



СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА / 920

с виноградом, томатами и зеленым песто

Целая буррата в классической подаче / 1420

ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ / 690

сегментами апельсина и сыром фета

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 740

с зеленым кремом фета, оливками каламата и флер-де-сель

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО / 760

с кремом из сыра фета, соусом кимчи и кунжутом юдзу

ДОМАШНЯЯ ЛЕПЕШКА РОТИ

под пряным азиатским соусом и овощами



с лисичками и моцареллой / 960

с лососем / 1090

с говядиной пастроми / 960

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА С МАНГО / 1090

перцем рамиро, соусом мисо-юдзу и фенхелем

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с копченой сметаной и перепелиными яйцами

с говядиной пастроми / 520

с тигровыми креветками / 640



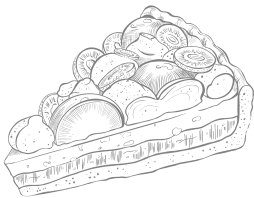
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С ЛИСИЧКАМИ / 850

сливочно-грибным соусом и миксом салатных листьев



РИЗОТТО ИЗ ПОЛБЫ С ЛИСИЧКАМИ / 820

домашними вялеными томатами
и чипсами из сыра грана падано



СЛАДКОЕ

ЯГОДНЫЙ ТАРТ С КУНЖУТОМ / 620

компоте из клубники и малины, лаймовый курд
и кунжутный крем на миндальном сабле

БАР

ЛИМОНАД КАКТУС-РЕВЕНЬ 200 мл / 420

кактус, ревень, лайм, лимон, содовая

ЯГОДНЫЙ АМАРО 70 мл / 640

ром, красное вино, рябина, лимонник,
барбарис, клюква, бузина, яблоко, грейпфрут,
померанец, имбирь, кедр, гранат

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 850

в пряном соусе чипотле, с сыром грана падано
и домашним картофельным хлебом

ТАКО С УГРЕМ НА ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ / 420

с миксом овощей, авокадо кремом и соусом кимчи

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 650

с малиновым соусом, хересом и сливочным сыром

ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 540

зеленым маслом и пшеничным хлебом

+ батат фри / 420

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 1090

с лавандой, фундуком, фисташками и сезонным фруктом

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПИВНОЙ ТЕМПУРЕ / 790

со сладким чили и сливочным васаби соусом

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА / 990

с манго, авокадо, слайсами огурца и фенхеля

ЗАКУСКИ К ВИНУ

СЫРЫ 40 г

грана падано / 420

дорблю / 390

камамбер / 390

СОЛЕНЬЯ 70 г

вяленые томаты / 380

артишоки / 490

огурчики / 200

ассорти оливок 85 г / 570

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30 г / 320

говядина пастроми 50 г / 320

салями чоризо 35 г / 320

сыровяленая говядина 30 г / 320

коппа свиная 50 г / 320

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и пшеничным хлебом

на закваске 50 г / 1490

ВСЕ ВМЕСТЕ / 1590

говядина пастроми

сыровяленая говядина

салями чоризо

фермерские сыры

сицилийские оливки

варенье с юдзу

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

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 780

на выбор:

говядина пастроми / утиное прошутто

баклажанами, печеным перцем рамиро, томатами
и миксом салатных листьев с соусом тоннато

ЗЕЛЕНый САЛАТ С КЕДРОВЫМ КЕШЬЮ–КРЕМОМ / 690

слайсами авокадо, брокколи, цукини и миксом семян

подаем с лаймовым васаби соусом

+ тигровые креветки / 350

+ тунец / 360

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 990

томатами, слайсами редиса, сельдереем,
миксом зелени и нежным хумусом

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 1190

с манго, руколой и шпинатом в имбирном соусе

САЛАТ С ТУНЦОМ MEDIUM–RARE / 890

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

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с куриным филе / 720

с тигровыми креветками / 940

🕒 СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на домашнем солодовом хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с огурцом / 840 с авокадо / 890

