

## Закуски и салаты

|                                                                                                     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Карпаччо из лосося и цуккини с творожным сыром                                                      | 410 руб. |
| Севиче из кальмара                                                                                  | 330 руб. |
| Карпаччо из говядины                                                                                | 430 руб. |
| Тар-тар из говядины                                                                                 | 430 руб. |
| Сыр: пармезан, камамбер, дор-блю                                                                    | 630 руб. |
| Салат из свежих овощей<br><i>томаты, огурцы, редис, красный лук, оливковое масло</i>                | 290 руб. |
| Салат из томатов<br><i>томаты, солодовый хлеб на гриле, базилик, лук, оливковое масло</i>           | 290 руб. |
| Салат с тунцом<br><i>тунец, фенхель, огурец, черри</i>                                              | 430 руб. |
| Салат с креветками<br><i>креветки, дайкон, фенхель, апельсиновый соус, кориандр</i>                 | 430 руб. |
| Креветки с руколой и пармезаном                                                                     | 430 руб. |
| Салат с лососем, картофелем и творожным сыром                                                       | 390 руб. |
| Салат с ростбифом и баклажанами<br><i>ростбиф, баклажаны, огурец, творожный сыр, кунжут</i>         | 390 руб. |
| Салат с говядиной и цуккини<br><i>говядина, цуккини, вяленые томаты, горчица, мед, мята, орехи</i>  | 390 руб. |
| Салат с копченной уткой<br><i>копченая утиная грудка, камамбер, голубика, мед, микс салатов</i>     | 450 руб. |
| Салат с печеной тыквой<br><i>тыква, руккола, голубой сыр, кедровые орехи, медово-горчичный соус</i> | 350 руб. |
| Груша с голубым сыром и рукколой<br><i>обжаренная груша, голубой сыр, орехи кешью, руккола</i>      | 350 руб. |
| Камамбер печеный на гриле                                                                           | 550 руб. |

## Супы

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| Гаспачо с креветками                   | 280 руб. |
| Уха с лососем                          | 350 руб. |
| Грибной крем-суп с филе цыпленка       | 280 руб. |
| Тыквенный крем-суп с кедровыми орехами | 260 руб. |
| Томатный суп с моцареллой и песто      | 260 руб. |
| Крем-суп из лосося                     | 330 руб. |
| Томатный суп с морепродуктами          | 410 руб. |
| Биск с тигровыми креветками            | 410 руб. |

## Паста и ризотто

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Спагетти с мраморной говядиной и томатным соусом   | 390 руб. |
| Паппарделле с лососем в сливочном соусе            | 450 руб. |
| Спагетти с морепродуктами                          | 450 руб. |
| Спагетти с томатным соусом, базиликом и моцареллой | 350 руб. |
| Паппарделле с креветками<br>руб.                   | 430      |
| Ризотто с креветками и вялеными томатами           | 450 руб. |
| Ризотто с тыквой, моцареллой и прошутто            | 450 руб. |
| Ризотто с кальмаром и шафраном                     | 450 руб. |

## Горячее

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Филе чак тендер                                              | 690 руб.  |
| Филе-миньон                                                  | 830 руб.  |
| Стриплоин стейк                                              | 1150 руб. |
| Телячьи щеки с кускусом                                      | 560 руб.  |
| Филе цыпленка с перечным соусом, грибами и вялеными томатами | 480 руб.  |
| Филе цыпленка с тыквой, медово-горчичным соусом и кускусом   | 480 руб.  |
| Свиная вырезка на гриле с соусом из зерновой горчицы         | 560 руб.  |
| Филе утиной грудки с грушей                                  | 590 руб.  |
| Утиная ножка с соусом хойсин и пюре                          | 590 руб.  |
| Стейк из лосося на гриле                                     | 610 руб.  |
| Филе палтуса, запеченное с соусом из томатов и пармезаном    | 590 руб.  |
| Кальмар с картофелем и ромеско                               | 450 руб.  |

## Овощи

|                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Овощи гриль<br><i>цуккини, баклажаны, шампиньоны, болгарский перец, картофель, лук</i> | 250 руб. |
| Цуккини на гриле                                                                       | 190 руб. |
| Картофель запеченный                                                                   | 180 руб. |
| Картофельное пюре                                                                      | 170 руб. |
| Брокколи                                                                               | 190 руб. |

## Десерты

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Чизкейк классический                      | 250 руб. |
| Медовый торт                              | 250 руб. |
| Морковный торт                            | 250 руб. |
| Мороженое<br><i>ванильное, шоколадное</i> | 110 руб. |

