

ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ ремесленный хлеб с грушей и клюквой	450
ПАШТЕТ ИЗ ГРИБОВ бородинские чипсы · вешенки · сморчки	1100
ТАРТАР С ТРЮФЕЛЕМ мраморная говядина · картофельные чипсы	1850
ХУМУС ИЗ КАШТАНОВ яблочное чатни · фундук	1000
КАЛАМАРАТА КАЧО-Э-ПЕПЕ трюфель · пармезан	1550
КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ грибной крем · сливочный соус	1450
КУРИНОЕ ФИЛЕ С КРЕМОМ ИЗ КАШТАНОВ моченые яблоки · зеленое масло	1450
ФИЛЕ-МИНЬОН С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ луковое пюре · соус демиглас	2500
СУДАК С КОПЧЕНЫМ СОУСОМ БЕР БЛАН брокколи · мини-картофель	1450





Мы хотели передать осень не только через вкус, но и через текстуры. Поэтому соединили мягкие, обволакивающие основы с хрустящими акцентами, чтобы каждое блюдо раскрывалось постепенно.

Анатолий Тутов, шеф-повар

Вадим Курнавкин, шеф-кондитер

СЛИВОВЫЙ ПИРОГ

950

теплый пирог с карамельно-пряным
мороженым

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

1000

коржи из безе · сливочно-фундучный крем
черная смородина · шоколад

ПЕЧЕНЬЕ С ЯБЛОКОМ

900

Создавая коктейли, я думал не только о вкусе, но и об ощущении напитка. Плотность ореховой пасты, терпкость чая и мягкость каштана позволили сделать их разными — от легких и сухих до насыщенных и обволакивающих

Антон Герасимов, шеф-бармен

АТЛАС

1100

ром, промытый чаем габа с подсолнечным маслом · кордиал вишня-бузина · апероль соджу клубника

ЗАМША

1100

виски, промытый арахисовой пастой и сливочным маслом · кордиал груша-дуб амаретто · сухой вермут

КАШЕМИР

1100

пряный ром · бер-нуазет · каштановый ликер кордиал груша-дуб · нуга · чай габа

