



Здесь живут
Ваши бонусы



Здесь Ваше
фотогеничное
меню

ПОША АЛИМ?

wine food mood

К ВИНУ

Скрасить ожидание...

Артишоки	450 .-
Вяленые томаты	430 .-
Маслины каламата	430 .-
Сицилийские оливки	430 .-
🍷 Вяленая говядина билтонг	470 .-
Пршутто	550 .-
🍷 Великолепный ростбиф	650 .-
Куриный паштет с джемом из лесных ягод и тостом бриошь	490 .-
Паштет из сладкой телятины с гриссини	520 .-

САЛАТЫ

Легкость во всем

Зеленый салат с креветками и авокадо <small>Аргентинские креветки, авокадо, кунжут, огурец, соус манго, кейл, пармезан.</small>	860 .-
Табуле из киноа со свежими овощами и хумусом <small>Киноа, хумус на кокосовом молоке, розовые помидоры, авокадо, красный лук, оливковое масло, кинза.</small>	580 .-
🍷 Салат с ростбифом <small>Ростбиф, перец чили, огурцы, цуккини.</small>	650 .-
Теплый салат с карамелизированной грушей и сыром дорблю <small>Груша, сыр дорблю, салатный микс, грецкие орехи.</small>	620 .-

RAW

Яркие акценты

🍷 Тартар из говядины с грушей <small>Премиальная говядина со сладкой спелой грушей и пикантным соусом по вкусу собственного приготовления.</small>	880 .-
Тартар из форели <small>Нежное филе форели на подушке из мягкого авокадо с орехово-пряным соусом.</small>	920 .-
Тропический тартар из лангустиновой креветки и манго <small>Морской деликатес со сладкой экзотической ноткой и пикантным топингом.</small>	790 .-
Татаки из лосося <small>Ломтики обожженного лосося в легком соусе по вкусу собственного приготовления.</small>	1200 .-
🍷 Татаки из говядины <small>Премиальная вырезка под фирменным кисло-сладким соусом. Подаем с чипсами из вешенок, луком-пореем и кинзой.</small>	880 .-
Карпаччо из цветной капусты <small>Тонкие слэсы цветной капусты с пармезаном и трюфельным маслом.</small>	550 .-

АССОРТИ К ВИНУ

Для душевных встреч

Соло <small>Сицилийские оливки, маслины каламата, артишоки, ассорти мясных деликатесов, камамбер, манчего, гриссини.</small>	650 .-
На компанию <small>Сицилийские оливки, маслины каламата, артишоки, ассорти мясных деликатесов, ростбиф, камамбер, манчего, сыр с голубой плесенью, гриссини.</small>	3500 .-
Антипаста <small>Томаты, артишоки, оливки, маслины.</small>	750 .-
Сырная тарелка <small>Камамбер, пармезан, козий сыр, сыр с пажитником, манчего.</small>	1100 .-

ГУЖЕРЫ

Воздушные сырные булочки

С куриным паштетом и джемом из лесных ягод	280 .-
С паштетом из сладкой телятины с кусочками цитрусов	280 .-

БРУСКЕТТЫ

Такие разные

С помидорами <small>Томаты, страчателла, песто собственного приготовления.</small>	490 .-
С форелью и сливочным сыром <small>Форель, крем-чиз, огурцы.</small>	520 .-
С хурмой и страчателлой <small>Хурма, страчателла, масло с травами, шпирача.</small>	450 .-
🍷 С ростбифом <small>Ростбиф, крем-чиз, кресс-салат, маринованные огурцы, зернистая горчица.</small>	430 .-
С лангустиновыми креветками и гуакамоле <small>Креветки лангустины, соус гуакамоле, кресс-салат.</small>	520 .-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пробовать новое

Запеченный камамбер с соусом из лесных ягод <small>Тягучий, сливочный, ароматный... Подаем с подрумяненным хлебом.</small>	820 .-
Кальмар гриль со стейком из белой капусты и ореховым соусом <small>Элегантное блюдо, где ореховый соус, кинза и легкая капуста прекрасно дополняют вкус нежного и сочного мяса кальмара.</small>	650 .-
Лангустиновые креветки в сливочно-имбирном соусе <small>Точно вернется.</small>	980 .-
Улитки по-бургундски <small>Запеченные с чесночным маслом. Подаем с нашим домашним хлебом.</small>	690 .-
Горячий ролл с лососем, сибасом и креветкой <small>Мягкий и гармоничный вкус деликатесной рыбы и сливочный, в меру острый соус от шефа — сочетание, в которое невозможно не влюбиться.</small>	880 .-
Батат со страчателлой <small>Идеальный тандем под любое настроение.</small>	650 .-



