

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Микс трав с цуккини, козьим сыром и миндалем

750₽

Листья шпината с печеной тыквой и брынзой

520₽

Карпаччо из томатов, страчателла и
масло базилика

600₽

Спинка лосося маринованная в черной
смородине с муссом из малосольного огурца

780₽



ПИНО НУАР Ханс Байер, Рейнгессен 650₽

Овощной салат с авокадо

790₽



РИСЛИНГ Ник Вайс Урбан, Мозель 590₽

Хумус с артишоками гриль и анчоусами

490₽



КАВА Кастель Льорд Брют, Пенедес 3300₽

Тартар из фермерской говядины на подушке из
персика и хрена

890₽



КЬЯНТИ КЛАССИКО Ризерва Сан Феличе Иль Гриджо, Тоскана 8100₽

Гужер с угрем, авокадо и чипсами из картофеля

790₽



КРЕМАН ДЕ ЛУАР Арно Ламбер, Долина Луары 7800₽

Тунец на гриле с пак-чой и соусом кимчи

750₽

Сет закусок к вину

Тунец на гриле
Гужер с угрём
Тартар из говядины
Прошутто ди парма

750₽



Лучшее эногастрономическое сочетание

Сумма указана в рублях с НДС 20%. Обслуживание в стоимость не входит.
Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

СУПЫ

Крем суп из тыквы с
копченой куриной грудкой

720₽

Крем суп из пастернака с тигровыми
креветками

750₽

Легкий суп с морепродуктами

820₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо и черные равиоли с морским
гребешком в томатно-сливочном бульоне

1490₽



СОВИНЬОН БЛАН Паддл Крик, Мальборо 650 ₽

Брокколи на гриле с соусом сатай, копченым
арахисом и чили маслом

650₽

Орзо с тигровыми креветками

930₽

Медальоны из телятины с лесными грибами и
картофельным пюре

1950₽



ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП Шато Монт-Редон, Долина Роны 19500₽

Утиная грудка с черешней и
бальзамиком из кваса

1050₽



МАЛЬБЕК Ла Поста Доминго Фаццио, Аргентина 5900₽

Тунец на гриле с цуккини и шафрановым
соусом

1450 ₽

Чак ролл стейк с медовой тыквой и кейлом

1200₽

Стейк стриплойн из мраморной говядины

2500₽



СЕКСИ БИСТ Ту Хэндз, Долина Макларен 9300₽

Филе лосося с муссом из пастернака

1350₽

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

ИКРА

Красная лососевая

30^{гР}/840 ₺

Черная осетровая

50^{гР}/7200 ₺

Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами

Сельдь с картофелем а-ля Пушкин и
маринованным красным луком

500 ₺

Традиционный борщ с чесночными
пампушками и сметаной

650₺

Вареники с картофелем и грибами

530 ₺

Домашние пельмени в соусе из белых грибов

650 ₺

Обжаренное свиное филе с толченым
картофелем и грибной поджаркой

800 ₺



ПИНО НУАР Олег Репин Севастополь, Крым 6800 ₺

Котлета по-киевски с картофельным пюре и
зеленью

850₺

Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и
драниками

1280₺



КАБЕРНЕ ФРАН Трезор де Луар Сомюр-Шампиньи, Долина Луары 4500₺

Домашние настойки на водке

Хреновуха / Клюковка / Мандариновка / Малиновка

50^{мл}/270₺

150^{мл}/750₺

ДЕСЕРТЫ

Графские развалины с клюквой

380 ₹

Щелкунчик

Десерт воссозданный и переосмысленный по рецепту 19 века

390 ₹

Курд из маракуйи с авокадо муссом

380 ₹

Фисташковый чизкейк

420 ₹

Пирожное Картошка

380 ₹

Тапиока с тыквой и облепихой

360 ₹

Шоколадное яйцо с муссом манго-маракуйя

550 ₹

Ассорти сыров

830 ₹

Домашнее мороженое

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

100 ₹

Домашний сорбет

Лайм, красный апельсин, каркаде

100 ₹