СЕЗОННОЕ

КУХНЯ

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА
с сезонными томатами и мятным песто

половинка *100 г* / 760 целая *200 г* / 1200

СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 540
с зеленым кремом фета, каперсами, оливками леччино и флёр-де сель

ПАШТЕТ ИЗ ЛИСИЧЕК / 560
с зеленым маслом и фисташками

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С МИКСОМ ПРОРОСТКОВ / 520
капустой кольраби, шпинатом и слайсами цветной моркови со сливово-гранатовым соусом

+ тигровые креветки *30 г* / 300
+ камчатский краб *40 г* / 780

ОВОЩНЫЕ ОЛАДЬИ / 750
с рубленым лососем слабой соли, сметаной и красной икрой

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК
с копченой сметаной и яйцом

с говядиной пастрами / 450
с тигровыми креветками / 580

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН
С ПОДКОПЧЕННЫМИ ЛИСИЧКАМИ / 650
в сливочном соусе с вялеными томатами и шпинатом

СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА / 720
и грушей томленой в кокосовой карамели

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 / 1290

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ТАЛЬОЛИНИ
С ФАЛАНГАМИ КРАБА / 1490

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* / 350
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* / 360
белый персик, морковный кордиал с лавандой, содовая

СЛАДКОЕ

ТАРТАЛЕТКА С МЕДОВЫМИ
ЛИСИЧКАМИ / 460
морошковым конфи и сливочным муссом с мускатным орехом

ЗАКУСКИ К ВИНУ

ДОМАШНЯЯ ШАРКУТЕРИЯ

сыровяленая утка *30 г* / 250
говядина пастрами *50 г* / 250
салями чоризо *35 г* / 220
сыровяленая говядина *30 г* / 250
коппа свиная *50 г* / 250

СЫРЫ *40 г*

грана падано / 420
горгонзола / 390
камамбер / 320

СОЛЕНЬЯ *70 г*

вяленые томаты / 280
артишоки / 360
огурчики / 190
сицилийские оливки / 360
оливки леччино / 360

КРЕКЕРЫ ИЗ СЕМЯН ЧИА, КУНЖУТА И ЛЬНА

30 г / 160 *с собой 50 г* / 250

ДОМАШНИЙ БАГЕТ С АРОМАТНЫМ СБИТЫМ МАСЛОМ

солодовый /
пшеничный бездрожжевой

половина / 160 *целый* / 280

ВСЕ ВМЕСТЕ / 1490

говядина пастрами
сыровяленая говядина
салями чоризо

фермерские сыры

фруктовая мастарда

сицилийские оливки

домашние крекеры из семян чиа, кунжута и льна

ШАРКУТЕРИЯ И СОЛЕНЬЯ / 890

говядина пастрами
сыровяленая говядина
салями чоризо
сыровяленая утка
коппа свиная

сырные мини-булочки

вяленые томаты
маринованные огурчики

ДЛЯ НАЧАЛА

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ / 940
в пряном азиатском соусе со слайсами огурца и дайконом

МИНИ ТАКО В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ *5 шт* / 560
с тигровыми креветками и кальмарами

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР / 820
с сезонным фруктом, лавандой, фундуком и фисташками

ХУМУС С КЕДРОВЫМ МОЛОКОМ / 460
зеленым маслом и печеным бататом

ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 580
с сыром моцарелла и мятным песто

ОВОЩНАЯ БРУСКЕТТА С АНЧОУСАМИ *2 шт* / 440
миксом томатов и чипсами сельдерея на домашнем оливковом хлебе на гриле

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 670
в пряном соусе чипотле с домашним бездрожжевым хлебом на гриле

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ / 460
с малиновым соусом и бездрожжевым пшеничным хлебом

КРАСНАЯ ИКРА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
и бездрожжевым пшеничным хлебом
для себя / 990 *для двоих* / 1850

СУПЫ

ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП / 560
со страчателлой, мятным песто и кинзой
можем приготовить горячим или холодным

КУРИНЫЙ СУП / 450
с домашней пастой тальолини и свежими томатами

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП
на кокосовом молоке
с цыпленком / 590 с морепродуктами / 790

ХЛЕБ НА ДОМАШНЕЙ ЗАКВАСКЕ
с ароматным сбитым маслом и копченой солью

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

два кусочка по вашему выбору *100 г* / 150

сырные булочки *2 шт* / 280

без глютена

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

САЛАТЫ И СЭНДВИЧИ

САЛАТ С ДОМАШНЕЙ ШАРКУТЕРИЕЙ / 650
на выбор:

говядина пастрами /
сыровяленая говядина /
утиное прошутто

с печеными баклажанами, малосольными огурцами,
томатами черри и беби-картофелем

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
И ОБОЖЖЕННЫМ АВОКАДО / 990
с манго, рукколой и шпинатом в имбирном соусе

