



Зелёный салат с ореховым муссом	500₽
<i>Микс зелёных овощей с нежным ореховым муссом</i>	
Салат с запечёнными баклажанами	650₽
<i>Пряный салат с баклажанами и томатами с добавлением тёртого хрена и кинзы</i>	
Салат с вялеными томатами и цыпленком	700₽
<i>Нежное мясо цыпленка с миксом салата и фенхеля в пряном соусе юдзу</i>	
Тар тар говядина с гратеном	600₽
<i>Хрустящий гратен из картофеля с ароматным тар таром из говядины и желтком</i>	
Карпаччо из говядины	600₽
<i>Альтернативное мясо говядины, приправленное пармезаном и овощами</i>	
Капуста на гриле	500₽
<i>Брокколи на гриле с соусом цитронет и кейлом</i>	

ЗАКУСКИ

ОСНОВНОЕ

Утиная ножка конфи	980₽
<i>Утиная ножка в глазури из сливы и карамелизованными яблоками</i>	
Щека говяжья	1300₽
<i>Томленая говяжья щека в португейне с печеным картофелем на соли и паучом</i>	
Дорадо	900₽
<i>Золотистое филе дорадо на гриле с хрустящими овощами и нузетом</i>	
Шатобриан	1100₽
<i>Говядина на гриле под соусом шатобриан и томлеными овощами</i>	
Гребешки с муссом из биска	1100₽
<i>Сахалинский гребешок с воздушным муссом из биска и печеным картофелем</i>	



ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН • 350₽	ПИРОЖНОЕ ПАВЛОВА • 400₽
<i>Чизкейк с сезонной ягодой и кремом англес с добавлением ряженки</i>	<i>Воздушное пирожное с ягодным соусом, заварным кремом и ягодами</i>
КРЕМ БРЮЛЕ • 440₽	СИННАБОН • 500₽
<i>Нежный крем бриоле с тростниковой карочкой и пряными ягодами</i>	<i>Синнабон пропитанный пряным сиропом из рома с ореховым пряником</i>

ДЕСЕРТЫ

ВАЙН СТАРТЕР

Микс оливок	600₽
<i>Хрустящие оливки с каперсами и маслом</i>	
Вайн Стартер	1500₽
<i>Микс сыров, хамона с ягодами и конфитуром</i>	
Севиче из окуня	750₽
<i>Нежное филе окуня под пикантным соусом юдзу и эстрагона</i>	
Татаки из тунца	600₽
<i>Колерованный тунец на гриле пропитанный соусом шисо и кремом из васоби и вяленых томатов</i>	
Карпаччо из гребешка	900₽
<i>Нежный сахалинский гребешок под умами специей и кремом из трюфеля</i>	
Гравлак из лосося	1500₽
<i>Ароматный лосось с сальсой из авокадо и гелем из манго-мараккуйей на ваде из томатов</i>	
Тар тар из лосося	950₽
<i>Маринованный лосось с соусом молодого улуна и томатной пастой</i>	
Тёплые артишоки	1080₽
<i>Артишоки на огне с пряным маслом и зеленью</i>	
Тёплый хлеб	300₽
<i>Тёплый хлеб на закваске с пряным, воздушным маслом</i>	

НА ХЛЕБ

ХУМУС АРТИШОК • 500₽	ПАШТЕТ КУРИНЫЙ • 450₽
<i>Пряный хумус из артишоков с печеными кедровыми орехами</i>	<i>Нежный паштет из куриной печени с винным желе и пармезаном</i>
РИЙЕТ ИЗ СКУМБРИИ • 500₽	РИЙЕТ ИЗ ЛОСОСЯ • 800₽
<i>Рийет из копченой скумбрии и перепелиным яйцом</i>	<i>Сливочный рийет из лосося с хрустящими брокколи и клюквой</i>
ЗАПЕЧЁННЫЙ БРИ • 800₽	АНЧОУСЫ • 700₽
<i>Нежный сыр бри с ароматными текстурами гриши</i>	<i>Хрустящие слоисы томатов с маринованными анчоусами и нежным кремом из козьего сыра с вялеными томатами</i>
БРУСКЕТТА С ОЛЕНЕМ • 450₽	ЭСКАРГО • 850₽
<i>Хрустящая брускетта с копченым оленим, сальсой из брокколи и тыквы</i>	<i>Фаршированные улитки в сливочно-виновом соусе и хрустящей чиабаттой</i>

