



# 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

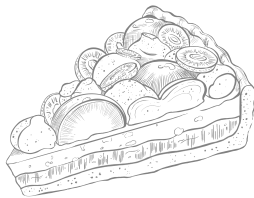
с тигровыми креветками / 640

### 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, цуккини 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

## 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

## 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

### ДОМАШНИЙ ОБЕД

*по будням с 12:00 до 16:00*

СУП + САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 670

СУП / САЛАТ + ГОРЯЧЕЕ / 590

## ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 760

с тунцом / 840

с говядиной medium-rare / 780

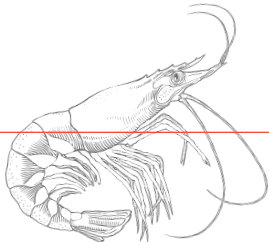
с лососем / 960

с цыпленком на гриле / 690

добавить половину авокадо / 320

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



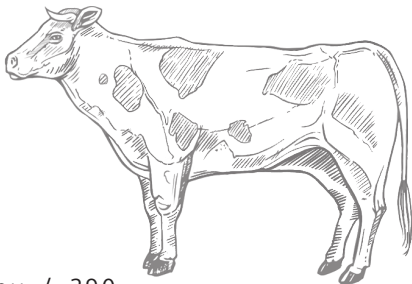
РЫБА И МОРЕ

- 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

Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите официанту

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

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