

## Завтраки

Бокал Просекко в ПОДАРОК С 08 до 12 по будням и в течение всего дня по выходным Прекрасно дополнит наши вкусные завтраки и придаст легкого и летнего настроения
Ко всем завтракам мы рекомендуем черный фильтр-кофе, при заказе любого завтрака его цена будет всего 100 рублей за ароматную чашку стандартного размера

### Самый лучший в мире завтрак\*

#### Выбери базу:

Основа - глазунья/пашот/скрэмбл из двух яиц с томатами и припущенным шпинатом	<b>300</b>
Хлеб - гречишный/солодовый/ржаной с семечками	

#### Дополни по своему вкусу:

<b>сытные топпинги:</b> слабосоленый лосось + 250 руб красная креветка +250 руб ростбиф из говядины +250 руб пастроми из индейки +250 руб бекон +250 руб белые грибы +250 руб анчоус +250 руб	<b>немясные топпинги:</b> страчателла +175 руб пармезан +100 руб трюфель +300 руб	<b>добавь любимый соус:</b> голландез/песто/тоннато-мусс/трюфельный мусс/трюфельный айоли/айоли с анчоусом +100 руб
--	--	--

Завтрак Шефа с рыбкой: глазунья из двух яиц, лосось собственного посола, авокадо, теплой чабаттой, свежими томатами черри, микс салатов, каштановый хумус и бер - нуазет	<b>880</b>
--	------------

Овсяные хлопья со страчателлой, лепестками миндаля и черным трюфелем	<b>675</b>
--	------------

Овсяные хлопья со свежими ягодами и соусом из манго и мяты может подаваться на обычном или кокосовом молоке (+100 руб)	<b>450</b>
--	------------

Зеленая гречка с лососем слабой соли, пармезаном и соусом песто, яйцом пашот и авокадо	<b>550</b>
--	------------

Сырники воздушные с соусом из малины и взбитой сметаной	<b>550</b>
---	------------

Скрэмбл с обжаренным беконом и ломтиком деревенского хлеба, подается с маслом бер - нуазет	<b>550</b>
--	------------

Шакшука - запеченные на чугунной сковороде куриные яйца с пряным соусом шакшука из томатов с добавлением болгарского перца, ярких специй, трав и деревенского хлеба	<b>490</b>
---	------------

Блинчики с кремом маскарпоне, соусом из сезонных абрикосов, белого вина и мяты	<b>550</b>
--	------------

Омлет из двух яиц со сливочным паштетом из судака и креветок, шпината, листьев мяты и листьев шисо	<b>530</b>
--	------------

Бриошь сливочная с яйцом пашот и лососем слабой соли собственного приготовления, авокадо и соусом голландез	<b>580</b>
---	------------

Бриошь сливочная с нежнейшими ломтиками ростбифа из говяжьей вырезки, яйцом пашот, маринованными в солоте древесными грибами и соусом голландез	<b>580</b>
---	------------

Бриошь сливочная с камчатским крабом, авокадо хасс, эстрагоном, пармезаном, свежей мятой, под соусом айоли из анчоуса идеально с бокалом игристого кремана Guy Allion из Франции (+490 руб)	<b>580</b>
---	------------

## Дополнения к блюдам

Хлебная корзина гречишный хлеб солодовый хлеб ржаной хлеб с семечками	<b>250</b>
--	------------

## Закуски

При заказе 3х и более позиций из этого раздела, вы получите скидку 30% на каждую позицию, чтобы вы не стеснялись попробовать
--

Брускетта на теплой чабатте с соусом гуакамоле, ломтиками слабосоленого лосося, апельсиновым гелем и маринованным фенхелем	<b>650</b>
--	------------

Брускетта на теплой чабатте с ломтиками ростбифа из говяжьей вырезки, трюфельным муссом на основе соуса деми-глас, подается с луковым джемом	<b>650</b>
--	------------

Тартар из говяжьей вырезки с грушей, устричным листом, древесным гребешком и тоаматами конкасе идеально с бокалом красного Темпранильо Vrcamonte из Испании (+490 руб)	<b>790</b>
--	------------

Вителло - тоннато - ростбиф из говяжьей вырезки с соусом из анчоуса и тунца, пармезаном, цедрой лимона и каперсами идеально с бокалом красного монастреля Altos de la Hoya из Испании (+390 руб)	<b>830</b>
--	------------

Севиче из красной аргентинской креветки, в маринаде из сока лайма, кокосового молока, кинзы и перца чили лучше сразу с бокалом оранжевого москателя Dona Leo (+390 руб)	<b>875</b>
---	------------

