

ЗАКУСКИ

ХЛЕБ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И МАСЛИНАМИ 420

Хрустящий зольный хлеб в сопровождении трюфельного масла и копчёного крема.

КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ТАРТ С КОЗЬИМ СЫРОМ 570

Тарт на основе трёх текстур томатов. Подаём в сопровождении крема из нежного козьего сыра и инжирной бальзамической заправкой.

КРЕВЕТОЧНЫЙ САД 750

Маринованные в апельсиновой цедре тигровые креветки. Обжариваем в свекольном кляре и подаём в сопровождении соуса из манго и арахиса.

ПАШТЕТ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ 580

Паштет из куриной печени в сопровождении кленового сиропа, микса семян и миндаля.

ГОВЯДИНА С ТРАВЯНОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ 690

Говядина, приготовленная на манер карпаччо, в сопровождении травяной эмульсии, желтка су-вид и медово-горчичного соуса. Подаём в сопровождении каперсов и базилика.

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА 650

Тунец в сопровождении азиатской заправки, крема из авокадо и манго.

РИЙЕТ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА 690

Сливочный крем на основе креветок и краба в сопровождении пены из пармезана.

ЦВЕТЕНИЕ СЫРА БРИ 580

Крем на основе сыра «Бри» в сопровождении икры алоэ и трюфельного мёда.

КРОКЕТ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ 710

Крокет из картофельного теста с начинкой из томлёной говядины. Подаём в сопровождении соусов «Тонкацу» и медово-горчичного.

СУП

КУКУРУЗНЫЙ ВЕЛЮТЕ 580

Крем-суп на основе обжаренных кукурузных зёрен.
Подаём в сопровождении конусов из креветок.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА 580

Крем-суп из цветной капусты и лепестками миндаля.
Подаём в сочетании с грибной корзинкой и трюфелем.

ГОРЯЧЕЕ

СТЕЙК С АВОКАДО И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК 980

Говяжий стейк в сопровождении соуса «Гуакамоле» и демигласа на основе панцирей креветок.

ТОТЕМ ОХОТЫ 950

Нежная щека, запечёная в солевой корке. Подаём в сопровождении картофельного пюре.

ПАЛТУС С ИКОРНЫМ СОУСОМ 850

Мусс из палтуса в сочетании с «весенним» кремом на основе цуккини и базилика. Подаём в сопровождении сливочного соуса и овощной икры.

ДЕТИ В САДУ 750

Куриное бедро в пряной корочке, маринованное в пахте и горчице.
Подаём в сочетании соусом «Романеско» и майонезом на основе манго.

СВИНАЯ ГРУДИНКА 950

Свиная грудинка, приготовленная методом су-вид, в сопровождении грушевого крема и ферментированных листьев салата «Ромейн».

ТОРТЕЛЛОНИ 710

Паста с начинкой из сыра рикотта. Подаём в сочетании с заправкой из мёда, фундука и эспумы на основе пармезана.

ГАРНИР

МОРКОВЬ & АПЕЛЬСИН 470

Готовим с заправкой из апельсинового пате.
Подаём в сочетании с кремом на основе копчёной моркови.

СТЕЙК ИЗ ФЕНХЕЛЯ 470

Фенхель, приготовленный методом су-вид.
Подаём в сопровождении масла яблока и майорана.

КАРТОФЕЛЬ & ИКРА 490

Картофель «Стоун», приготовленный методом конфи с начинкой из нежного картофельного крема и васаби. Подаём в сопровождении сметанного соуса и красной икры.

ДЕСЕРТ

ОБЪЕКТ 483В 570

Сливочный крем на основе ликёра «Бейлис» с начинкой из жареного белого шоколада. Подаём в сопровождении фисташкового крамбла и гелем на основе креплёного вина «Мадера».

ПЛАНЕТА ЛЮДЕЙ 550

Воздушный крем на основе маскарпоне и амаретто в сочетании с матчей.

DOOMER SWEET 570

Ганаш из фундука и тёмного бельгийского шоколада в сочетании с мисо-карамелью и жареными орехами.

ЭГО 590

Кокосовый ганаш с компоте на основе ягод и личи, покрытый глазурю из белого бельгийского шоколада.