

pinOt  
cave  
-bar

menu

## ЗАКУСКИ / STARTERS

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН со страчателлой	520
КРЕВЕТКИ с бланшированными томатами черри и кремом из феты	790
БРУСКЕТТА с лососем, авокадо и сливочным сыром	820
ГРАТЕН с говяжьими щеками и соусом демиглас	590
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА с каперсами, томатами и кунжутным маслом	620
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с пармезаном и цельнозерновым хлебом	820
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с соленой карамелью и сезонными ягодами	440
ДРАНИК С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС с рукколой и муссом из пармезана	920
ВИТЕЛЛО ТОННАТО с рукколой и ржаными крутонами	890
ТЫКВА СУ-ВИД, с муссом из пармезана и лососем в грейпфрутовом соусе	690
АССОРТИ ОЛИВОК гигантские: черные, розовые, зеленые, изумрудные	520
АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ Дорблю, Пармезан, Ландана, Тартуфа, Манури	1450
АССОРТИ СЫРОКОПЧЕННОГО МЯСА Брезаола, Салями с трюфелем, Прощутто	1450
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	190

## САЛАТЫ / SALADS

С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ грушей, Грано Подано и сезонными ягодами	640
С КРЕВЕТКАМИ медовой тыквой и хурмой	660
С ТУНЦОМ авокадо и трюфельным кремом	660

## СУПЫ / SOUPS

СЫРНЫЙ СУП с муссом из пармезана и миндалем	420
ТОМАТНЫЙ СУП с морепродуктами	590

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

УТИНАЯ НОЖКА с соусом жу, трюфельной пастой и кремом из тыквы	920
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН с грибным жульеном и трюфельной пастой	590
КРАБОВАЯ КОТЛЕТА с киноа	890
БЕФСТРОГАНОВ	920
РАВИОЛИ с креветкой и шпинатом	690
РИЗОТТО УИЛИАМА ЛАМБЕРТИ	640
ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ с кремом из сельдерея, ягелем, вишней и соусом демиглас из сухофруктов	990
РАВИОЛЛИ с уткой, вешенками и пармезаном	660
ЧЕРНАЯ ТРЕСКА с аргентинскими креветками	1190
ТЫКВЕННЫЕ НЬОККИ с говяжьими щеками и страчателлой	620
ТЫКВЕННЫЕ НЬОККИ с пармой и страчателлой	620
БРИСКЕТ с картофелем черри и имбирной глазурью	1490

## ДЕСЕРТЫ / DESSERT

НЕТИРАМИССУ с лавандовым кремом	490
БРАУНИ с соленой карамелью, ганашем из белого шоколада	540

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.