



# 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 пастрома / 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

морозковым конфи и сливочным муссом с мускатным орехом