



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 рубленным лососем слабой соли, сметаной и красной икрой

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК

с копченой сметаной и яйцом

с говядиной пастроми / 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 томленной 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

моршковым конфи и сливочным муссом с мускатным орехом