



ЭТО КУХНЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК, ВТОРНИК, СРЕДА С 12:00 до 2:00
ЧЕТВЕРГ, ПЯТНИЦА, СУББОТА, ВОСКРЕСЕНЬЕ С 12:00 до 5:00

Для блюд, которые готовят дольше 15 минут,
указано приблизительное время ожидания

• К ВИНУ •

| | |
|--|------|
| Хлебная доска булочки французская, с отрубями, с солодом и кориандром, сливочное масло, морская соль | 180 |
| Оливки ассорти (гигант, мини, каламата) с оливковым маслом, лимоном, тимьяном и чесноком | 440 |
| Ассорти итальянских маринаций томаты вяленые, артишоки, алькапоронес | 490 |
| Сыр, оливки, вяленые томаты | 680 |
| Ассорти сыров с мёдом или джемом | 1275 |

• ТАПАСЫ (ЗАКУСКИ НА ТОСТАХ) •

| | |
|---|-----|
| Томат, базилик, моцарелла | 190 |
| Печёные овощи с соусом песто | 210 |
| Груша с соусом блю чиз и греческим орехом | 210 |
| Креветка с ананасом в пряной заправке | 240 |
| Лосось с огуречной стружкой и томатным кремом | 240 |
| Ростбиф с медово-горчичной заправкой | 240 |

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

| | |
|--|-----|
| Русская тарелка сало, кильчика, квашеная капуста, огурец, отварной картофель | 480 |
| Тартар из российской говядины 110 гр с перепелиным желтком, черемшой и малиново-розмариновым кремом | 530 |
| Севiche из лосося с пряно-цитрусовой заправкой 120 гр ↓ | 590 |
| Виттело тоннато 80/60 гр | 590 |

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

| | |
|---|-----|
| Куриные крылышки в остром маринаде 300 гр ↓ ↓ (25 минут) | 460 |
| Улитки по-бургундски шесть улиток с чесночными тостами | 490 |
| Рататуй в прованском стиле с козьим сыром 190гр | 490 |
| Свиные ребра в имбирном маринаде 320 гр | 630 |
| Дюжина мидий в белом вине с тостами песто | 660 |

• САЛАТЫ •

| | |
|---|-----|
| Салат с обожжённым тунцом | 590 |
| салатный микс, перепелиное яйцо, картофель, вяленые томаты 180гр | |
| Салат с тёплым лососем, артишоком и киноа | 580 |
| микс салатов, грейпфрут, сушёная клюква 180 гр | |
| Салат «Цезарь» с филе цыпленка | 490 |
| салатный микс, черри, пармезан, гренки, айоли, анчоус, каперсы, соевый соус 220гр | |
| Салат «Цезарь» с креветками | 570 |
| салатный микс, черри, пармезан, гренки, айоли, анчоус, каперсы, соевый соус 220гр | |

• ПАСТА И РИЗОТТО •

| | |
|--|-----|
| Спагетти алио олио 250 гр | 460 |
| Спагетти карбонара 290 гр | 540 |
| Папарделле с говядиной, грибами и трюфельным маслом 300 гр | 660 |
| Тальятелли с соусом биск, лососем, креветками и мидиями 300 гр | 680 |
| Ризotto с белыми грибами 300 гр | 790 |

• ОСНОВНОЕ •

| | |
|---|------|
| Колбаски | 490 |
| с картофелем фри, тушеной капустой и томатным соусом 330 гр | |
| Котлетки из щуки (15-25 минут) | 560 |
| на подушке из шпината с грибами, с соусом шабли 120/150 гр | |
| Судак с кремом из цветной капусты | 690 |
| и соусом из березового сока и миндаля 160/100 гр | |
| Утиная грудка с томлёным яблоком (20-25 минут) | 680 |
| и соусом из брусники 120/100гр | |
| Медальоны из российской говядины | 890 |
| с беби картофелем и кофейно-коньячным соусом 150/10/50 гр | |
| Филе миньон (от 12 до 30 минут) | 1190 |
| с овощами гриль и соусом демиглас 210/100 гр | |

• ГАРНИРЫ •

| | |
|---|-----|
| Овощи гриль 250 гр | 470 |
| Картофель фри с томатным соусом 250 гр | 460 |
| Картофель стоун с чесноком и зеленью 180 гр | 390 |
| Пюре картофельное на сливках 180 гр | 380 |

• ДЕСЕРТЫ •

| | |
|---|-----|
| Мильфей с пряным кремом карри | 390 |
| Чизкейк Нью-Йорк с ванильным мороженым | 390 |
| Яблочный штрудель с ванильным мороженым | 390 |
| Лимонный крем каталана | 390 |
| Шоколадный фондант с вишней и ванильным мороженым | 440 |
| Мороженое и сорбет в ассортименте 120 гр | 360 |