



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ПОЛОВИНКА ФЕРМЕРСКОЙ БУРРАТЫ / 780

с сезонным фруктом и зеленым маслом

целая буррата в классической подаче / 1250

ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ / 560

рукколой, облепихой, миксом орехов и йогуртовым соусом

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 590

со сладким чили и сливочным васаби соусом

ОВОЩНЫЕ ОЛАДЬИ / 750

с рубленным 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 / 860

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

попробуйте на компанию

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / 490

с полбой, копченой сметаной и зеленью

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 1190

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 / 650

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

ВЕРДЖИН-ТОНИК 200 мл / 350

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

СОГРЕВАЙСЯ...

ПРЯНЫЙ ГРАНАТ 220 мл / 360

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 / 540

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