

## К В И Н У

### à LA CARTE MENU

---

🍃 Цветы и завязи огурца в легкой темпуре с нектаром из томата и песто из весенней черемши 40 г	1 250
Виноградные улитки с соусом из петрушки и сельдереевым пюре в таралетках из хрустящего теста 150 г	1 650
Утиный паштет с вуалью из Moscato и тостами из бриоши 115 г	1 250
Артишоки маринованные с перцем эспелет 90 г	1 250
Оливки Chupadedos 100 г	1 100
Хамон Iberico Cinco Jotas 5-летней выдержки 40 г	4 950
Жюльен из белых грибов с сыром раклет 180 г	1 250
Горячий камамбер из козьего молока с соусом из петрушки и тостами из гречишного хлеба 150 г	2 550
Ассорти фермерских сыров: тур де шевр, камамбер, грюйер, раклет 325 г	2 550
Мясные деликатесы: вяленые утиные грудки магре, сесина, коппа 110 г	2 250
Профитроли с кремом из пармезана и хамоном пятилетней выдержки 90 г	1 350
Соте из дальневосточного трубача по-провансальски 100 г	1 250

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

### à la carte menu

-  Зеленый салат из листьев романо и кресса со свежей спаржей и кенийской фасолью, стручками горошка, цукини, красным и фиолетовым редисом, муссом из авокадо, соусом из спаржи, ростками кервеля и лимонной заправкой на оливковом масле 200 г 1 850
-  Стейк-милфей из баклажана с томатным кондитментом, баклажановой икрой и базиликом в темпуре 300 г 1 450
- Севиче из сибаса и батата с желтыми томатами, кинзой, соком лайма и юдзу 200 г 1 350
- Морские гребешки крудо с томатным сердцем, ромашками из зеленого яблока в соке из узбекских томатов 240 г 2 550
- Карпаччо из магаданских креветок под соусом из цитрусов и томатов с листками кислицы 130 г 2 950
- Сахалинский гребешок с фуагра, кремом из сметаны с юдзу, свекольным гелем с бароло и ростками салата 130 г 1 950
- Тартары из говядины и гребешка с мисо и юдзу под накидками из фиолетового редиса 150 г 1 950
- Террин из фуагра с имбирно-сливовым чатни и тостом из бриоши 160 г 2 950
- Карпаччо из говядины с черным трюфелем, соусом из пармезана и снежинками цветной капусты 120 г 1 750

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

### à LA CARTE MENU

- 🍷 Равиоли из корня сельдерея в трех структурах с эмульсией 1 700  
зеленой петрушки и черным трюфелем 160 г
  
- 🍷 Артишоки баригуль с апельсином, фенхелем, морковью и 3 250  
оливковым маслом 250 г
  
- Кнели из королевского краба с соусом из белого вина и 3 400  
хрустящим тостом с щучьей икрой 190 г
  
- Тигровые креветки на гриле с соусом биск с ароматом 1 950  
мирта, цукини в трех текстурах и цветами огурца в легкой  
темпуре с томатным нектаром 210 г
  
- Равиоли с королевским крабом и страчателлой, соусом 2 350  
из шпината и эспума из пармезана 200 г
  
- Щупальце осьминога с цукини и соусом из запеченных 3 550  
сладких перцев на пюре из нута 180 г
  
- Паста тальолини в стиле карбонара с пятилетним 3 350  
иберийским хамоном, эмульсией из маринованного  
желтка, соусом из пекорино и ботаргой из желтка 320 г
  
- Жареная фуагра с карамелизованным и свежим эндивием, 3 500  
соусом из нектара иерусалимского артишока с тахини и  
попкорном из гречки 120 г

## ГОРЯЧЕЕ

---

### à LA CARTE MENU

Филе палтуса в чешуе из цукини с креветками на гриле, сальсой из запеченного сладкого перца и соусом берблан с шафраном, оливками и зеленым базиликом 220 г	3 100
Морские гребешки на гриле с мятой тыквой, эмульсией из шпината, соусом из белых грибов и тыквенными темпура-чипсами 190 г	3 650
Фермерский цыпленок в стиле Соq au Vin с картофелем дофин 450 г	2 650
Филе говядины на гриле с эскалопом фуагра в стиле Россини, мильфеем из сельдерея и соусом Перигурдин 415 г	5 850
Утиная грудка в апельсиновом соусе с устричными грибами и карамелизованной в бальзамическом укусе грушей 220 г	2 350
Поджаренная зобная железа теленка в панко с пюре из артишока, легким жу с ароматом эстрагона и жемчугом из разных овощей с мускатным орехом 280 г	3 200
Конфи из щечек в соусе перигурдин с фуагра и пюре из пастернака под картофельной эспумой в корзиночке из хрустящего теста 210 г	2 550
Лопатка чёрного карачаевского барашка томленая со специями в ориентальном стиле; на гарнир картофельное пюре с сыром раklet На 2-4 персоны 1500 г	7 950

## СУПЫ, НА ХОСПЕРЕ

---

à la carte menu

### СУПЫ

Горячий луковый суп с гренками и сыром грюйер 330 г	1 450
 Перлинестроне – суп на богатом овощном бульоне с жемчугом из овощей, томатами-черри конфи и песто из весенней черемши 300 г	1 250

### НА ХОСПЕРЕ

Вырезка Black Angus, Россия (зерновой откорм) 160 г	3 850
Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 300 – 350 г)	2 550 за 100 г
Стейк Шатобриан Black Angus с обжаренным молодым картофелем и перечным соусом На 2 персоны (ориентировочно 400 г)	2 360 за 100 г
Cote de Voeuf Рибай на кости Black Angus, Россия (45-дневная выдержка) На 2 персоны (ориентировочно 900 – 1200 г)	2 950 за 100 г

**Гарниры:** Спаржа 1 850 • Баклажаны с сезонными овощами фрикасе на гриле 850 • Цветная капуста 890  
Брокколи 750 • Картофельное пюре 650

**Соус:** Перечный соус 350