## Холодные напитки

|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| Домашний лимонад (200 мл./1л.)<br><i>бузина, манго, маракуйя</i> | 130/390 руб. |
| Клюквенный морс (200 мл./1л.)                                    | 110/370 руб. |
| Сок свежавыжатый (200мл.)<br><i>апельсин, грейпфрут</i>          | 170 руб.     |
| Сок (Zuegg) (200мл.)<br><i>яблоко, вишня, томат</i>              | 150 руб.     |
| Acqua Panna , San Pelegrino (500мл.)                             | 330 руб.     |
| Coca Cola (250 мл)                                               | 110 руб.     |

## Горячие напитки

|                                                                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Чай в чайнике (300мл/500 мл)<br><i>Ассам, Эрл Грей, Шоколадный<br/>Сенча, Жасмин, Улун с лотосом , Травяной, Фруктовый</i> | 170/310 руб. |
| Эспрессо (40мл.)                                                                                                           | 150 руб.     |
| Американо (110мл.)                                                                                                         | 150 руб.     |
| Капучино (220 мл.)                                                                                                         | 170 руб.     |
| Латте (320 мл.)                                                                                                            | 200 руб.     |

|                                                                                                                                 |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Fritz Haag J Braneberger. Riesling Trocken. Mosel.</b>                                                                       | <b>4500</b>                |
| <i>Гибкий и элегантный рислинг. Рафинированный , фруктовый , нежный .<br/>С легко узнаваемым стилем .</i>                       |                            |
| <b>Donhoff Riesling. Nahe</b>                                                                                                   | <b>3200</b>                |
| <i>Строгий костюм в любую погоду .<br/>Внимателен к деталям. Идеальные манеры. Понимаете ?</i>                                  |                            |
| <b>Kuhling-Gillot. Quinterra Riesling Trocken. Rheinhessen</b>                                                                  | <b>2700</b>                |
| <i>Кислотность высокая, но баланс удивителен. Очень яркий , зелёный и свежий.<br/>От лучшего винодела Германии.</i>             |                            |
| <b>Jayer-Gilles . Bourgogne Aligote AOC</b>                                                                                     | <b>3500</b>                |
| <i>Густое, сложное, о нём стоит подумать. Француз средних лет, любит жареный хлеб<br/>и полевые цветы. Приятный собеседник.</i> |                            |
| <b>Eva Fricke Riesling Rheingau</b>                                                                                             | <b>4500</b>                |
| <i>Персики, вишня , острая кислотность.<br/>Баланс на грани. "Рислинг с ножом" со склонов Лорха.</i>                            |                            |
| <b>Blanche de Monicord. Bordeaux Superieur AOC</b>                                                                              | <b>2500</b>                |
| <i>Белое Бордо ещё никогда не было столь дружелюбным. Нежное, улыбчивое.<br/>Может, даже наивное.</i>                           |                            |
| <b>Frederic Esmonin Bourgogne AOC</b>                                                                                           | <b>4300</b>                |
| <i>Лимонный пирог с пряностями. Молодой дуб. Тонкая ароматика.<br/>Любителям мягкой Бургундии.</i>                              |                            |
| <b>Domaine de la Garreliere Le Chenin de la Colline. Touraine AOC .</b>                                                         | <b>3000</b>                |
| <i>Говорят, Шенен- новый Рислинг. Идеальный баланс. Мокрые камни и соленый ветер.</i>                                           |                            |
| <b>Georg Breuer Venture Rheingau</b>                                                                                            | <b><u>2000</u><br/>330</b> |
| <i>Новая немецкая классика. Кажется, сделан специально для того, чтобы зарождать споры о сахаре и вине.</i>                     |                            |
| <b>Domaine Francois Chidane . Sauvignon Blanc. Touraine AOC.</b>                                                                | <b><u>2700</u><br/>450</b> |
| <i>Академичный Touraine. Богатый, дымный аромат . Стройный и сухой.<br/>Тонкая и в меру острая кислотность.</i>                 |                            |
| <b>Les Bêtes Curieuses La Perdix de Lanneé Muscadet Sevre et Maine AOC</b>                                                      | <b><u>2000</u><br/>330</b> |
| <i>Строгий и сухой. Плотный, ёмкий и слегка шереховатый вкус долины Луары.</i>                                                  |                            |



