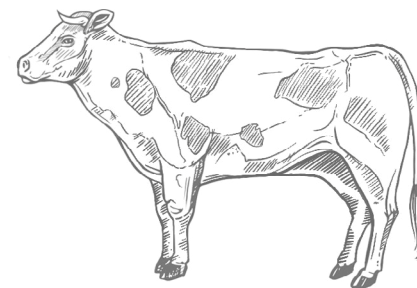
с котлетой из грудки индейки / 820

### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 600

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

### ФИЛЕ МИНЬОН 170/30/20 г / 2250

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