Здесь живут
Ваши бонусы



Здесь Ваше
фотогеничное
меню

ПОША АЛИМ?

wine food mood

СУПЫ

Чтобы душа согрелась

- Том ям с морепродуктами** 750 .-
Пряный и пикантный. Подаем с рисом.
- Луковый суп** 560 .-
Настоящий французский луковый суп.
С пармезаном и золотистыми гренками из багета.
- Тыквенный крем-суп** 400 .-
Бархатная текстура, пряные бодрящие ноты, душистые травы...
И! особая гастрономическая магия, от которой даже самый хмурый
день становится немного ярче.
- дополнительно: креветки (+150 .-)

МЯСО

С собственной фермы

- Томленые телячьи ребра в глазури терияки** 1650 .-
Брутальная классика с запеченным перцем.
- Телячьи щечки** 1250 .-
С картофельным пюре, соусом радван и вешенками.
- Филе миньон** 1550 .-
Бессменный хит меню. Элегантная простота в дуэте с баби-картофелем.
- Утиная ножка конфи с яблоком и чипсами из топинамбура** 980 .-
Румяная корочка и мясо, тающее во рту. Гарнируется воздушным пюре из топинамбура и яблок.
- Цыпленок с кокосовым карри** 850 .-
Богатый сладковато-пряный аромат и яркий волшебный вкус,
который способен мгновенно переносить в чарующую Индию.

ГАРНИРЫ

Ничего сложного

- Картофель черри с вешенками** 320 .-
- Картофельное пюре** 280 .-
- Спагетти из цуккини с вешенками** 360 .-
- Запеченные перцы** 360 .-

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Выпекаем с любовью

- Хлебная корзина** 300 .-
- Французский круассан** 200 .-
- Гриссини** 150 .-

ПАСТА И РИЗОТТО

*Пасту готовим сами из правильной муки,
сохлюдая лучшие итальянские традиции.*

- Спагетти с морепродуктами** 890 .-
Креветки, кальмары, мидии... Шарм средиземноморского побережья
Италии под томатным соусом.
- Голубое ризотто с кальмаром и креветкой** 940 .-
Контрасты, которые приятно удивляют.
- Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе** 860 .-
С нежным вкусом и тонким ароматом леса...

РЫБА

Когда скугаешь по морю

- Сибас с цуккини, чипсами из вешенок и сливочным понзу** 1470 .-
Восхитительный баланс вкуса и пользы — излюбленный гурманами сибас,
он же морской волк, спагетти из цуккини и хрустящие вешенки
под оригинальным соусом от шефа.
- Камбала, запеченная в зеленом карри с томатами** 1150 .-
Яркое блюдо с удивительной вкусовой гаммой: ароматный букет
пряных специй, мягкость кокосового молока и легкая сладость
запеченной камбалы.

СЛАДКОЕ

Повод задержаться подольше

- Венский штрудель** 550 .-
Тонкое слоеное тесто, яркая яблочно-ягодная начинка
и по классике шарик ванильного мороженого.
- Груша в красном вине с кардамоном** 550 .-
Пряный изысканный десерт, где нет ничего лишнего.
Подаем с ванильным мороженым.
- Тирамису** 510 .-
Вечная классика в элегантной форме шишки.
- Шоколадный фондан** 510 .-
Воздушный шоколадный бисквит... Эффектно вытекающая горячая «лава»...
И яркий сливочный контраст — шарик мороженого.
- Домашний тарт из топленого молока** 550 .-
Нежное удовольствие, украшенное сливочным кремом
и ягодным конфиктором.
- Крем-карамель** 580 .-
Сливочно-заварное счастье под хрустящей карамельной корочкой
в лучших традициях.
- Джелато** 350 .-
Горгонзола, бельгийский шоколад.
- Сорбеты** 320 .-
Манго, лимон.
- Фирменное варенье** 180 .-

своя ферма

печём сами

и всю пасту мы тоже лепим сами