

The background is a dark charcoal grey. It is decorated with various light grey elements: a large trumpet in the upper left, a double bass in the center, and a saxophone in the lower left. Scattered throughout are small circles, triangles, and plus signs. Wavy lines and stylized crown-like shapes are also present. The text is centered in the upper half of the image.

SYNCOPA JAZZ & COCKTAIL BAR

MEHIO

СТАРТЕРЫ

Оливки Халкидики и Каламата	80 / 450р
Хамон Серрано Резерва, 12 месяцев выдержки, Испания	60 / 570р
Вяленые томаты собственного приготовления	50 / 300р
Артишоки маринованные в масле	50 / 350р
Чипсы из сладкого картофеля батат	55 / 240р
Хрустящая чиабатта , паста из маслин и базилика	180 / 290р

СЫРЫ

Пармиджано Реджано 24-30 месяцев выдержки	50 / 400р
Манчего с трюфелем	50 / 450р
Бри с благородной белой плесенью	50 / 280р
Шеврано из козьего молока	50 / 450р
Горгонзола с благородной голубой плесенью	50 / 280р
Брюност мягкий, карамельный	50 / 400р
Ландана 3 года выдержки	50 / 400р
Мёд	20 / 50р

ЗАКУСКИ

Севиче из маринованной форели подается с копчёным сыром рикотта и пивными огурцами	150/ 590р
Тартар из нежной говядины, с сырным кремом, каперсами и чипсами из чиабатты	100/ 670р
Хрустящие баклажаны под домашним соусом сладкий чили	200/ 450р
Фиш & Чипс филе трески в пикантном кляре подаем с чипсами из батата и домашним тар-таром	180/ 520р
Ростбиф из нежной говядины подаём на подушке из соуса на основе консервированного тунца, украшаем каперсами и луком	170 / 680р
Брокколи гриль соцветия подаем с лепестками миндаля и соусами крем-чиз и сладкий чили	180 / 410р
Тапас с малосолёной форелью на подушке из творожного крема, подается на хрустящей чиабатте	100 / 460р
Тапас с ростбифом, белыми грибами, вялеными томатами, подается на хрустящей чиабатте	100 / 460р
Тигровая креветка в чили-масле, с томатами черри и кинзой	140 / 590р
Вяленая свёкла с сыром страчателла и ягодным соусом	130 / 430р

САЛАТЫ

- Печёные овощи** с зелеными листьями салата и сыром фета 180 / 520р
- Копчёная форель** с обжаренным картофелем, миксом салата, артишоками и свежими овощами 200 / 620р
- Стейк салат** с говядиной, листьями салата Романо, рукколой, томатами черри, авокадо и медово-горчичной заправкой 210 / 650р
- Киноа** со свежими овощами, красным луком и пикантной луковой заправкой 220 / 510р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Бургер** с котлетой из говядины, луком конфи, сыром чеддер и бочковыми солениями, подается с чипсами из батата 290 / 690р
- Чёрная треска** подаётся со сливочным соусом берблан, пюре из цветной капусты и ее соцветиями 250 / 810р
- Томлёная утиная грудка** с пюре из корня сельдерея и хрустящими листьями пак-чой 300 / 790р
- Стейк** из нежной говядины подается на подушке из авокадо и крем-чиза с пряным азиатским соусом 250 / 980р
- Лингвини** с насыщенным креветочным биском и креветками 280 / 670р
- Баклажан**, запечённый с сыром Фета, подается с греческим йогуртом, базиликом, мятой и кинзой на подушке из овощного лечо 230 / 490р

ДЕСЕРТЫ

- Тирамису** с вымоченным в ромашке печеньем Савоярди и кремом с добавлением эстрагона, подается с сезонными ягодами 160 / 550р
- Крем-брюле** с ванилью и белым шоколадом, хрустящей корочкой из тростникового сахара, подается со свежими ягодами 150 / 550р
- Томлённая в красном вине груша** с нежным кремом из рикотты и винным соусом 190 / 550р

Если у вас есть пищевая аллергия или вы хотите исключить какой-либо продукт из состава - пожалуйста, сообщите официанту!

*Посмотреть, как выглядят блюда и прочитать более подробное описание можно перейдя по QR-коду на последней странице меню