ХЛЕБ — и — ВИНО

ГАСТРОБАР



Вкус и атмосфера

К КОТОРЫМ ХОЧЕТСЯ ВОЗВРАЩАТЬСЯ

ДОБРОЕ УТРО

Тёплое начало дня

ЗАВТРАКИ

ОВСЯНАЯ КАША 250 г — 375
Нежная овсяная каша на молоке со сливочным маслом
+ Хорошо к молочному кофе или лёгкому цветочному Рислингу

ОВСЯНАЯ КАША С ДОРБЛЮ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ 300 г — 550
Нежная овсяная каша с дорблю и карамелизированной грушей
+ Идеально к полусухому Рислингу или ароматному Мускату

РИСОВАЯ КАША 250 г — 380
Нежная рисовая каша на молоке со сливочным маслом
+ Подойдёт молочный кофе или лёгкий цветочный Рислинг

СЫРНИКИ 180 г — 550
Румяные сырники из творога с нежной серединой
+ Хорошо к молочному кофе, ароматному Мускату или ягодному розе

ЯИЧНИЦА ИЗ ДВУХ ЯИЦ 100 г — 370
Классическая яичница из двух яиц на сливочном масле
+ Идеально к чёрному кофе или свежему игристому

ЯЙЦА ПАШОТ 100 г — 370
Нежные яйца пашот с текучим желтком
+ Хорошо к чёрному кофе или минеральному белому

ОМЛЕТ 120 г — 400
Воздушный омлет на молоке со сливочным маслом
+ Хорошо к молочному кофе или лёгкому Шардоне

СКРЕМБЛ 120 г — 385
Нежный скрембл на сливочном масле с кремовой текстурой
+ Подойдёт чёрный кофе или свежее игристое

ОМЛЕТ «ТРИ СЫРА» 160 г — 470
Воздушный омлет с гаудой, пармезаном и пикантным дорблю
+ Идеально к округлому Шардоне или сухому игристому

АВОКАДО-ТОСТ 125 г — 550
Хрустящий тост с авокадо, сливочным сыром и яйцом
+ Хорошо к чёрному кофе или минеральному Совиньон Блан

ШАКШУКА 300 г — 570
Сочная шакшука с томатами, сладким перцем и яйцом
+ Хорошо к чёрному кофе или свежему розе

БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ 220 г — 480
Бриошь с беконом, сливочным сыром, яйцом пашот и соусом голландез
+ Хорошо к сухому игристому или сочному Пино Нуар

БЕНЕДИКТ С ФОРЕЛЬЮ 220 г — 780
Бриошь со слабосолёной форелью, яйцом пашот и соусом голландез
+ Идеально к сухому игристому или минеральному Шабли

К ВИНУ И РАЗГОВОРУ

Лёгкий старт для винного путешествия

ЗАКУСКИ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 250 г — 450
Ароматный ассортимент свежей выпечки. Идеальная основа для оливкового масла или первого глотка вина
+ Хорошо с оливковым маслом, бокалом игристого или лёгкого белого

ЗАКУСКА С БРЕЗАОЛОЙ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ВИШНЕЙ 120 г — 510
Элегантная и запоминающаяся
+ К игристым и белым с хорошей кислотностью

КАНАПЕ ПАРМА / СЫР 62 г — 480
Тонко нарезанная пармская ветчина с мягкой сладостью вяленых фруктов
+ Сочетается с лёгкими минеральными белыми винами

ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ 180 г — 1 050
Средиземноморский акцент к первому бокалу
+ Хорошо с сухими белыми винами и вермутами

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 135 г — 400
Нежный, бархатистый паштет с лёгкой сладостью карамелизированных овощей
+ Идеален с бокалом охлаждённого белого вина

ХУМУС С БАКЛАЖАНАМИ 240 г — 580
Кремовая текстура хумуса и мягкий овощной вкус баклажанов
+ К свежему Совиньон Блан

ЭКЛЕРЫ С КУРИЦЕЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 150 г — 370
Курица и белые грибы в лёгком заварном тесте: несладкое прочтение знакомого эклера
+ К белому вину с округлым вкусом

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ 200 г — 460
Мягкая сладость тыквы и тёплые осенние ноты
+ К ароматному чаю или десертному вину

ТАКО С ЧОРИЗО 170 г — 350
Пряный характер чоризо в небольшой закуске с ярким послевкусием
+ К белым винам с выразительной кислотностью

ТАКО С ТУНЦОМ 170 г — 350
Выразительный вкус тунца в небольшой закуске с морским характером
+ К лёгкому красному вину с мягкими танинами

ХРУСТ И СВЕЖЕСТЬ

Баланс и лёгкость к первому бокалу

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ 180 г — 790
Плотный, бархатистый вкус ростбифа с ярким аккордом смородины
+ *Сочетается с Пино Нуар*

