

К ВИНУ

Пока ты ждешь

Артишоки	520₽
Вяленые томаты	520₽
Маслины каламата	520₽
Сицилийские оливки	520₽
Прошутто	690₽
 Великолепный ростбиф	640₽
Паштет из куриной печени с вареньем из лесных ягод	720₽
Паштет из сладкой телятины	680₽

Винные сеты на компанию

Соло (сицилийские оливки, маслины каламата, артишоки, ассорти мясных деликатесов, камамбер, том, гриссини)	790₽
На компанию (сицилийские оливки, маслины каламата, артишоки, ассорти мясных деликатесов и сыров, вяленые томаты, гриссини)	3500₽
Сырная тарелка (камамбер, дорблю, козий сыр, пармезан, том, трюфельный мед, физалис, гриссини)	1490₽
Антипаста (вяленые томаты, артишоки, сицилийские оливки, маслины каламата)	850₽

Raw

 Тартар из говядины с трюфельным айоли и злаковыми чипсами	1100₽
 Тартар из лосося и авокадо в ореховом соусе	1100₽
Тропический тартар из лангустиновых креветок и манго	980₽
 Татаки из говядины в соусе понзу	1100₽

Брускетты

С помидорами, страчателлой и домашним песто	590₽
 С лососем, сливочным сыром и свежими огурцами	650₽
 С ростбифом, сливочным сыром, маринованными огурчиками и зернистой горчицей	590₽
С печеным болгарским перцем, анчоусами, сливочным сыром и перчиками бикиньо	650₽
С лангустиновыми креветками, гуакамоле и кресс-салатом	650₽

Гужеры

 С куриным паштетом и джемом из лесных ягод	430₽
 С паштетом из сладкой телятины и кусочками цитрусов	430₽

ХОЛОДНЫЕ/ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки по-бургундски в чесночном масле с подрумяненным хлебом	920₽
 Вителло Тоннато	960₽
Ролл из цукини с щупальцами кальмара, киноа и икрой тобико	750₽
Запечённый камамбер с чатни из сладкой груши и пшеничными тостами	980₽
Карпаччо из цукини на сливочном муссе с креветками и пармезаном	690₽
Запеченный баклажан с креветками, вяленными томатами и соусом песто	920₽
Стейк из белой капусты с обжаренными кольцами кальмара под ореховым соусом	890₽
Лангустиновые креветки в кокосово-имбирном соусе	1190₽

САЛАТЫ

 Салат с креветками, авокадо, пармезаном и соусом манго	1190₽
 Салат с ростбифом, томатами, миксом салатных листьев и печеным перцем	1100₽
Тёплый салат с карамелизированной грушей и сыром дорблю	740₽
 Стейк-салат с премиальной говядиной medium rare цукини на гриле и гуакамоле	1100₽
Летний салат с редисом, огурцом и перепелиным яйцом	690₽
Зеленый салат с киви, брокколи и авокадо	890₽
Салат с авокадо на гриле, киноа и тремя видами томатов	890₽

СУПЫ

Том ям с морепродуктами	950₽
Луковый суп по-французски с пармезаном и золотистыми гренками	690₽
Гаспачо с креветками	740₽

ПАСТА И РИЗОТТО

Лингвини с морепродуктами, вялеными томатами, маслинами и каперсами	1200₽
Голубое ризотто с креветками и кальмаром	980₽
 Тальятелле с нежнейшими щёчками	890₽
Зелёное киноа с тартаром из тунца	890₽

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре / Картофельное пюре с трюфелем	300₽ / 390₽
Спагетти из цукини с вешенками	490₽
Батат фри с трюфельным соусом	530₽
Брокколи с пармезаном	490₽

САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ

ГОРЯЧЕЕ

Мясо

 Томлёные телячьи рёбра в глазури терияки со свежими овощами	1650₽
 Телячьи щёчки под соусом редвайн с картофельным пюре	1250₽
 Филе миньон	1890₽
Стейк рибай с перечным соусом	2490₽
Утиная ножка конфи с гарниром из картофельных ньокки с вешенками	1180₽
Бифштекс с беби картофелем и яйцом пашот	1200₽
Котлетки из фермерского цыплёнка с картофельным пюре	750₽

Рыба

Судак с вонголе, ньокки, маслинами каламата, томатами и каперсами в сливочном соусе	1180₽
 Лосось на подушке из овощей	1690₽
Кальмар на гриле с брокколи и пармезаном	1100₽

ДЕСЕРТЫ

Мильфей с сезонными фруктами и ягодами	650₽
Пряная груша в красном вине с кардамоном и шариком ванильного мороженого	590₽
Крем-карамель	580₽
Шоколадный фондан с вишнёвым джемом и мороженым	690₽
Павлова с сезонными ягодами	550₽

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

 Хлебная корзина	420₽
 Гриссини	230₽



Осторожно –
любовь с первого взгляда!

Немного вдохновения:
всё меню с фото здесь



своя ферма



печём сами

мы сами лепим пасту, как и готовим десерты

*Если у вас есть аллергия, то сообщите об этом, пожалуйста!