

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с сезонными томатами и мятным песто половинка 100 г / 780 целая 100 г / 1200

CE3OHHЫE TOMATЫ / 560

с зеленым кремом фета, каперсами, оливками леччино и флёр-де сель

ОВОЩНАЯ БРУСКЕТТА С АНЧОУСАМИ 2 шт / 440

миксом томатов и чипсами сельдерея на домашнем оливковом хлебе на гриле

∜ ПАШТЕТ ИЗ ЛИСИЧЕК / 580

с зеленым маслом и фисташками

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 990

с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с яйцом и сметаной

с говядиной пастрами / 460 с тигровыми креветками / 590

№ ОРАНЖЕВАЯ ЧЕЧЕВИЦА С ЛИСИЧКАМИ / 580

вялеными томатами черри и сыром грана падано

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Мы выбрали мясо из первой фаланги камчатского краба, добавили к нему сливочный мусс биск для яркого вкуса и томатную сальсу с базиликом для летней свежести.

ПШЕНИЧНАЯ БРИОШЬ С ФАЛАНГАМИ КРАБА И АВОКАДО / 1390

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ С ФАЛАНГАМИ КРАБА / 1590

Особенно хорошо с шампанским от рекольтантов Hubert Favier Brut из самого сердца Кот-де-Бара. Попробуйте вместе...

БАР

КОКТЕЙЛИ

КОМБУЧА СПРИТЦ 170 мл / 690

джин, вишневый ликер, рислинг, домашняя ферментированная комбуча

ВЕЛЛА 200 мл / 680

белый ром, апельсиновый ликер, кордиал из красной смородины и какао-веллы, содовая

МОРКОВНЫЙ

ГИМЛЕТ 120 мл / 600

джин, Branca Menta, морковный кордиал с лавандой

ЛИМОНАДЫ

СЧАСТЬЕ КОЛА 270 мл / 360

цитрусы, корица, мускатный орех, анис, бобы тонка, фенхель, имбирь, мадагаскарская ваниль, тростниковый сахар, содовая

КОЛД БРЮ

РОЗМАРИН **240 мл** / 360

колд брю кофе, кордиал из красной смородины и какао-веллы, сироп розмарина, содовая

ПЕРСИК-МОРКОВЬ **250 мл** / **390**

белый персик, морковный кордиал с лавандой, содовая

СЛАДКОЕ

▼ ТАРТАЛЕТКА С МЕДОВЫМИ ЛИСИЧКАМИ / 460

морошковым конфи и сливочным муссом с мускатным орехом

ВИНО

Наша шеф-сомелье Екатерина Лаврентьева выбрала интересные экземпляры вина для теплых летних встреч, попробуйте:

Розовое игристое, лозы для которого были специально привезены на виноградники Лефкадии из Франции.

LEFKADIA TEMELION BRUT ROSE

Kuban. Russia Pinot noir, Chardonnay / 4900

Яркий испанский оранж с насыщенным ароматом грейпфрута, абрикосов и сухофруктов.

COSTADOR METAMORPHIKA SUMOLL ORANGE BRISAT

Catalunia. Spain Sumoll Blanco / 4900

Молодое и свежее Австрийское розе.

WEINGUT LETH YOUNG & FRESH ZWEIGELT ROSE

Lower Austria. Austria Zweigelt / 4500

Успевайте. пока все не выпили...



ЗАКУСКИ К ВИНУ

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка 30г / 260 говядина пастрами 50 г / 260 салями чоризо 35 г / 240 сыровяленая говядина 30г / 260

коппа свиная *50 г* / **260**

СЫРЫ 40 г

грана падано / 420 горгонзола / 390 камамбер / 320

СОЛЕНЬЯ 70 г

вяленые томаты / 280 артишоки / 380 огурчики / 200 сицилийские оливки / 360 оливки леччино / 360



BCE BMECTE / 1590

говядина пастрами, сыровяленая говядина, салями чоризо, грана падано, горгонзола, камамбер, фруктовая мастарда, сицилийские оливки, домашние крекеры из семян чиа, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 960

говядина пастрами, сыровяленая говядина, салями чоризо, сыровяленая утка, коппа свиная, сырные мини-булочки, вяленые томаты, маринованные огурчики