|                                                                                                                                                       |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Meyer-Nakel. Spatburgunder AOP</b>                                                                                                                 | <b>4000</b>                |
| <i>Холодный в ароматике, сложный во вкусе. Один из лучших Пино Нуаров Германии в Бургундском стиле.</i>                                               |                            |
| <b>Francois Chidane. PPP. Tempranillo &amp; Manastrell. Bullas DO</b>                                                                                 | <b>3000</b>                |
| <i>Испанский темперамент, французские манеры. Харизматичные вино, требовательное к сопровождению.</i>                                                 |                            |
| <b>Kuhling-Gillot. Giro Rot Cuvée. Rheinhessen</b>                                                                                                    | <b>3500</b>                |
| <i>Кругосветное путешествие! Лучшее со всего мира, по правилам севера Германии.</i>                                                                   |                            |
| <b>Tenuta di Valgiano. Vino Rosso. Toscana. VdT</b>                                                                                                   | <b>3500</b>                |
| <i>Так выглядит Италия в бокале красного вина. Эмоционально, искренне, привычно.</i>                                                                  |                            |
| <b>Domaine Coquelet. Vieilles Vignes. Chiroubles AOC</b>                                                                                              | <b>5500</b>                |
| <i>У него последняя копейка ребром. Азартничает , ставит все на кон, меняет правила игры.<br/>А затем грубо толкает в мир совсем необычного вина.</i> |                            |
| <b>Domaine Lamy-Pillot. Bourgogne Pinot Noir AOC</b>                                                                                                  | <b>3500</b>                |
| <i>В ароматике тихий, дождливый и спокойный французский вечер.<br/>Непривычно долгий вкус. Звонкая кислотность !</i>                                  |                            |
| <b>Domaine de la Garrelierr. Gamay Sans Tra-La-La. Touraine AOC</b>                                                                                   | <b>3500</b>                |
| <i>Нет, просто ещё раз прочитайте название! Без описания, без фильтрации, без правил! Только вино.</i>                                                |                            |
| <b>Orsi Vigneto San Vito Posca Rossa. Emilia Romagna. VdT</b>                                                                                         | <b>3500</b>                |
| <i>Вырос на земле, где правила устанавливает Ламбруско. Экспрессивный юг Италии , который<br/>всегда смотрел на север.</i>                            |                            |
| <b>Jolly Ferriol. Va Nu Pieds. Languedoc Roussillon VdF</b>                                                                                           | <b>4000</b>                |
| <i>Эмоциональная, запутанная история. Почти детектив от лучших биодинамистов региона</i>                                                              |                            |
| <b>Domaine Grand Nicolet. Valle du Rhone</b>                                                                                                          | <b><u>2300</u><br/>390</b> |
| <i>Представьте брусничное варенье на тёплом хлебе. И добавьте в эту фразу « анималистичное».<br/>Получилось ?</i>                                     |                            |
| <b>Chateau La Colombierre. Vinum Negrette. Fronton Sud Ouest AOP</b>                                                                                  | <b><u>2500</u><br/>420</b> |
| <i>История, которую могли бы рассказать черника и сливки , в компании карамели. На Юго- Западе Франции.</i>                                           |                            |
| <b>Samuel Cano. Patio Kabronic . Castilla La Mancha VdM</b>                                                                                           | <b><u>3000</u><br/>500</b> |
| <i>Новый взгляд на красное. Тут все, что может рассказать виноград, если слушать внимательно.</i>                                                     |                            |
| <b>Azienda Agricola Roccapesto. Ribero di Scansano DOCG</b>                                                                                           | <b><u>3200</u><br/>530</b> |
| <i>Ribero- "выпить ещё! ". Энергичное вино. Молодой, свежий взгляд на Chianti.</i>                                                                    |                            |

|                                                                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Maisel's Weisse Alkoholfrei</b><br><i>Светлый безалкогольный пшеничный эль</i>                                                   | <b>260 руб.</b> |
| <b>Blanche de Namur</b><br><i>Несколько лет подряд лучший в мире бланш</i>                                                          | <b>310 руб.</b> |
| <b>Maisel &amp; Friends Citrilla Wheat Ipa</b><br><i>Дует двух видов хмеля. Округлый и гармоничный вкус эля с легкой горечью</i>    | <b>240 руб.</b> |
| <b>Samuel Smith Pure Brewed Organic Lager</b><br><i>Вновь натуральное пиво из Северного Йоркшира, Англия</i>                        | <b>290 руб.</b> |
| <b>Thornbridge Jaipur Ipa</b><br><i>Горькое цитрусовое пиво верхнего брожения</i>                                                   | <b>300 руб.</b> |
| <b>Samuel Smith. The Celebrated Oatmeal Stout</b><br><i>Слегка жженный британский стаут с одной из старейших пивоварен Йоркшира</i> | <b>290 руб.</b> |
| <b>Lindemans Pecheresse Lambic</b><br><i>Чуть сладкий персиковый ламбик</i>                                                         | <b>300 руб.</b> |
| <b>Aspall Suffolk Premier Cru Cyder</b><br><i>Сухой и элегантный аромат яблоневого сада</i>                                         | <b>380 руб.</b> |
| <b>Jaws Oatmeal Stout</b><br><i>Умеренная жженость с едва заметной хмелевой горечью</i>                                             | <b>310 руб.</b> |
| <b>Jaws Dvanactka Czech Style Pale Ale</b><br><i>Солодовый аромат с заметной сладостью хмеля</i>                                    | <b>310 руб.</b> |