Предлагаем Вам ознакомиться с нашим новым меню.

ЗАКУСКИ

Сельдь на обжаренном ржаном хлебе с маринованным луком и картофелем, 220р.

Тартар из лосося с заправкой из сливочного сыра, устричного соуса с перепелиным яйцом, 430р.

Тартар из говядины с соусом ворчестер и каперсами, 390р.

Карпаччо из говядины маринованной в мадере, с рукколой и фирменной заправкой, 450р.

Жареный сыр в панировке с миндалем подается с брусничным вареньем к вину, или соусом рэд-айленд на коньяке к пиву, 270р.

Куриные крылышки в маринаде из тайских приправ, 290р.

Гренки к пиву, подается с муссом из копченого сыра, 190р.

Мидии, запечённые под сырным соусом с икрой летучей рыбы, 380р.

Грессини с муссом из копченого сыра и беконом криспи, 220р.

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с запечёнными баклажанами в бальзамическом уксусе с травами, 310р.

Брускетта с лососем слабой соли и сыром страчателла, 440р.

Брускетта с карпаччо из говядины и пармезаном, 370р.

Брускетта с моцареллой, томатами и песто, 340р.

Брускетта с авокадо и яйцом пашот, 350р.

СУПЫ

Домашняя лапша на курином бульоне, 230р.

Том-ям с морепродуктами, 410р.

Сицилийский томатный суп с лососем и мидиями, 290р.

Крем-суп грибной на основе белых грибов с шампиньонами, 280р.

Сырный крем суп с запеченным чесноком беконом и грессини, 270р.

САЛАТЫ

- Шеф салат с французским соусом, ветчиной, сыром и куриной грудкой, 290р.
- Салат греческий с обжаренным сербским сыром, заправкой из оливкового масла и прованскими травами, 280р.
- Салат Цезарь с классическим соусом ,хрустящими гренками ,сыром пармезан и куриной грудкой, 300р.
- Салат Цезарь с классическим соусом ,хрустящими гренками ,сыром пармезан и тигровой креветкой, 350р.
- Салат с классическим соусом цезарь ,хрустящими гренками и сыром пармезан, 250р.
- Микс листьев салата с фирменной заправкой и кедровыми орешками, 240р.
- Салат из копченого куриного бедра с овощами и яйцом пашот, 280р.
- Салат с лососем горячего копчения,имбирно-сливочной заправкой,картофелем стоун и маринованным луком порей, 430р.
- Теплый салат из говядины с картофелем стоун и горчичной заправкой, 350р.
- Теплый салат из куриной печени с яблоком и сливочной заправкой, 300р.

БУРГЕРЫ

- Биф-бургер, 550р.
- Бургер Халопеньо, 530р.
- Бургер Три сыра , 590р.

ПАСТЫ

- Паста с помидорами черри, баклажанами ,цуккини и томатным соусом, 300р.
- Паста Карбонара, 350р.
- Паста с копченым цыпленком и беконом, 350р.
- Паста с говядиной и вяленными томатами, 490р.
- Паста с лососем и тигровыми креветками, 490р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриные котлеты со свиной грудинкой, сырным соусом и свежими овощами, 350р.

Рубленый бифштекс с яйцом, луком фри, картофельным пюре и соусом "красное вино", 590р.

Строганофф с можжевельной ягодой в мясном соусе, подается с картофельным пюре, сметаной и маринованными огурцами, 490р.

Куриная грудка су-вид в сырной панировке из пармезана с цветной капустой (жареная или на пару - на выбор), миндалем и лимонной заправкой, 410р.

Стейк из говядины с перечным соусом, листьями салата и розмарином, 650р.

Стейк из лосося с кабачками гриль, соусом "белое вино" и икрой летучей рыбы, 610р.

Радужная форель под моцареллой, фаршированная томатами и соусом песто, 550р.

Кальмар в сливках со шпинатом и жареными грибами, 440р.

Оладьи из кабачков со сметаной, 250р.

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре, 100р.

Картофель стоун с чесноком и розмарином, 100р.

Овощи гриль, 260р.

Цветная капуста с лимонным соком и миндалем (жаренная или на пару), 220р.

Свежие овощи по-домашнему (с кунжутным, нерафинированным, оливковым маслом, сметаной или домашним майонезом на выбор), 270р.

АВТОРСКИЕ ДЕСРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шоколадный фондан с базиликом и домашним мороженым, 300р.

Тарт "Воспоминания о Гонконге", 300р.

Фисташково-клубничное пирожное, 300р.

Щавелевая панакота с домашним мороженым, 300р.

Малиновое пирожное с белым шоколадом, 300р.

Чизкейк классический с апельсиновым соусом, 300р.