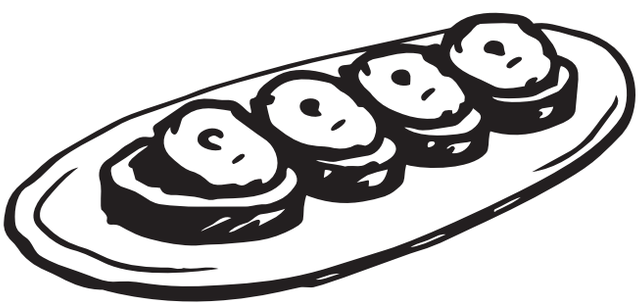
БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ 180 г — 670
Смелый контраст солёной ветчины, пикантной горгонзолы и нежной рикотты
+ *Сочетается с Рислингом и Пино Гриджио*

БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ 180 г — 750
Деликатный вкус слабосолёного лосося и хрустящего огурца
+ *Сочетается с Совиньон Блан и Розе*

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ 180 г — 600
Сладковатые креветки, сочные черри и пикантно-сладкий соус на сливочной основе
+ *Сочетается с Шардоне*

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ КАЛЬМАРОМ 140 г — 630
Хрустящий хлеб и копчёный кальмар с тонким дымным ароматом
+ *К сухому белому вину с минеральными нотами*

СЕТ БРУСКЕТТ 230 г — 990
Пять мини-брускетт, чтобы попробовать разные сочетания и поделиться впечатлениями
+ *К бокалу сухого игристого*



РАДИ ОБЩЕНИЯ

Когда хочется делиться

ДЛЯ КОМПАНИИ

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 240 г — 1 800
Насыщенный сет из отборных мясных деликатесов с пикантными акцентами
+ *Идеально с красными винами*

АССОРТИ СЫРОВ 50 / 50 / 50 / 10 г — 1 250
Сбалансированная подборка сыров разной выдержки и текстуры для неспешной дегустации
+ *Идеально с винной дегустацией*

СЕТ НАМАЗОК 150 г — 650
Мухаммара, хумус и паштет с багетом: три вкуса для одного стола
+ *К белым винам и лёгким красным*

БОЛЬШОЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 575 г — 1 070
Свежие овощи, фета и оливковое масло. Можно разделить на компанию
+ *Хорошо с лёгкими белыми и игристыми винами*

КАПРЕЗЕ С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 200 г — 890
Свежие томаты с моцареллой и ароматным соусом песто
+ *К освежающему розе или минеральному Совиньон Блан*

ТЁПЛЫЕ АКЦЕНТЫ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ В ИМБИРНО-ЛАЙМОВОМ СОУСЕ 220 г — 1 300
Яркие, ароматные, с лёгкой остротой и цитрусовой свежестью
+ *Сочетаются с ароматными белыми винами и Розе*

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ 120 г — 860
Хрустящие креветки с характерной остротой
+ *Хорошо с игристыми и белыми винами*

БАТАТ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ 200 / 30 г — 585
Сладковатые хрустящие дольки батата с насыщенным ароматом трюфеля и сыра
+ *Сочетается с Совиньон Блан*

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР С РОЗМАРИНОМ 200 / 30 г — 1 100
Тёплый камамбер с чесноком, розмарином и мягкой сливочной серединой
+ *Хорошо к округлому Шардоне или сухому игристому*

Рекомендация
ОТ ШЕФА

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 380 г
Медленно томлёные щёчки, которые тают во рту, с воздушным пюре
\+ *К красным винам средней плотности, включая Мерло*

1 150



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

Ничего лишнего. Только чистый вкус

ТАРТАРЫ И ТАТАКИ

ГОВЯЖИЙ ТАРТАР 180 г — 1 100
Классический тартар с ярким, пикантным характером, остротой и свежестью зелени
+ *К лёгким красным винам, включая Пино Нуар*

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 220 г — 1 000
Свежий вкус с цитрусовыми нотами и кремовой текстурой авокадо
+ *Сочетается с игристыми и минеральными белыми винами*

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА 160 г — 850
Минимальная обработка и максимум вкуса. Тунец в центре внимания
+ *Хорошо с минеральными белыми и выдержанными игристыми*

СВЕЖИЕ СОЧЕТАНИЯ

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ 230 г — 750
Нежное куриное филе, хрустящие крутоны и пикантный соус
+ *Классика к белым винам*

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 230 г — 870
Классика с морским акцентом: крупные креветки и насыщенный сливочный соус
+ *Хорошо с минеральными белыми винами*

САЛАТ С РОСТБИФОМ 230 г — 850
Салат с ломтиками сочного ростбифа и свежими овощами
+ *Сочетается с Пино Нуар*

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 290 г — 850
Хрустящие овощи, сливочное авокадо, сладкие финики и насыщенный ореховый соус
+ *Сочетается с Совиньон Блан*

