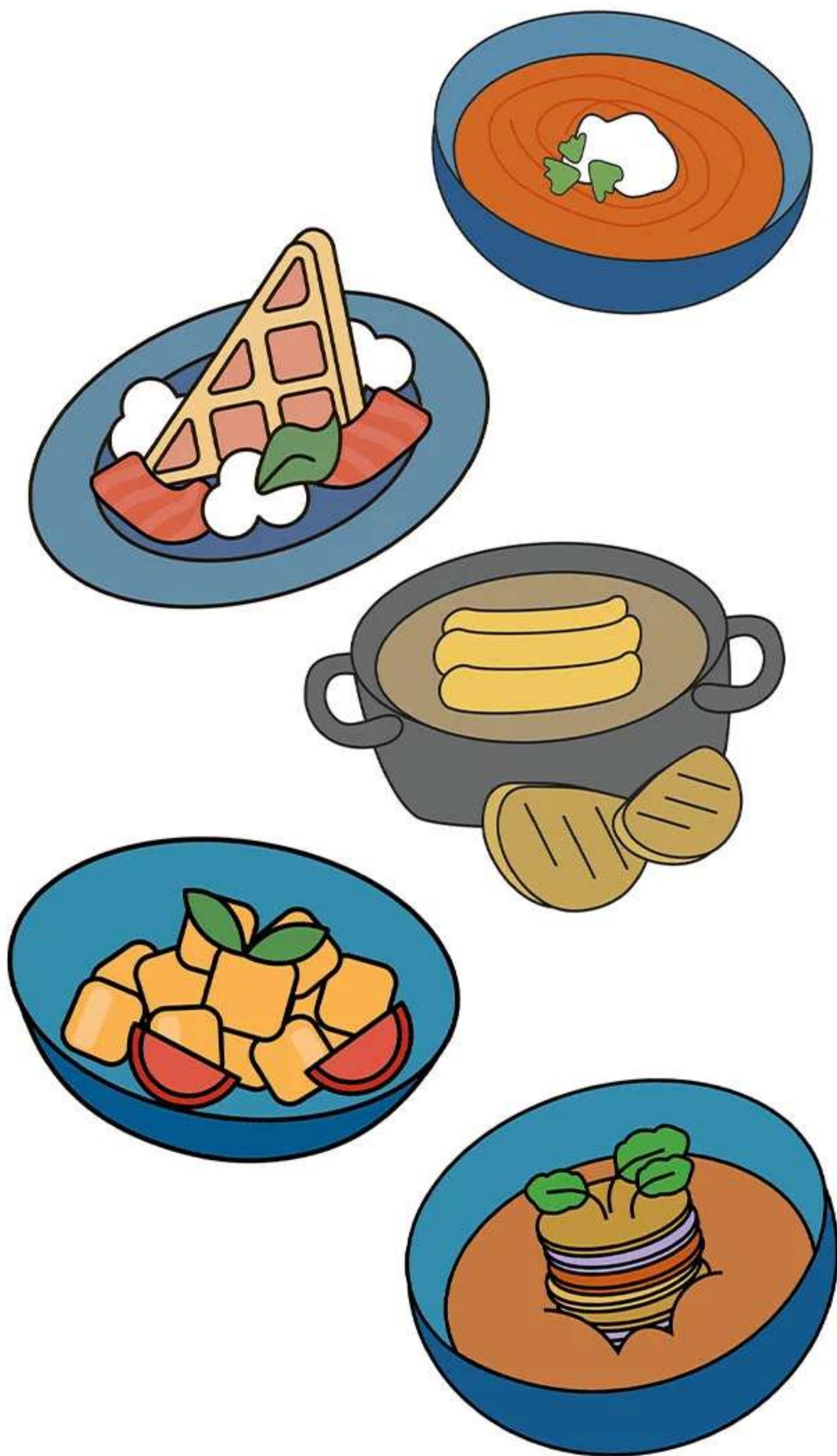
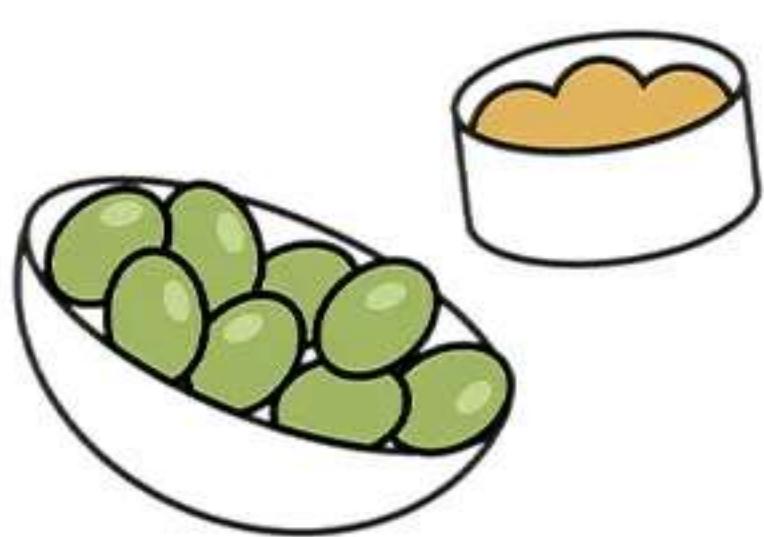
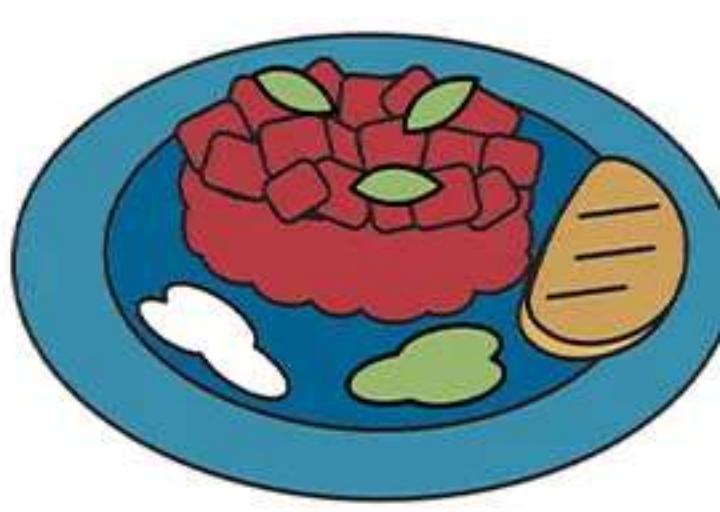


