МЕНЮ

RAW/CURED			
Черная икра, сметана, гречневые блины	10000 1200 1000 1100 1700 3500 2900 2800		
Устрица Жилардо Красные креветки Карабинеро Гребешок Хамачи Le Grand Crudo Сесина из вагю			
		Хамон Iberico de Bellota	
		ЗАКУСКИ	
		Маринованные оливки	900
		Классический говяжий тартар	1500
Тартар вагю, костный мозг, черная икра		7800	
Карпаччо из говядины	1700		
Вителло тоннато	1600		
Гребешок, сельдерей, трюфель	1900		
Пате фуа-гра, груша, Мадера	2500		
САЛАТЫ И СУПЫ			
Королевский краб, авокадо, апельсин	2700		
Панцанелла Bruno, боккончини	1200		
Коктейль из креветок, мини-романо	1800		
Зеленый салат	1200		
Кукурузный биск с морепродуктами	1700		
Консоме, говяжий язык, песто	1000		

ГОРЯЧЕЕ	
Биф Веллингтон, фуа-гра, жю	3700
Томленая ножка ягненка, картофельное пюре, чимичурри	2100
Чизбургер вагю, трюфель	2000
Шницель из говяжьего языка, фенхель, грейпфрут	1800
«Steak au Poivre», картофель фри, салат	2200
Осьминог, батат, капоната из оливок цена за 100г	2600
Чилийский сибас, черная икра, бер блан	6200
Лосось, кейл, шпинат, петрушка	2200
Паста, розовый соус, базилик	1500

СТЕЙКИ Из шкафа сухого вызревания цена за 100г	
RUSSIA	
WAGYU / BLACK ANGUS CROSS	
Стриплойн	1700
Рибай на кости 30д Dry Aged	2800
Портерхаус 30д Dry Aged	2800
Клаб стейк 30д Dry Aged	2700
Пиканья	900
Филе миньон	2900
RUSSIA	
BLACK ANGUS	
Стриплойн	900
Рибай на кости 30д Dry Aged	1600
Портерхаус 30д Dry Aged	1600
Клаб стейк 30д Dry Aged	1500
JAPAN	
WAGYU A5	
Стриплойн	10000
ARGENTINA BLACK ANGUS	
Рибай	2500
	,

ГАРНИРЫ			
Трюфельное картофельное пюре	900		
Картофель фри, айоли, белые грибы Мак энд чиз Томаты, базилик, лайм Бланшированные овощи, лимон Картофельное пюре Мини-романо, херес, лимон Сливочный шпинат	700 700 800 900 800 700		
		800	
		СОУС	
	Перечный	500	
Соус из диких грибов	500		
Жю	600		
Беарнез	500		
Чимичурри	400		
ДЕСЕРТЫ			
Крем-карамель	900		
Шоколадный мильфей	900		
Лимонный тарт	900		
Суфле маракуйя, англез	1100		
Сорбет/мороженое:	450		
цитрусовый микс, личи, манго-маракуйя, ваниль			