

САЛАТЫ

Шведский салат с сельдью	250 гр	250 рублей
--------------------------	--------	------------

Сытный душевный салат из атлантической сельди, гренок из черного заварного хлеба, кубиков обжаренного картофеля, красного лука, яйца, помидоров черри и заправки из сметаны и укропа

Нут-салат	180 гр	245 рублей
-----------	--------	------------

Экзотический салат из нута, свеклы, моркови, сельдерея, обжаренных с кумином и кориандром орехов и зерен имбиря и свежей зелени

Салат «Вальдорф»	180 гр	280 рублей
------------------	--------	------------

Близкий по сути, но не по форме к оригиналу салат из яблока, сельдерея, грецких орехов и винограда с добавлением голубого сыра и оригинальной мятно-йогуртовой заправкой

Салат из жареной груши с руколой и голубым сыром	180 гр	350 рублей
--	--------	------------

Ломтики теплой обжаренной груши с листьями рукколы, грецкими орехами с сыром «дор-блю» под бальзамическим соусом с медом. Прекрасно сочетается с бокалом белого вина.

Салат с тыквой и козьим сыром	180 гр	330 рублей
-------------------------------	--------	------------

Салат из печеной с тимьяном тыквы, козьего сыра, орехов и свежего базилика с бальзамической заправкой.

Салат с копченым лососем и апельсинами	240 гр	360 рублей
--	--------	------------

Легкий салат с листьями ромейна, авокадо, филе апельсина и копченым лососем с нежной заправкой из йогурта и васаби.

Салат с печенью индейки и свеклой	230 гр	380 рублей
-----------------------------------	--------	------------

Обжаренные в медовом соусе дольки свеклы, кубики авокадо, листья рукколы и горячие ломтики печени, заправленные соусом из зернистой горчицы, бальзамического уксуса и оливкового масла

Кобб-салат	280 гр	430 рублей
------------	--------	------------

Самый знаменитый американский салат из руколы, спелого авокадо, помидоров и жареной куриной грудки, замаринованной с орегано, в тамариндовом соусе с легкой заправкой из голубого сыра, дижонской горчицы, оливкового масла и лайма. Порция-американская.

Салат «Тайский»	210 гр	350 рублей
-----------------	--------	------------

Неожиданный салат с китайской капустой, стружками моркови, обжаренным арахисом, ломтиками куриного филе и свежими листьями кинзы, базилика и мяты. Заправка на основе сока лайма, с тайским рыбным соусом, перцем чили, рисовым уксусом и сахарной пудрой.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной жульен	200 гр	250 рублей
----------------	--------	------------

Предварительно обжаренные свежие шампиньоны, томленные в сливках и вине с добавлением лука-шалота и тимьяна под сырной корочкой. Подается в двух кокотницах.

Жюльен из черешкового сельдерея	200 гр	250 рублей
---------------------------------	--------	------------

Обжаренные с луком-шалотом и чесноком хрустящие стебли сельдерея, томленные в белом вине и запеченные под корочкой голубого сыра. Подается в двух кокотницах.

СУПЫ

Томатный суп	250/20 гр	210 рублей
--------------	-----------	------------

Суп из протертых спелых помидоров сваренный с добавлением обжаренного лука и чеснока. Подается с белым хлебом

Свекольный суп с уткой	259/30/30/2 гр	230 рублей
------------------------	----------------	------------

Суп на манер традиционного борща, но на наваристом утином бульоне с добавлением имбиря и пряных трав «букет гарни». Подается с черным хлебом, сметаной и зеленью.

Суп из щавеля	250/30 гр	210 рублей
---------------	-----------	------------

Классические легкие щи из щавеля на курином бульоне с мелко нарезанным картофелем, половинкой яйца сметаной и укропом. Подается с белым хлебом

Пряный тыквенный суп	250/40 гр	210 рублей
----------------------	-----------	------------

Редкий вид тыквенного супа без креветок и пармезана. Варится с добавлением свежих яблок, корня имбиря и шалфея, подается с пряными хрустящими гренками из белого хлеба

Морковный суп	220/30 гр	190 рублей
---------------	-----------	------------

Крем-суп из моркови и кориандра с морковными крутонами, печеным чесноком и зеленью петрушки

Финская уха	250/20 гр	250 рублей
-------------	-----------	------------

Уха из лосося, отваренного в сливках без специй с добавлением картофеля, лука-порея и моркови. Подается с обжаренным заварным хлебом.

Грушевый суп	250 гр	210 рублей
--------------	--------	------------

Неожиданный суп-пюре из груши и лука-порея с нотками карри и йогуртовой заправкой с обжаренным в меду зеленым луком.

Суп из бычьих хвостов	250 гр	250 рублей
-----------------------	--------	------------

Ароматный густой суп из бычьих хвостов, сваренный с большим количеством кореньев с добавлением лимонника. Подается с говядиной и тонко нарезанной «лапшой» из китайской капусты и свежей моркови с листьями кинзы и мяты.