КУХНЯ





ЗАКУСКИ



Грissини с соусом дзадзики	280
Горячие оливки с розмарином	550
Тартар из говядины	950
Тартар из лосося и сибаса со страчателлой	920
Сет тапас (бекон-ростбиф, печень трески, вешенки-опята)	550
Формиак на сморреbrode	420
Паштет из куриной печени с вареньем черная смородина	520
Брускетта с тунцом и битыми огурцами	520
Брускетта с ростбифом и гречей блючиэ	550

Как насчет
неожиданных сочетаний?

Оливки, томленые в эмульсии с
добавлением цедры лайма и розмарина...
Это станет первым шагом к знакомству с
нашей авторской
кухней!

Фотографии блюд вы можете найти в конце меню,
отсканировав QR-код

Картофель фри 350

Батат фри 400

соус на выбор к батату и картофелю:
блючи/сладкий чили/айоли/барбекю

Вяленое мясо на выбор: милано/бреазоло/
конна/«сыр с илесенью»/«трюфель»/оленина 320

Сыр на выбор: совье с трюфелем/грюйер/
рюмер/монтаньолло/тет де мушан 320

Рыба холодного кончения на выбор: тунец/масляная/
омчуль 450

САЛАТЫ



С хрустящими баклажанами и томатами 650

Теплый салат с языком, битыми огурцами
и луком фри 690

Овощной с сыром фета 560

Наше вяленое мясо
прекрасно сочетается
с бокалом или бутылкой вина.
Спросите сомелье, он точно знает,
что подойдет именно
вам!

Если у вас есть пищевые аллергии -
пожалуйста, сообщите об этом нашему официанту

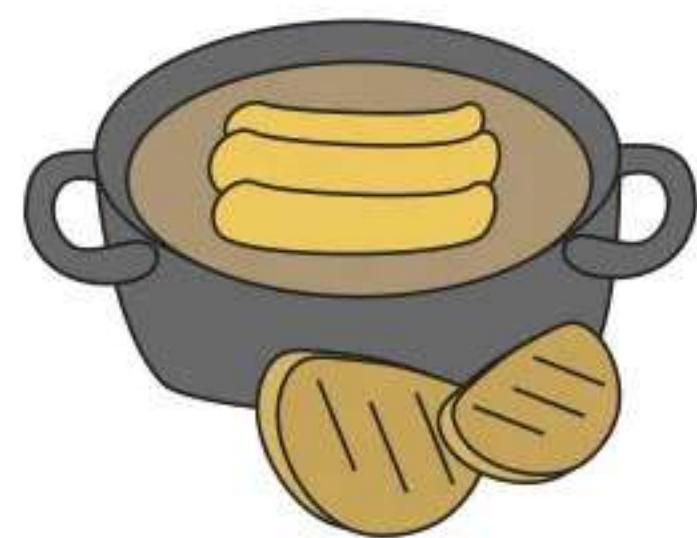
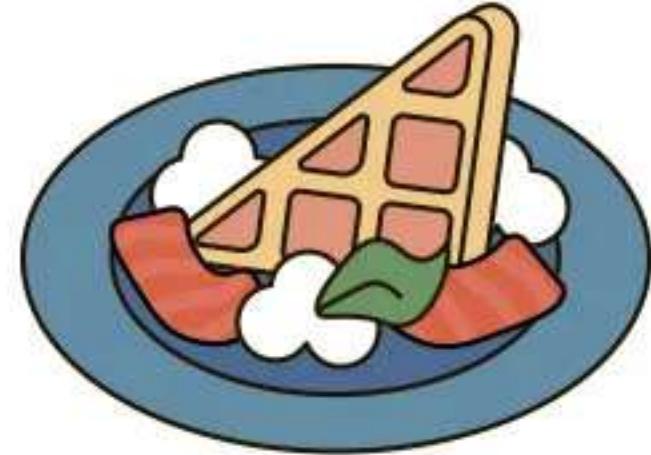
МОРЕПРОДУКТЫ

