

МЕНЮ №3 **НОЯБРЬ 2021**

ЗАКУСКИ

- Ремесленный хлеб с маслом и четверговой солью 200.-
(VEG 100%) Оливки с мятой и цедрой лимона 330.-
Куриные сердечки с кремом из семян подсолнуха 390.-
(VEG) Салат с брынзой и печеным перцем 460.-
Паштет из печени цыпленка с лимонным кремом 490.-
Севиче из дорадо с огурцом 520.-
(VEG) Сыры и сухофрукты 640.-
Тартар из лосося с соусом из манго и хлопьями нори 650.-
Хамон серрано с хурмой 670.-
Тартар из говядины с брусникой и мороженым из голубого сыра 690.-

СУПЫ

- Крем-суп из брокколи с авокадо, фисташками и крабом 510.-
Марсельский рыбный суп 790.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- (VEG 100%) Полба с грибами 510.-
Трианголини с бурратой и белыми грибами 630.-
Филе дорадо с “ризотто” из картофеля и соусом из петрушки 630.-
Вонголе с соусом бер блан 700.-
Ризотто по-милански с кальмаром и муссом из пармезана 700.-

ДЕСЕРТЫ

- (VEG) Карпаччо из фейхоа 350.-
(VEG) Фондан из халвы с мороженым из черники и кардамона 380.-
(VEG) Бриошь с камамбером и муссом из малины 390.-

МЕНЮ №3
НОЯБРЬ 2021

ГРИЛЬ

Брискет с соусом из тунца и каперсами 590.-

Фланк стейк 890.-

Паук стейк 900.-

Скёрт стейк 900.-

Рибай стейк 1900.-

Лосось с соусом пармезан 860.-

Форель целиком (на двоих) 1700.-

(VEG) Брокколи и мята 450.-

(VEG) Баклажан и страчателла 550.-

ГАРНИРЫ

(VEG 100%) Цуккини в чимичури 200.-

(VEG) Крем из цветной капусты 200.-

(VEG) Картофельный мильфей 300.-

(VEG) Картофельное пюре с пармезаном и трюфелем 300.-

Кукуруза и бобы эдамаме 300.-