ОЛИВЬЕ / 780
с маринованным лососем и красной икрой

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ГРИЛЕ / 860
свежими овощами и нежным хумусом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
с кедровыми орехами и чипсами из оливкового хлеба

с цыпленком на гриле / 590
с тигровыми креветками / 820

СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
на зерновом домашнем хлебе
со сливочным кремом и яйцом пашот

с авокадо / 690 с огурцом / 620

БОЛЬШОЙ СЭНДВИЧ С ГОВЯДИНОЙ ПАСТРАМИ / 580
и горчичным соусом на хрустящем бездрожжевом хлебе

+ экстра говядина пастрами *30 г* / 150

ТЕПЛЫЙ БЕЙГЛ С ПРЯНОЙ
КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ / 620
моцареллой, соусом тандури, щавелем и свежими томатами

ПОКЕ БОУЛ

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

с авокадо / 750
с говядиной medium-rare / 650
с цыпленком на гриле / 590
с тунцом / 650
с лососем / 840

добавить половину авокадо / 280

МЯСО

ТОМЛЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ГЛАЗИРОВКЕ / 790
с голландской перловкой и сливочным соусом
из баклажанов с сыром грана падано

ПАСТА КАРБОНАРА / 590
домашние тальолини с копченым желтком и беконом

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 760
с опятами в сливочном соусе, пюре из корнеплодов
и малосольными огурцами

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ СУ-ВИД В ВИННОМ СОУСЕ / 790
с картофельно-кукурузным пюре и дижонской горчицей

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / 690
с мраморной говядиной, базиликом и сыром грана падано

ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ / 820
со сливочным кремом из цветной капусты,
винным соусом, беби-картофелем и томатами

ПЕЛЬМЕНИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ / 590
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 / 890
с котлетой из грудки индейки / 740

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / 2490
с винным соусом

ГАРНИРЫ

овощи-гриль / 520
свежие сезонные овощи / 420
брокколи в чесночном масле с кедровыми орехами / 380
картофельное пюре с зернистой горчицей / 300
картофель печеный с розмарином / 290

ПТИЦА

КОТЛЕТА ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ / 590
с картофельным пюре, слайсами кабачка-гриль,
каперсами и миксом зелени

ДОМАШНИЕ ПШЕНИЧНЫЕ ЛИНГВИНИ / 690
с куриной грудкой гриль, оливками леччино
и мятным песто с сыром грана падано

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ / 640
с припущенными овощами,
зелеными бобами эдамаме
и кунжутно-ореховым соусом

УТИНАЯ ГРУДКА В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ / 790
с нежным сливочным кремом
из цветной капусты и корня сельдерея

СТЕЙК ИЗ ЦЫПЛЕНКА / 720
обжаренный до золотистой корочки с бэби-картофелем,
подкопченным соусом и луковым мармеладом

РЫБА И МОРЕ

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА / 790
с зеленым пюре из горошка и кейла с кокосовым
молоком и пряным имбирно-лаймовым соусом

ПАСТА ИЗ КАБАЧКА / 820
с тигровыми креветками, сыром грана падано,
лимонной цедрой и кедровыми орехами

ФИЛЕ ПАЛТУСА / 960
с томатной сальсой и пастой орзо
в сливочно-шпинатном соусе

ОБЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ
С КУКУРУЗНОЙ ПОЛЕНТОЙ / 960
муссом из белых грибов и соте из шпината

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ / 1390
в имбирно-горчичной глазировке
с черным рисом и печеной свеклой

ВЕГИ

ПОЛБА С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ / 460
в лимонно-медовом дрессинге
с хумусом из батата и моркови

РАВИОЛИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЫРА / 590
в соусе из спелых томатов с белым вином

МОЛОДАЯ ПЕЧЕНАЯ КАПУСТА / 490
в ананасовой глазировке, с муссом из белых
грибов и зеленым сметанным соусом

ЗАВТРАКИ И БРАНЧИ

по будням с 09:00 до 12:00

по выходным с 09:00 до 16:00

ЖИВОЙ ХЛЕБ

Каждый день мы выпекаем хлеб из качественных
злаковых сортов на живой закваске,
без улучшителей и консервантов.

И заботливо упакуем его с собой для вашего
домашнего стола...

ПШЕНИЧНЫЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ
485 г / 160

ЗЛАКОВЫЙ
480 г / 180

ОЛИВКОВЫЙ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ
320 г / 180

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ
360 г / 290

ШРОТ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА
целый 930 г / 450
половина 465 г / 230

БАГЕТ
пшеничный бездрожжевой / солодовый
250 г / 120

Рекламный материал. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

Спрашивайте меню с указанием выхода блюд в граммах у официанта.