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

и бездрожжевым пшеничным хлебом

для себя / 990 для двоих / 1950

КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА, КУНЖУТА И ЛЬНА

30 z / 180 с собой 50 г / 280

ДОМАШНИЙ БАГЕТ С АРОМАТНЫМ СБИТЫМ МАСЛОМ

солодовый / пшеничный бездрожжевой

половина / 160 целый / 280

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ / 980

в пряном азиатском соусе со слайсами огурца

МИНИ ТАКО В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ 5шт / 580

с тигровыми креветками и кальмарами

ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 490

зеленым маслом и печеной молодой морковью

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 850

с сезонным фруктом, лавандой, фундуком и фисташками

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 670

в пряном соусе чипотле с домашним бездрожжевым хлебом на гриле

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 480

с малиновым соусом и бездрожжевым пшеничным хлебом

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП / 560

со страчателлой, мятным песто и кинзой можем приготовить горячим или холодным

КУРИНЫЙ СУП / 460

с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП

на кокосовом молоке

сцыпленком / 620 сморепродуктами / 790

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ

с ароматным сбитым маслом и копченой солью

шрот, пшеничный, оливковый, безглютеновый или злаковый 200г/250

два кусочка по вашему выбору 100 г / 150

сырные булочки 2 шт / 280

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 680

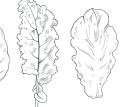
на выбор:

говядина пастрами / сыровяленая говядина / утиное прошутто

с печеными баклажанами, малосольными огурцами, томатами черри и картофелем

ОЛИВЬЕ / 780

с маринованным лососем и красной икрой



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 920

свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба с цыпленком на гриле / 590 с тигровыми креветками / 860

СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

на зерновом домашнем хлебе со сливочным кремом и яйцом пашот с авокадо / 690 с огурцом / 640

БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 620

и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе + экстра говядина пастрами 30г/160

ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ С ПРЯНОЙ КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 620

моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ПОКЕ БОУЛ

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

АВОКАДО / 750 ГОВЯДИНА MEDIUM-RARE / 670 ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ / 640 ТУНЕЦ / 680 ЛОСОСЬ / 860

добавить половину авокадо / 280

ОЭРМ

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА / 590

с копченым желтком и беконом

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 760

с опятами в сливочном соусе, картофельным пюре и малосольными огурцами

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ СУ-ВИД В ВИННОМ СОУСЕ / 860

с картофельно-кукурузным пюре и дижонской горчицей

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 740

с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано

ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ / 860

со сливочным кремом из цветной капусты, винным соусом, картофелем и томатами

ПЕЛЬМЕНИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ / 620

и топпингами на выбор: сметана, топленое масло, уксусная вода

ФИРМЕННЫЙ ДОМАШНИЙ БУРГЕР

с сыром Чеддер, луковым мармеладом и домашним маринадом

с котлетой из мраморной говядины / 920

с котлетой из грудки индейки / 780

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 2490

с винным соусом

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 640

с картофельным пюре, слайсами кабачка-гриль, каперсами и миксом зелени

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 720

с куриной грудкой гриль, оливками леччино и мятным песто с сыром грана падано

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 650

с припущенными овощами, зелеными бобами эдамаме и кунжутно-ореховым соусом

УТИНАЯ ГРУДКА В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ / 850

с нежным сливочным кремом из цветной капусты и корня сельдерея

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА СУ-ВИД / 720

с картофельным пюре и сливочным соусом из белых грибов

РЫБА И МОРЕ

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА / 860

с зеленым пюре из горошка и кейла с кокосовым молоком и пряным имбирно-лаймовым соусом

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА / 860

с тигровыми креветками, сыром грана падано, лимонной цедрой и кедровыми орехами

ФИЛЕ ПАЛТУСА / 980

с томатной сальсой и пастой орзо в сливочно-шпинатном соусе

ОБЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ С КУКУРУЗНОЙ ПОЛЕНТОЙ / 980

муссом из белых грибов и соте из шпината



в имбирно-горчичной глазировке с черным рисом и печеной свеклой

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1390



ВЕГИ

ПОЛБА С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ / 480

в лимонно-медовом дрессинге с хумусом из моркови

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 620

в соусе из спелых томатов с белым вином

МОЛОДАЯ ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА / 520

в ананасовой глазировке, с муссом из белых грибов и зеленым сметанным соусом

ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520 свежие сезонные овощи / 450 брокколи в чесночном масле с кедровыми орехами / 380 картофельное пюре с зернистой горчицей / 320 картофель печеный с розмарином / 300