Магаданские креветки на льду на двоих 1350

Теплые Магаданские креветки 1100

Фондю с рапаном 690

Кальмар с древесными грибами и томатами 650



ВАФЛИ ИЗ БАТАТА С СЫРОМ

С лососем, чуакамоле и яйцом пашот 720

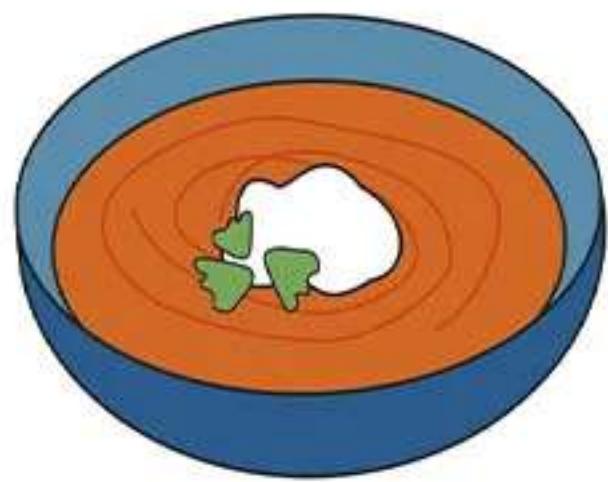
С ростбифом и соусом Вителло Тоннато 690

🔥 С беконом, кимчи и луком конфи 650

Вафли из батата с сыром -
белгийская классика в
авторском прочтении нашего Шефа.
Идеальные вафли на завтрак, обед
или чгин.

Фотографии блюд вы можете найти в конце меню,
отсканировав QR-код

СУПЫ



Томатный суп со страчателлой

590

Бельгийский суп с телячьими щечками,
бэйби-картофелем и томатами

620

Хлебная корзина

250

ПАСТА РУЧНОЙ ЛЕПКИ



с томатами, моцареллой и соусом песто

620

с телячьими щечками

690

с креветками в сливочном соусе

750

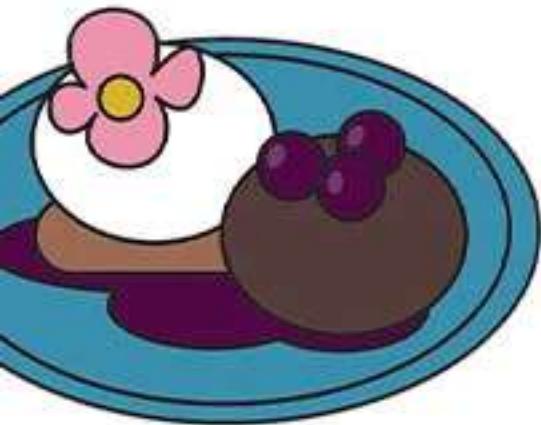
Наш шеф готовит пасту,
используя три вида муки из
твёрдых сортов пшеницы.

Так паста получается максимально сытной,
вкусной и, главное, с
любовью.

Если у вас есть пищевые аллергии -
пожалуйста, сообщите об этом нашему официанту

ГОРЯЧЕЕ

Филе чти со шинатом и грибами	890
Черная треска с таджасскими оливками и томатами	950
Бифстроганов из мраморной говядины	850
Полба с белыми грибами и гречишками	840
Стейк Сирлайн с цуккини в азиатском соусе (точный вес мяса уточняйте у официанта)	1200



ДЕСЕРТЫ

Мороженое Тирамису	290
Крем-брюле с облениховым мороженым	520
Шоколадный фондан с соусом из чёрной смородины	520
Лимонный меренговый рулет	550

Соус манго-мята на воздушном
лимонном русле из меренги и
бокал игристого вина заставят
вас остановиться на мгновенье и
насладиться вкусом!

Фотографии блюд вы можете найти в конце меню,
отсканировав QR-код