



## СЕЗОННОЕ

### КУХНЯ

#### ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

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

#### СЕЗОННЫЕ ТОМАТЫ / 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 пастроми / 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

морозковым конфи и сливочным  
муссом с мускатным орехом