

ЕДА



FOOD

## АПЕРИТИВЫ

	125 ml
Cava Dominio del Derramador brut Valencia, Spain.....	<b>500₽</b>
Prosecco Belvila Villa Degli Olmi Extra Dry, Venetian, Italy.....	<b>600₽</b>
Gruner Veltliner Bergkonig, Lower Austria.....	<b>570₽</b>
Riesling Michel Scheid Mosel, Germany.....	<b>650₽</b>
Sauvignon Blanc Analivia Pagos del Rey, Rueda, Spain.....	<b>690₽</b>
Chablis Olivier Tricon, Burgundy, France.....	<b>1580₽</b>

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту




Вегетарианские блюда



Специальное послание для наших гостей

## Антипаста

 Оливки, вяленые томаты, артишоки (на выбор 60 г) ..... **350₽**

### Сыры

Тартуфо, грана падано, горгонзола, сардо (на выбор 30 г) ..... **390₽**

### Мясные деликатесы

Коппа, хамон, сальчичон, пеперони (на выбор 30 г) ..... **390₽**

### Ассорти из антипасты на компанию

(оливки, вяленые томаты, артишоки,

тартуфо, сардо, грана падано, горгонзола,

коппа, хамон, сальчичон, пеперони) ..... **4100₽**

## Брускетта




 С цукини, клубникой и ореховым кремом ..... **320/490₽**

С хамоном, глазированным персиком,  
фисташкой и кремом из горгонзолы ..... **350/620₽**

С морским гребешком, авокадо и томатами ..... **410/690₽**

Ассорти из брускетт ..... **980/1710₽**

## Салаты

 Овощной салат с авокадо в апельсиновом соусе ..... **450₽**

с кальмаром ..... **590₽**

с креветками ..... **790₽**

Татаки из говядины с томатами кимчи и вешенками  
под малиновым соусом ..... **690₽**


## *Закуски*

Эклеры с томленой уткой и мандарином.....	<b>470Р</b>
Паштет с лесными ягодами.....	<b>490Р</b>
Хрустящий цукини с яйцом пашот, панчеттой и страчателлой .....	<b>610Р</b>
Тартар из креветки с кремом из ферментированного лимона и кокосовой пены.....	<b>490Р</b>
Тартар из форели с кольраби и чуккой .....	<b>610Р</b>
Севиче из палтуса в соусе гаспачо с клубникой, огурцом и кольраби.....	<b>690Р</b>
Профитроли с тартаром из говядины и красной икрой .....	<b>490Р</b>
Тартар из говядины с томатным желе и кремом из черного чеснока.....	<b>590Р</b>
Тартар из оленины с сырным соусом и северной ягодой.....	<b>690Р</b>
Страчателла с хамоном и печёным виноградом .....	<b>750Р</b>
Хлебная корзина с маслом (на одного/на двоих).....	<b>250/350Р</b>

## *Супы*

Овощной суп с цукини, брокколи, ягненком и снегом из феты.....	<b>650Р</b>
Луковый суп с говяжьей щечкой, страчателлой и кремом из бри.....	<b>750Р</b>

## Основные блюда

 «Филе миньон» из баклажана с печеным томатом и кремом из тофу.....	590₽
Фетучини с тартаром из форели и муссом из паприки.....	810₽
Орзо с томленой говядиной и вишневым ткемали.....	790₽
Ньокки с цыпленком, кремом из цукини, сыром дорблю и пеканом.....	740₽
Утка конфи с сельдереем, грибным соусом и маринованной вишней.....	910₽
Кальмар лолиго с картофельным кремом и яблочным соусом.....	710₽
Палтус с томленным фенхелем и соусом из грецкого ореха.....	920₽
Филе говядины с черными лисичками, картофельными крокетами и гелем из смородины.....	920₽
Телячья щечка с картофельным рагу и муссом из пряных трав.....	950₽
<input checked="" type="checkbox"/> Сердце оленя с полбой и муссом из сулугуни.....	1050₽

## Десерты

### «Сюрреализм Дали»

Ганаш из горгонзолы со стеблем сельдерея и грушевым кремом.....

390₽

### «Золото Климта»

Брауни с копчёным ганашем и вареньем из киви.....

490₽

### «Геометрия Кандинского»

Крем-брюле из кукурузы с кокосовой панна коттой

и гелем из кактуса.....

490₽

### «Репродукция неизвестного»

Морковный бисквит с заварным кремом, козьим сыром

и гелями из эстрагона и мандарина.....

590₽

Мороженое и сорбеты в ассортименте.....

210₽



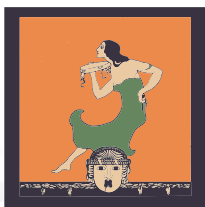
# ЗНАКОМСТВО ( WINE GOGH

Спектакль в 4 действиях



*Дорогой гость,  
мы хотим  
представить тебе  
гастрономическую  
постановку от  
нашего шефа Ивби  
Ставерского.*

*Мы уверены, что  
каждое действие этого  
спектакля подарит  
тебе самые искренние  
эмоции от нашего  
ресторана.*



### Курс 1

#### «Вступление»

Палитра мини закусок:  
паштет из куриной печени,  
хамон со страчателлой и виноградом,  
кростини с лангустином,  
тартар из форели, сардо

### Курс 2

#### «Экспозиция»

Профитроли с тартаром из говядины  
и красной икрой

### Курс 3

#### «Кульминация»

Сердце оленя с полбой и муссом из сулугуни

### Курс 4

#### «Эпилог»

Морковный бисквит с заварным кремом,  
козым сыром и гелями  
из эстрагона и мандарина

**Гастрономическая постановка – 3500₽**

---

К данному представлению Шеф-сомелье  
театрального буфета Анна Бубнова  
приготовила винное сопровождение  
из 4х курсов

**Винное сопровождение – 2000₽**