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 300 г — 880
Хрустящие баклажаны, нежные томаты и фруктово-острый соус
+ *Сочетается с Розе*

САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ С МАСЛОМ 210 г — 450
Свежие овощи и ароматное масло
+ *Хорошо с лёгкими белыми и игристыми винами*

САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ 220 г — 450
Лёгкий салат с выразительным вкусом и свежим послевкусием
+ *Хорошо с лёгкими белыми и игристыми винами*

СУПЫ

То, что согревает и объединяет

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ 400 г — 550
Прозрачный бульон с насыщенным вкусом и домашней лапшой
+ Хорошо с хрустящим гренком и каплей хереса

БОРЩ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ 400 / 60 г — 750
Наваристый борщ с томлёными щёчками. Традиция с гастрономическим акцентом
+ Отлично с чёрным хлебом и водкой

ТОМ ЯМ 500 г — 870
Острый и ароматный суп с кислинкой, насыщенным вкусом креветок и мягкими кокосовыми нотами
+ Контраст к сладкому или полусладкому Рислингу

ПАСТА

ЛИНГВИНИ С ЛОСОСЕМ И ЦУККИНИ 340 г — 950
Паста с нежными ломтиками лосося и лентами цуккини в лёгком соусе
+ Сочетается с Шардоне

ФЕТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ 260 г — 1 200
Классическое сочетание пасты с крупными креветками в ароматном винном соусе
+ Сочетается с Совиньон Блан

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 340 г — 980
Спагетти в сливочном соусе с беконом и нежной текстурой
+ Хорошо с округлым Шардоне или лёгким Пино Нуар

Рекомендация
ОТ ШЕФА

СТЕЙК ЛОСОСЯ С МОРКОВКАМИ 270 Г
Идеально прожаренный стейк с шелковистым сладковатым пюре
\+ *Сочетается с Шардоне или Розе*

1 450



ДЛЯ ДОЛГИХ РАЗГОВОРОВ

Для неторопливого ужина

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 380 г — 1 150
Медленно томлёные щёчки с воздушным пюре
+ *К красным винам средней плотности, включая Мерло*

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 360 г — 1 000
Наша интерпретация классики: нежная говядина в насыщенном сметанном соусе
+ *Сочетается с Каберне Совиньон*

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЁНКА С ОВОЩАМИ 360 г — 2 100
Нежные медальоны с насыщенным соусом и лёгкими овощами
+ *Сочетаются с элегантными красными*: *Мерло и Пино Нуар*

СТЕЙК ЛОСОСЯ С МОРКОВКАМИ 270 г — 1 450
Стейк с шелковистым сладковатым пюре
+ *Сочетается с Шардоне или Розе*

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТАРТАР 380 г — 1 550
Форель на гриле с овощами и прохладным соусом тартар
+ *К минеральному белому вину с выраженной кислотностью*

ФИЛЕ СИБАСА 250 г — 1 310
Деликатный вкус белой рыбы и нежная текстура филе
+ *К свежему белому вину без выраженной выдержки в дубе*

СЛАДКАЯ ТОЧКА

Или ещё один повод остаться

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО 130 г — 780
Тёплый шоколадный десерт с жидкой сердцевиной и холодным мороженым
+ *К десертным и сладким игристым винам*

КРЕМ-БРЮЛЕ С МАРАКУЙЕЙ 130 г — 700
Хрустящая карамель, ванильный крем и яркая кислинка тропического фрукта
+ *К сладкому Мускату или игристому*

МЕДОВИК 115 г — 650
Знакомый с детства вкус: нежные пропитанные коржи и лёгкий сметанный крем
+ *Идеален с чаем или кофе*

ПРОФИТРОЛИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ 150 г — 600
Лёгкие воздушные шарики с кремом, политые тёплым шоколадом
+ *К классическому эспрессо*

ФИСТАШКОВЫЙ ТИРАМИСУ 135 г — 700
Нежный тирамису с маскарпоне, кофе, ромом и фисташковой пастой
+ *Хорошо к медовому Сотерну или ароматному Мускату*

ШАРИК МОРОЖЕНОГО / СОРБЕТА 50 г — 250
Ванильное мороженое или фруктовый сорбет
+ *К сладкому вину или эспрессо*

Ничего лишнего

ТОЛЬКО ТО, ЧТО РАБОТАЕТ ВМЕСТЕ

ПО QR-КОДУ ДОСТУПНО ПОЛНОЕ МЕНЮ С ФОТО И ДЕТАЛЯМИ О КАЖДОМ БЛЮДЕ

Пожалуйста, предупредите нашего официанта о наличии пищевых аллергий,
и мы позаботимся о безопасности вашего заказа

Обратите внимание: меню носит рекламный характер.
Указанные цены действительны на текущую дату и рассчитаны в рублях