Карпаччо из гребешка с соусом из листьев мяты, лука сибулет, сока и цедры лайма, а также соевым соусом, подается с клубникой и гелем из зеленого яблока попробуйте с бокалом освежающего просекко Corvezzo из Италии (+450 руб)	<b>990</b>
---	------------

Паштет из утиной печени с карамелью, абрикосом, черным трюфелем, козьим сыром и деревенским хлебом	<b>640</b>
--	------------

Хрустящий баклажан с ломтиками ростбифа из говяжьей вырезки, с пряным соусом из ананаса, лемонграсса и кимчи	<b>560</b>
--	------------

Хумус из запеченных каштанов, со сливками и деревенским хлебом гуакамоле +150 руб лосось собственного посола +250 руб жаренные красные креветки + 250 руб (Рекомендуем попробовать все вместе под бутылку белого вина)	<b>540</b>
---	------------

Хумус из нута с листьями шпината и авокадо, подается со свежими томатами черри и деревенским хлебом	<b>450</b>
---	------------

## Салаты

Салат из хрустящих листьев салата с бобами эдамаме, цветной капустой, брокколи, молодыми стручками гороха, заправленный соусом из тамаринда	<b>750</b>
---	------------

Салат из хрустящих кусочков баклажана с соусом из ананаса и лемонграсса, листьями салата, помидорами черри и кремом из козьего сыра	<b>580</b>
---	------------

Ролл с красной креветкой в огурце с авокадо и листьями салата, заправленными оливковым маслом и соусом на основе бальзамического крема	<b>650</b>
--	------------

Салат из утиной грудки су-вид с миксом салата, миндальным орехом, соломкой свежего яблока, печеной морковью, лемонграссом под малиновым соусом	<b>750</b>
--	------------

Вино быстро меняется, актуальные позиции уточните у бармена — бариста :)
--

## Супы

Холодный томатный суп из сезонных сладких томатов, авокадо и айоли С крабом еще вкуснее, но +300 руб	<b>450</b>
--	------------

Куриный суп с грудкой су-вид, отварными лингвини, перепелиным яйцом и зеленым горошком	<b>450</b>
--	------------

Крем-суп из печеного болгарского перца на основе куриного бульона со страчателлой	<b>550</b>
---	------------

Буйабес Шефа - насыщенная марсельская уха с лососем, судаком, красной креветкой, маринованным фенхелем, листьями базилика	<b>890</b>
---	------------

## Горячее

Паста Лингвини - фреска (домашняя) с артишоком, страчателлой, листьями базилика	<b>850</b>
---	------------

Паста Лингвини - фреска (домашняя) с анчоусом, страчателлой, зеленой фисташкой и с соусом из анчоусов и каперсов	<b>750</b>
--	------------

Паста Лингвини - фреска (домашняя) с лососем, креветкой, мятой, базиликом, цедрой лайма с соусом биск и белым вином лучше сразу с бокалом ледяного белого Passaros из Португалии (+350 руб)	<b>890</b>
---	------------

Паста Лингвини - фреска (домашняя) с пастроми из индейки, брокколи и сливочным соусом	<b>650</b>
---	------------

Картофельные ньокки с тушеным кроликом, белыми грибами, пармезаном, цедрой лимона, тимьяном, чесноком и трюфельным маслом	<b>750</b>
---	------------

Филе судака на коже с гарниром из пюре зеленого горошка, мяты, свежими зелеными стручками гороха, маринованным фенхелем и сезонными сладкими томатами лучше сразу с бокалом холодного рислинга Grupo из Германии (+650 руб)	<b>850</b>
---	------------

Вырезка из говядины медиум ре с половинками бейби — картофеля, маринованными древесными гребешками, соусом и кусочками из белых грибов и соусом Солодовый Жу на основе красного вина лучше сразу с бокалом красного Темпранильо из Испании из Рибера дель Дуэро (+490 руб)	<b>1180</b>
--	-------------

## Десерты

Запеченные каштаны с лепестками марципана и соусом англеас идеально с бокалом оранжевого москателя Dona Leo из Испании (+350 руб)	<b>580</b>
---	------------

Кокосовая панна-котта - нежнейший итальянский пудинг с цитрусовым желе и ароматом ванили	<b>490</b>
--	------------

Хрустящая сливочная бриошь, обжаренная и политая карамелью, с ломтиками орехового французского сыра, сезонными ягодами и освежающими лепестками мяты	<b>675</b>
--	------------

Джелато/сорбеты в ассортименте - 1 шарик	<b>150</b>
--	------------

Остальные десерты вы можете найти на витрине
--