

ЗАКУСКИ

Тар-тар из говядины	750	Брускетта с ростбифом и горчичной заправкой	650
Тар-тар из тунца с манго	750	Вителло тоннато	950
Тар-тар из лосося с авокадо	950	Нерка слабой соли со сливочным муссом	900
Брускетта с неркой слабой соли	500	Оливки	700
Брускетта со страчателлой и персиком	600		

САЛАТЫ

С тунцом — татаки, авокадо и горчичной заправкой	900	Буратта с томатами и муссом из базилика	850
С ростбифом и заправкой йогурт–лайм	900	С креветкой и кукурузой в соусе сальса	850
Зелёный салат с цыплёнком-гриль	850	А-ля греческий с сыром фета	800

СУПЫ

Гаспачо с тунцом / страчателлой	750	Том ям	800
Окрошка с ростбифом	750	Борщ фирменный	700
На выбор: кефир/квас			

ГОРЯЧЕЕ

Рибай 100гр	750	Бургер с говядиной	900
Вырезка-гриль с грибами и перечным соусом	1500	Шницель из свинины с овощами	850
Стейк лосося с бейби-картофелем	1500	Лангустины-гриль с соусом сальса 100гр	400
Цыплёнок-корнишон с кукурузой-гриль	950		

ПАСТА И РИЗОТТО

Паста с креветками и сливочно-устричным соусом	900	Паста с говядиной и перечным соусом	800
Ризотто с сезонными грибами	750	Паста с морепродуктами в томатном соусе	950
Ризотто с печеным перцем и сыром Бри	700		

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	600
Свежие овощи	750
Батат фри	550
Картофель фри	500

ХЛЕБ

Хлеб из нашей пекарни	300
Гриссини	200
Круассан	150

ДЕСЕРТЫ

Шу с клубникой	350
Нежное пирожное с кремом из маскарпоне и клубничной начинкой	
Медовик	450
Нежные коржи, пропитанные фермерским мёдом, со сметанно-сливочным кремом	
Чизкейк	600
Запечённый сливочный десерт со сметанным кремом	
Ром баба	650
Сдобное тесто, пропитанное сиропом на основе рома, с сыром маскарпоне и свежей малиной	
Тарталетка малина и фисташка	650
Песочно-миндальная основа с фисташковым кремом и свежей малиной	
Тарталетка лимон и меренга	550
Песочно-миндальная основа с лимонным кремом и обожженной меренгой	
Павлова	650
Хрустящее безе с сырным кремом с добавлением манго, малиновым кули и свежими ягодами	
Десерт «Яблоко»	800
Сливочно-яблочный мусс с начинкой из пряных яблок в шоколаде	
Тирамису	750

ВЫПЕЧКА

Лимонный круассан	350
Классический круассан с лимонным кремом и меренгой	
Миндальный круассан	350
С нежным миндальным кремом и посыпкой из миндаля	
Шоколадный круассан	350
С начинкой из сливочно-шоколадного крема	
Дениш	
Датская выпечка с нежным заварным кремом и начинкой на выбор:	
Вишня	550
Голубика	550
Клубника	550
Малина	850

Подходит вегетарианцам

Приготовлено на огне

Если у вас есть аллергия, пожалуйста, предупредите сотрудника ресторана.

Цены указаны в рублях. Меню является рекламным материалом. С подробным перечнем и составом блюд, их пищевой и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на стойке администратора нашего предприятия.



Подпишись на наши соцсети