



## СЕЗОННОЕ

### КУХНЯ

ПОЛОВИНКА ФЕРМЕРСКОЙ БУРРАТЫ / 790

с сезонным фруктом и зеленым маслом

целая буррата в классической подаче / 1250

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 650

со сладким чили и сливочным васаби соусом

ПЕЧЕННАЯ ТЫКВА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ / 590

рукколой, облепихой, миксом орехов и йогуртовым соусом

ОВОЩНЫЕ ОЛАДЬИ / 760

с рубленым лососем слабой соли, сметаной и красной икрой

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 760

с муссом из пармезана, черным трюфелем  
и пшеничным бездрожжевым хлебом на гриле

+ экстра трюфель 1 г / 150

ГОВЯДИНА ПАСТРАМИ НА ДОМАШНЕЙ ПИТЕ / 890

с пряным сливочным соусом, черным трюфелем,  
каперсами и вялеными томатами

*попробуйте на компанию*

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / 520

с полбой, копченой сметаной и зеленью

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 1290

тигровыми креветками и сливочной пеной  
из крабового биска с сыром грана падано

### СЛАДКОЕ

ТАРТАЛЕТКА С ГРЕЙПФРУТОМ / 420

лимонным бисквитом и йогуртовым муссом  
с базиликом



### БАР

БУКИНГЕМ° 120 мл / 680

грушевый шнапс, эрл грей,  
мускатный орех, корица,  
апельсиновый фреш

ВЕРДЖИН-ТОНИК 200 мл / 360

можжевельник, цедра апельсина  
и грейпфрута, кардамон, кориандер,  
имбирь, перечная мята, содовая

*СОГРЕВАЙСЯ...*

ПРЯНЫЙ ГРАНАТ 220 мл / 380

эспрессо, гранатовый сок, анис,  
перец ява, гвоздика, цедра лимона,  
эфирное масло горького миндаля

АПЕЛЬСИН-КАРКАДЕ 150 мл / 380

эспрессо, апельсиновый фреш,  
чай каркаде, цедра апельсина  
и лимона, гвоздика, бадьян

*приготовим с пряным ромом / 650*

БЕРЕЗА-ОБЛЕПИХА 250 мл / 380

березовый лист, облепиха, ромашка,  
перец ява, апельсиновый фреш,  
имбирь, сироп из топинамбура,  
ароматное сбитое масло  
с копченой солью

*приготовим с бурбоном / 650*

ЧЕРРИШ° 180 мл / 620

эспрессо, ликер Maraschino,  
пена пралине с вишней, миндалем  
и шоколадным соусом

ГЛИНТВЕЙН° 250 мл / 560

красное вино, лаванда, корица,  
гвоздика, анис, розовый перец,  
яблоко, апельсин, лимон