🕒 БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ

С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 760

и горчичным соусом на хрустящем пшеничном хлебе

+ экстра говядина пастроми / 190

🕒 ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ

С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 760

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 760

с говядиной medium-rare / 780

с цыпленком на гриле / 690

добавить половину авокадо / 320

с тунцом / 840

с лососем / 960

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ / 670

со страчателлой, зеленым песто и кинзой

+ тигровые креветки / 350

приготовим горячим или холодным

КУРИНЫЙ / 540

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ

на кокосовом молоке

с цыпленком / 660 с морепродуктами / 890

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

пшеничный, солодовый, зерновой,
картофельный или гречневый

100 г / 200 200 г / 320

домашний багет

солодовый / пшеничный

половина / 190 целый / 300

сырные булочки *2 шт* / 300

БЛЮДО ДНЯ / 690

по будням с 12:00 до 16:00

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

ВЕГИ

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / 690

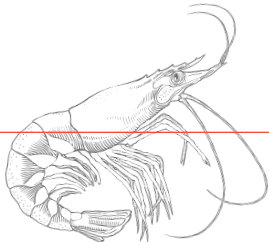
с кешью-кремом, соусом чимичурри и миксом семян

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 750

в соусе из спелых томатов с белым вином

ПТИЦА

- КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 820
с картофельным пюре, слайсами цукини-гриль, каперсами и миксом зелени
- ПАППАРДЕЛЛЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / 960
руколой, вялеными томатами и грибным соусом бер-блан
- СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 940
с картофельным пюре, каперсами, шпинатом и сливочным соусом из белых грибов
- УТИНАЯ ГРУДКА / 1150
с нежным кремом из пастернака, соусом порто и чипсами из груши
- ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 840
с припущенными овощами, зелеными бобами эдамаме и кунжутно-ореховым соусом

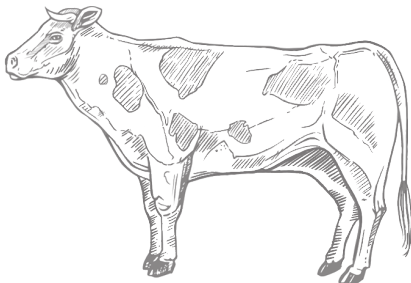


РЫБА И МОРЕ

- ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 950
сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами
- ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ / 1250
в сливочно-шпинатном соусе
с сыром грана падано и томатной сальсой
- САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК / 1690
с зеленым гарниром из спаржи и цукини под муссом из сыра грана падано
- ФИЛЕ КАМБАЛЫ / 1090
с пряными томатами и кремом из печеной капусты
- СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
В ИМБИРНОЙ ГЛАЗИРОВКЕ / 1690
с бланшированными брокколи, перцем рамиро и соусом бер-блан
- ЛОЙН МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ / 1350
с соусом бер-нуазетт, картофельным пюре и черным трюфелем

МЯСО

- СПАГЕТТИ КАРБОНАРА С КОППОЙ / 780
в сливочном соусе с сыром грана падано
- ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 860
с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано
- ТЕРРИН ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ / 940
с соусом демиглас, картофельным пюре и черным трюфелем
- ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 1250
с нежным кремом из пастернака, винным соусом, беби-картофелем и печеным редисом
- БЕФСТРОГАНОВ / 1090
из мраморной говядины с опятами в сливочном соусе, пюре из корнеплодов и малосольными огурцами
- ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / 1150
в медово-горчичной глазировке с голландской перловкой и соусом из печеных баклажанов
- ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ БУРГИНЬОН / 1190
с картофельным пармантье и домашними вялеными томатами
- ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР
с сыром чеддер, луковым мармеладом и домашним маринадом
с котлетой из мраморной говядины / 1190
с котлетой из грудки индейки / 1090
- ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ / 790
из мраморной говядины с топпингами на выбор: сметана, топленое масло, уксусная вода, домашний майонез
- СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / 2190
с картофельно-грибным пюре, перечным соусом и флер де сель



- ГАРНИРЫ
- овощи-гриль / 520
- беби-картофель с розмарином / 390
- брокколи с чесночным маслом / 420
- картофельное пюре с зернистой горчицей / 390
- батат фри / 590 картофель фри / 390
- свежие сезонные овощи / 450