

Хлеб с маслом	350
Копченые оливки охибланка	550
Квашеный редис, йогурт, цедра лимона	550
Салат из свежих томатов	690
Маринованные овощи	600
Фермерские овощи	700
Карпаччо из свеклы, брынза	650
Стручковый перец, йогурт, заатар	690
Устрицы Джоли/Муроцу	790/990
Морской еж	500
Курильский гребешок, ромейн, водоросли	900
Сибас, угольное масло, корень хрена	900
Курильский гребешок, персик, слива	850
Крудо из морепродуктов, еловый соус	950
Сугудай из сибаса, соленья	900
Тартар из лопатки, маринованные лисички, хрустящий картофель	850
Выдержанный тартар из фланка, сыр из топленого молока, желток	850
Тартар из лопатки, мозговая кость, зеленый лук	950
Обоженная форель, моченая брусника	950
Лангустины и томаты на гриле, соус из горчичных листьев	850
Угольная рыба, белая фасоль, даши	1350
Форель, брокколини, соленый лимон	1250
Цыпленок и овощи на гриле	950
Рулет из ягненка, морковь, черешня в сиропе	990
Угольный трюфель	150
Лимонный сорбет	200
Клубника, мороженое из розового перца, фенхель	600
Слива, ромашка, угольное масло	550
Шоколадный мусс, лимонный крем	550

Вызревание / Гриль

Мы работаем с небольшими и локальными мясными фермами. Сейчас это Новгородская область, бычки породы Ангус и Герефорд смешанного откорма. Используем сухой метод вызревания от 21 дня, сейчас в меню представлен толстый край, подаем рибай в двух вариантах: на кости и без нее.

Рибай на кости / Ковбой 850 г	4900
Рибай 450 г	3900
Скерт-стейк 300 г	1850
Фланк 300 г	2200
Каре, седло, колбаса из ягненка 300 г	1450