Суп из зеленого горошка	250/15/35 гр	210 рублей
-------------------------	--------------	------------

Крем-суп из молодого зеленого горошка, сваренного с добавлением бекона и свежего тимьяна. Подается со сливками и филе копченого лосося.

Кукурузный суп	250/35 гр	210 рублей
----------------	-----------	------------

Густой суп из зерен кукурузы сварен с добавлением подпеченных лука-шалота и чеснока, сливок и мартини. Подается с кубиками обжаренного куриного филе и зеленью кинзы.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Печень индейки с пюре из цветной капусты	120/140/20 гр	340 рублей
--	---------------	------------

Небольшие кусочки нежной печени индейки, глазированной в яблочном сиропе с зеленым луком. Подается с нежным сладковатым пюре из цветной капусты, отваренной в сливках с добавлением меда.

Филе цыпленка с яблочным соусом	150/150/50 гр	360 рублей
---------------------------------	---------------	------------

Нежное куриное филе, приготовленное по технологии «су-вид», слегка обжаренное на сливочном масле, подается с глазированной морковью-беби с добавлением зелени базилика и петрушки и соусом на основе оливкового масла со свежим яблоком французской горчицей и соком лимона.

Кальмар фаршированный	300/80 гр	450 рублей
-----------------------	-----------	------------

Кальмар, фаршированный смесью разноцветного болгарского перца, обжаренного с мелко нарубленным луком и чесноком и заправленный винным белым уксусом. Подается с «косичкой» из сливочного сыра, каперсами и зеленью кинзы.

Телячье сердце с морковью и апельсинами	200/180/10 гр	410 рублей
---	---------------	------------

Растушенное в белом вине и апельсиновом соке телячье сердце с гарниром из моркови, заправленное зеленью кинзы

Классический бургер с картофелем фри	180/180/80 гр	420 рублей
--------------------------------------	---------------	------------

Рубленая говядина по традиционному американскому рецепту (100% говяжий фарш с солодовым соусом, дижонской горчицей, шалфеем и тимьяном) подается с картофелем фри и соусом «Демигляс».

Кнели из судака с пряными овощными оладьями	150/150/30 гр	450 рублей
---	---------------	------------

Нежные кнели из филе белой рыбы (судака) с гарниром из оладий, приготовленных из моркови с кинзой, зеленым луком и перчиком чили, тмином, кориандром и куркумой. Подается с легким белым соусом.

Филе лосося в свекольно-апельсиновом соусе	120/150/30/20 гр	480 рублей
--	------------------	------------

Небольшой кусочек свежего лосося, слегка обжаренный с корицей и белым перцем, подается с соусом из апельсина и свеклы, пюре из авокадо и припущенным брокколи

Голень индейки в медовой глазури	450/180/20 гр	570 рублей
----------------------------------	---------------	------------

Запеченная в меду голень индейки с брусничным соусом, подающаяся с «ирландским» чампом, картофельным пюре с обжаренным луком и грибами.

Свиная вырезка с запеченным яблоком и луком	200/180/40 гр	530 рублей
---	---------------	------------

Большая порция свиной вырезки, обжаренной с розмарином, с соусом из кураги и корицы, с гарниром из запеченного лука и яблока.

«Карбонад по-фламандски»	150/200/10 гр	560 рублей
--------------------------	---------------	------------

Нежные кусочки говядины, томленные в темном элитном пиве с луком и пряными травами, подается с картофельным пюре, крупно нарезанными листьями петрушки и кольцами хрустящего лука, обжаренного во фриторе.

Утиная ножка конфи	225/150/100 гр	480 рублей
--------------------	----------------	------------

Классическая томленая утиная ножка, глазированная медом с вустерским соусом. Гарнируется слегка карамелизованными кубиками яблока, чуть одобренных корицей и малиновым соусом.

ДЕСЕРТЫ

Морковный торт	150 гр	190 рублей
----------------	--------	------------

Сладкий в меру и полезный торт из моркови с добавлением корицы пропитанный ликером и кремом из взбитых сливок с лимоном.

Чизкейк	130 гр	190 рублей
---------	--------	------------

Домашний чизкейк, сделанный по рецепту мамы одного знаменитого итальянского шеф-повара. Думаем, что и мама и сын могут нами гордиться.

МОРОЖЕНОЕ

«Тропический сет»	55/55/55 гр	180 рублей
-------------------	-------------	------------

Три шарика мороженого из южных фруктов: банана, манго и маракуйи

«Экзотический сет»	55/55/55 гр	180 рублей
--------------------	-------------	------------

Три шарика мороженого с непривычными мягкими вкусами: зеленого чая, кунжута и имбиря

ДУШЕВНАЯ
КУХНЯ

кафе

НА ОБОРОТЕ
ВЫ МОЖЕТЕ НАПИСАТЬ,
ВСЕ ЧТО ДУМАЕТЕ О НАС