

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки - 260 руб

Классические итальянские оливки

Паштет - 340 руб

Паштет из печени кролика с ягодным конфитюром, соусом Porto. Подается в сопровождении с ржаным хлебом из собственной пекарни.

Аспик - 360 руб

Мясное желе с муссом из хреноухи

Тартар из говядины - 420 руб

Мраморная говядина с заправкой из бальзамико и чипсами из пармезана

Тартар из лосося - 450 руб

Филе атлантического лосося с огуречной тапиокой, малиновым соусом, оливковым маслом и чипсами нори

Сырная тарелка - 480 руб

Коллекция итальянских сыров

Мясная тарелка - 520 руб

Коллекция локальных сыровяленых фермерских деликатесов

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Спаржа-фри с айоли - 370 руб

Молодая обжаренная спаржа с воздушным соусом

Кукуруза с цитрусовым тартаром - 340 руб

Печеная кукуруза с ананасом и апельсином

## САЛАТЫ

Пряная тыква - 360 руб

Печеная тыква с муссом из горгонзолы и попкорном из киноа

Маринованный лосось - 390 руб

Салат с маринованным филе лосося и соусом манго-карри

## СУПЫ

Биск - 380 руб

Крем-суп на основе морепродуктов с обжаренными креветками и лососем

Демисезонный овощной - 320 руб

Вегетарианский суп

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк из лосося - 590 руб

Нежный атлантический лосось с пюре из цветной капусты и соусом из петрушки и маракуйи

Стейк из говядины - 620 руб

Филе-миньон с молодым картофелем и соусом Porto

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадно-баклажановый тарт - 370 руб

Бисквит из горького шоколада с соленым миндалем, печеными баклажанами, муссом пломбир и лесными ягодами

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб из собственной пекарни - 170 руб