

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Овощной салат с авокадо.....	790
 Гави ди Гави Батазиоло ла Гране / Пьемонт.....	770
Хумус с артишоками гриль и анчоусами	750
 Просекко Чело / Венето.....	710
Салат с копченой уткой и солеными вешенками.....	850
Вителло тоннато	990
Микс салатов с копченым лососем и соусом	960
из дижонской горчицы	
Тартар из говядины с соусом из персика	1200
и хрена	
 Темпранильо Асьенда Лопес / Риоха.....	590
Буррата с печеным перцем и генуэзским песто.....	1250
Севиче из морепродуктов с луковым маслом.....	1300
и йогуртовым соусом	
 Рислинг Ник Вайс Урбан / Мозель.....	590
Сет закусок к вину.....	1100
Тартар из говядины / Вителло тоннато / Прошутто ди парма / Хумус с артишоком	

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копченой куриной	720
грудкой	
Крем-суп из пастернака с тигровыми	800
креветками	
Качукко с дорадо и королевскими креветками	1050
Бобовый суп с томленным ягненком и фенхелем.....	850

 Рекомендуемое эногастрономическое сочетание

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Цветная капуста с чили маслом и кремом из кешью	750
Утиная грудка с перлотто	1490
 Неро Д'Авола Кузумано / Сицилия	630
Голень ягненка с кускусом и муссом из баклажана	1800
Пеппер стейк с фенхелем и луком порей	1850
Стейк стриплоин из мраморной говядины	2200
Филе дорадо с соте из овощей и соусом вьерж	1580
 Совиньон Блан Паддл Крик / Мальборо	650
Туец на гриле с салатом из морских водорослей	1600
 Шардоне Вестерн Селларс / Калифорния	630
Филе лосося с черным рисом и соусом биск	1650
 Каберне Фран Трезор де Луар / Долина Луары	770
Угольные ньокки с соусом из пармезана и страчателлой	850
Ригатони с морепродуктами	1250
Лазанья четыре сыра с грибами и шпинатом	990

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЕ

Щелкунчик	480
Фисташковый чизкейк	520
Графские развалины с клюквой	550
Курд маракуйя	470
Джелато и сорбеты	200
Ассорти сыров	950

АВТОРСКИЕ

Морские камни	550
Пирожное картошка в авторской подаче	
Розовая жемчужина	550
Кофейный мусс / вишневый компоте / пена из маракуйи	

-ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ-

Красная икра	840
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Черная осетровая икра	7200
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Сельдь с обжаренным картофелем	650
и маринованным красным луком	
Традиционный борщ с чесночными	750
пампушками и сметаной	
Домашние пельмени в соусе из белых грибов	950
Жареный картофель с грибами и трюфельной	750
сметаной	
Котлета по-киевски с картофельным пюре	1100
и зеленью	
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе	1450
и драниками	
Свиное филе с толченым картофелем	950
и грибной поджаркой	
Десерт «Гурьевская каша»	550
бисквит из черемуховой муки / манная каша на топленом молоке / сорбет черной смородины / твиль с орехом	

Шеф-повар
ВЛАДИМИР ГРИШУКОВ



Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.