



ЗАКУСКИ НА WELCOME (25 ГР.)

Рыбные

- Канapé с крилевой икрой и оливковым пюре 140
- Канapé с лососем на хрустящем тосте и долькой лайма 200
- Канapé с тигровой креветкой и соусом род-айленд 210

Мясные

- Канapé молодая спаржа, пармезан в ломтике хамона 250
- Канapé салями с рикоттой и миндалем 180
- Канapé с подкопченной индейкой и грилированным ананасом 140
- Канapé с уткой и брусничным конфитюром 140
- Канapé с ломтиком запеченной свинины и зерновой горчицей 140
- Канapé с ростбифом и соусом ремулад 180

Овощные

- Канapé с сезонными фруктами 100
- Канapé с сыром и виноградом 100
- Канapé с моцареллой и домашним песто 110
- Канapé с камамбером и карамелизированной грушей 130

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (50ГР)

Рыбные

- Ломтики селедки с картофелем отварным и пряным луком 180
- Профитроли с крилевой икрой и муссом из лосося 280
- Тортилья с лососем, рукколой и сливочным кремом 350
- Слабосоленый шотландский лосось с медово-горчишной заправкой и укропом.400
- Подкопченный лосось с икорным соусом 400

Мясные

- Куриное суфле с орешками и сладким соусом чили 230
- Подкопченное филе индейки с ананасами гриль 250
- Профитроли с утиным паштетом и луковыми чипсами 190
- Буженина с травами и дижонской горчицей 230
- Ломтики утиной грудки с ягодным конфитюром 310
- Ломтики языка с соусом Тонато 310
- Ростбиф из мраморной говядины с соусом ремулад 350

Овощные

- Бачата из цуккини с овощным рататуем и сыром маскарпоне 200

Сливочный мусс в подкопченном баклажане 200
Террин из томатов с базиликом и бальзамическим кремом 200
Антипаста (оливки, маслины гиганты, вяленые томаты, каперсы на ветке) 280
Ассорти из региональных сыров с лимонным медом и орехами 280
Соленья (маринованный печеный перец, немецкие огурчики, патиссоны) 190

ШОУ БЛЮДО

Судак по Царски (судак фаршированный целиком, подается как шоу-блюдо, оформлен крутонами с красной икрой и тар-таром из малосольной сельди 4000 (за 1 кг)

Осетр запеченный целиком в панцире из морской соли «Фламбе»
Подается с соусом «Белое вино» (15000 рублей за шт. весом от 1.5 до 2.5кг)

Утка запеченная целиком с яблоками, капустой и клюквой.
Подается с фирменным соусом (2.5-3 кг 8500 рублей)

Запеченный свиной окорок с ананасами и апельсинами в брусничном соусе (1кг 4000 рублей)

Томленая в прованских травах голень ягненка. Гарнируется сальсой из восточных сухофруктов, сезонных овощей, орешков и алжирских фиников. Подается с ароматным пряным соусом (5000 рублей за 1 кг)



Салаты (100гр)

Рыбные

Маринованное филе Тунца Блю Фин, на листьях салата и зеленой фасоли с перепелиным яйцом и заправкой из зеленого базилика 420
Салат «Оливье» по старинному рецепту, с запеченной пуляркой, перепелиными яйцами и раковыми шейками 380
Копченый морской окунь со шпинатом и кедровыми орешками под горчичной заправкой 350
Маринованный лосось с манго и свежим огурцом под соусом тар-тар 350
Микс из форели, салатных листьев и груши с кунжутной заправкой 340

Мясные

Оливье с отварной говядиной 280
Цезарь с куриным филе / креветками и томатами черри 280 / 340
Мясной салат из трех видов мяса с огурчиками 310
Ростбиф с листьями шпината и тыквенным мармеладом 350

Овощные

Овощи свежие с заправкой на выбор 250
Греческий с дрессингом из трех видов зелени 260

Салат из чукки с кунжутом и свежим огурцом 270

Листья салата с запеченной свеклой, козьим сыром и семенами подсолнуха 270

Капрезе с моцареллой и соусом песто 290

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (100 ГР.)

Рыбные

Шпинатные блинчики с лососем и сыром моцарелла 500

Жюльен из морепродуктов 430

Креветки на гриле с чилли соусом 620

Рулет из судака и лосося фаршированный шпинатом 500

Голубчик из савойской капусты с осетриной и икрой 680

Мясные

Мешочек из русского блинчика с шофруа из кролика с брусничным соусом 350

Лазанья с говядиной под корочкой сыра сулугуни с гранатовым соусом 360

Тортилья с говядиной и овощами гриль 360

Сальтимбокка из молодого цыпленка 320

Куриное филе в темпуре с соусом кимчи 290

Жюльен Маргарет. Пулярка, копчености, белые грибы 300

Овощные

Грибной жюльен в кокотнице 240

Французский блинчик с жареными вешенками 260



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (150/50 ГР.)

Рыбные

Судак на гриле с луком фри и имбирным соусом 970

Филе судака на пару с лососевым муссом 990

Филе Сибаса\Дорадо. Гарнируются картофельным пюре с трюфельным маслом, с овощным жюльеном и соусом из вяленых томатов и базилика 1200

Филе лосося гриль со сливочно-винным соусом. Гарнируется овощами альденте и лаймом 1550

Стейк из лосося на пару с соусом Бешамель 1550

Мясные

Медальоны из телятины с соусом по – Бургундски, сервируется картофелем Дофинуа с трюфельным маслом 900

Ломтики куриного филе с томатами, моцареллой и базиликовым соусом 650
Куриная грудка фаршированная грибным жульеном. Гарнируется нежным картофельным пюре 690
Буженина на гриле с соусом унаги 650
Свиная вырезка в беконе с соусом демиглас 690
Говядина томленая в вине с соусом демиглас 990
Филе – миньон из говяжьей вырезки 1500
Каре ягнёнка с вишневым соусом джинго 1700

Овощные

Картофельные гнезда с жареными грибами и яйцом пашот 510
Перец фаршированный овощным рататутем и грибами с имбирным соусом чили 500
Карамелизированная груша, запеченная с сыром дор-блю 500

ГАРНИРЫ (150 ГР.)

Картофель, запеченный с травами и сливочным маслом 190
Картофель фри с пармезаном 210
Жульен из овощей в имбирном соусе 200
Овощи на гриле 210
Картофельное пюре с трюфельным маслом 200

ДЕСЕРТЫ (100 ГР.)

Чизкейк с ягодами физалиса и фруктовым соусом 320
Профитроли с кремом шанти 260
Панна-котта с чипсами из малины и мяты 240
Яблочный штрудель с карамельно – сливочным соусом 250

Хлебная корзина 120 (100 гр.)

НАПИТКИ

Чай / Кофе заварной в ассортименте 200
Топпинги (молоко, сахар, лимон)
*Домашний морс клюква / брусника / черная смородина 500 (литр)
Вода в графине с лаймом 250 руб.