



КУХНЯ

ДЛЯ НАЧАЛА

- 1. Хумус из чечевицы 270
- 2. Сырный паштет 350
- 1. Паштет из куриной печени с чатни из вишни 350
- 1. Брускетта с лососем, томатами и пармезаном 790
- 2. Брускетта с крабом и коноплей 950
- 3. Намазка печеный перец с анчоусом 250
- 3. Намазка тунец с оливками 250
- 3. Намазка креветка с лососем 250

ЗАКУСКИ

- 1. Тартар из говядины с щавелем 620
- 1. Баклажан с анчоусами и томатами 680
- 2. Лосось с шисо и хреном 650
- 1. Запеченный бри с вишней 720
- 2. Гребешок с дайконом 750

САЛАТЫ

- 1. Овощной салат с щавелем и сметаной 490
- 1. Салат с ростбифом и артишоками 730
- 1. Салат с креветками и тыквой 680
- 2. Салат с лососем и киви 680
- 2. Зелёный салат с цыплёнком 550
- 2. Салат с крабом и шпинатом 730
- 2. Салат с осьминогом и артишоками 1000

БОУЛЫ

- 1. Поке с лососем 590
- 1. Поке с угрем 550

РИМСКАЯ ПИЦЦА

- 2. Много сыра с мандаринами 650
- 2. Лосось с соусом кимчи 600
- 3. Грибная 850
- 2. С морепродуктами 800

ИНДИЯ ОТ ДЖЕРРИСОНА

- Батер Чикен 600
- Палак Панир 650
- Креветки Масала 650
- Панир Кульча 250

К ВИНУ

- Артишоки в масле 340
- Оливки и маслины 360
- Огурец с солью 60 г 130
- Сыр пармезан 50 г 280
- Хлеб с маслом 120

СУПЫ

- 1. Том-ям с морепродуктами 750
- 2. Борщ с говядиной и смальцем 550
- 1. Фермерский цыпленок с лапшой 530

ГОРЯЧЕЕ

- 1. Куриная грудка со шпинатом 790
- 2. Стейк мачете с кукурузой и перечным соусом 890
- 2. Масляная рыба 790
- 1. Копченый угорь с гречкой 850
- 1. Запеченная тыква с кремом из феты 490
- 2. Осьминог с тыквенным соусом 1300
- 2. Рибай 100 г 550
- 2. Креветки с цветной капустой 650
- 2. Корейка теленка с мятым картофелем и горчичным соусом 1150
- 2. Спаржа с белыми грибами 590
- 2. Медальон из говядины со спаржей и сырным муссом 950
- 3. Тихоокеанский кальмар 890

ПАСТА

- 1. Фетучини с креветками и вялеными томатами 770
- 1. Лазанья с сыром 790
- 2. Мези с гребешками 750
- 1. Паста с сыром 490
- 1. Гребешки с птитим 990
- 2. Мафальдини с песто и страчателлой 650

ДОПОЛНЕНИЯ

- 1. Запеченный батат 320
- 1. Кукуруза на гриле с пармезаном 390
- 1. Шпинат с пармезаном 250

ДЕСЕРТЫ

- 1. Крем брюле с апельсином, розмарином и мороженым из жимолости 550
- 1. Чизкейк Сан Себастьян с киви 630
- 1. Медовик 590
- 1. Мороженое 150
- 2. Брауни 550

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.
*Меню построено на сезонах. Сезоны – это поиск новых гастрономических сочетаний и смелых кулинарных экспериментов нашей команды.





КОКТЕЙЛИ

УЗОР 1. Джин/лаванда/игристое	670
УЗОР 2. Ром/груша/карамель	670
УЗОР 3. Текила/свекла	670
УЗОР 4. Милк панч/вишня/персик	670
УЗОР 5. Джин роза/яблоко/ фенхель	670
УЗОР 6. Арахисовая водка/ белый вермут/биттер	670

УЗОР 7. Малина/джин/лайм/игристое	670
УЗОР 8. Джин/вишня/вермут/ содовая алоэ клубника	670
УЗОР 9. Байдзю/соджу слива/фейхоа	670
УЗОР 10. Чача дыня/ соджу виноград/Совиньон	670
УЗОР 11. Орчата/апельсин	670
◆ УЗОР 12. Между строк	670

КОРМИЛИЦА

1. Лемонграсс/лайм/базилик/джин	670
2. Джин цитрус/клубника/личи	670
3. Джин/фриеро/слива/игристое	670

ВАРЁНКИ 50 мл

1. Лимончелло	250
2. Холлс/анчан	250
3. Черноплодка/Иван чай	250
4. Брусника/Саган-дайля	300

Б/А НАПИТКИ

ЧАЙ

Шен Пуэр	400	Молочный Улун	400
Ассам	400	Жасмин	400
Гречишный	400	Сбор Тайги	400
Сенча	400	Личи	400
Лапсан	400	Саган-дайля	400
Тибетская ромашка	400	Малиновый каркаде	400
Шиповник	400		

МОРС 250 мл

Брусника/саган	290
Черная смородина/вишня/мята	290

ЛИМОНАДЫ 350/700 мл

Жасмин/ваниль	350/700
Эстрагон/малина	350/700
Ананас/базилик	350/700

ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

Облепиховый	550
Малиновый	550

КОФЕ

Эспрессо	180	Флет Уайт	350
Двойной	260	Раф	350
Ристретто	180	Латте	300
Американо	260	Латте куркума	350
Капучино	300	Матча капучино	350
Фильтр кофе	250	Какао	350
Холодная матча с цитрусовой пеной	450		

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл

Апельсин	350
Морковь	350
Яблоко	400
Грейпфрут	500

SWELL 200 мл

В ассортименте (вишня/яблоко/томат)	250
---	-----

ВОДА 250/750 мл

RusseQuelle	230/470
Amaya	230/470

ТОНИК 200 мл

Nunchi	350
--------------	-----

Анонс выставок



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.
*Меню построено на сезонах. Сезоны – это поиск новых гастрономических сочетаний и смелых кулинарных экспериментов нашей команды.