WINE TASTE
LAWSON GREEN

VERMOUTH / BITTERS LIQUORS

Martini Fierro • 75 ml — 350₽
Martini Rosso • 75 ml — 350₽
Vermouth Atxa Mango • 75 ml — 400₽
Amaro Morelli • 40 ml — 750₽
Liquor Spirito Di Mirtillo • 40 ml — 750₽
Fernet Branca • 40 ml — 450₽
Martini Bitter • 40 ml — 550₽

VODKA / RUM / TEQUILA /GIN

Grey Goose • 40 ml — 600₽
Ron Piet 3 y.o. • 40 ml — 550₽
Botucal Reserva Exclusiva • 40 ml — 850₽
Patron Silver • 40 ml — 850₽
Bombay Sapphire • 40 ml — 600₽
Hendrick's • 40 ml — 900₽

WHISKEY

The Macallan Triple Cask 12 y.o., scotch • 40 ml — 2350₽
The Macallan Double Cask 18 y.o., scotch • 40 ml — 6300₽
Singleton of Dufftown Luscious Nectar 12 Years Old, scotch • 40 ml — 950₽
Laphroaig Select Cask scotch • 40 ml — 950₽
Dewar's White Label, scotch • 40 ml — 500₽
Glengarry Blended, scotch • 40 ml — 400₽
Jameson Black Barrel Irish • 40 ml — 750₽
Maker's Mark, bourbon • 40 ml — 700₽
Abasolo, bourbon • 40 ml — 800₽

COGNAC / PORTO / SHERRY

Camus V.S. • 40 ml — 850₽
Camus V.S.O.P. • 40 ml — 1250₽
Portal Late bottled Vintage 2014 • 40 ml — 900₽
Valdespino Pedro Jimenez El Candado • 75 ml — 850₽
Lustau, La Ina Fino Sherry • 75 ml — 650₽

COFFEE

Эспрессо — 200₽
Двойной эспрессо — 200₽
Американо — 200₽
Латте — 360₽
Капучино — 360₽
Раф кофе — 390₽
Флэт уайт — 390₽

Напитки на альтернативном молоке } +50₽

TEA 600 ml

Ассам
Сенча
Эрл Грей
Молочный улун
Гречишный
Сила Трав } 450₽

LEMONADE

Малина-маракуйя
250 ml — 450₽

DRINKS

Квас Dikiy Пино Нуар • 150 ml — 450₽
Coca-Cola • 250 ml — 350₽
Coca-Cola light • 250 ml — 350₽
Sips Ginger Ale • 200 ml — 350₽
Sips Classic Tonic • 200 ml — 350₽
Sips Elderflower Tonic • 200 ml — 350₽

ГАЗИРОВАННАЯ

Acqua di Toscana San Felice • 375 ml — 360₽

НЕГАЗИРОВАННАЯ

Acqua di Toscana San Felice • 375 ml — 360₽

FRESH 250 ml

Апельсин — 370₽
Грепфрут — 370₽

COCKTAILS

800₽

YDZU SPRITZ

Свежий спритц на основе премиального ликера кяду с добавлением просекко

OLD FASHION

Коктейль на основе бурбона классического стиля с травянистым послевкусием амара и цитрусовым ароматом

MEXICO MULL

Коктейль на основе Мексиканского бурбона, с добавлением ликера из кукурузы и ярким имбирным злем

SHISO SPRITZ

Спритц со вкусом японской кролевы, шисо и игристым вином

NEGRONI PALO SANTO

Тинст на классический коктейль негрони на основе джина, красного сладкого вермута, земляничного ликера с глубиной вкуса

PASSION SOUR

Тропический сауэр на золотом роме в сочетании со сладким вермутом, ликером помаранца и пюре маракуйи

CYNAR SBAGLIATO

Версия классического, итальянского Negroni sbagliato в составе ликер из артишоков, сладкий испанский вермут и освежающее просекко

SCOTCH SOUR

Скотч настоянный на сушеной груше с добавлением сладкого испанского вермута и лимонного сока

APEROL SPRITZ

Классика жанра на ликере апероль с содовой и просекко

JUICE 200 ml

Zuegg (яблоко, апельсин, клюква, томат) — 250₽