

Хлеб с маслом 190
Оливки 250
Капуста кимчи 250
Бутерброд с икрой 290

Паштет из куриной печени 320
Рийет из форели 350
Севиче из дикого гребешка 690
Тартар из говядины 490

Зелёный фермерский салат 450
Салат с йогуртовым сыром, молодая свёкла 520
Пряный томатный суп с бобовыми 320
Зеленый гаспачо, кольраби, жимолость 350
+ дикий гребешок 220

Бургер с цесаркой, сулугуни, абрикос 690
Ризотто с петрушкой, выдержанный пармезан 470
Лазанья с уткой, бешамель 590
Утка, абрикос, морковь 750
Палтус, печёный перец, артишок 750
Бифштекс, бигус, луковый демиглас 590
Фланк стейк, мангольд 990
Латук, хумус, проростки 390

Взбитый чизкейк, слива, миндаль 350
Гречишный торт, лабне, абрикос 350
Кальвадос баба, ганаш, цукаты из кольраби 350
Ревеневый тарт, какао бобы 350

Тартин, хумус, взбитое масло, овощи 250

Яйца пашот, теплый салат, проростки 250

Скрембл, козий сыр 250

Форель, солёные лимоны 220

Бургундский салат, абрикос, огурец 190

Творог, овощи, сабайон 350

Каша из зелёной гречки, мусс пармезан 350

Рисовая каша, кокосовое молоко, сезонные ягоды 320

Гранола, домашний йогурт, сезонное варенье 330

Сэндвич с форелью, страчателла, релиш из сливы 450

Сэндвич с индейкой, копчёный сулугуни, кимчи 390

С Ы Р Н А Я К А Р Т А

Французская фета с оливками леччино и солёными лимонами 350

Традиционно греческий сыр, французская версия деликатная и менее соленая. Мягкий, рассыпчатый свежий сыр из коровьего молока. Свежий на вкус, с уверенной кислотностью, немного пряный и сливочный

Страчателла с сезонными фруктами, базиликом и тартином 320

Италия, провинция Фоджа, северная часть региона Апулия. Мягкий молодой сыр из коровьего молока. Производится с использованием технологий вытягивания и измельчения, благодаря чему имеет особенную текстуру. Легкий, свежий сыр с высокой жирностью

Панир, печёные перцы 350

Южная Азия, в особенности Индия. Мягкий, неплавящийся сыр с рассыпчатой текстурой коровьего молока. Сыр обжаривается и подается тёплым с печёными перцами

Копчёный сулугуни 350

Грузия. После формовки коптится на грушевой щепе. Тягучий, мягкий сыр из коровьего молока. Прогревается в хоспере, подается тёплым. Имеет яркий копчёный вкус, немного сладковатый, с умеренной кислотностью

Сант Марселин (коровий)

450

Франция, альпийская часть долины Роны. Выдержанный мягкий сыр из коровьего молока. Имеет плотную естественную корочку (*Geotrichium Candidum*). Вкус дрожжевой, сливочный и освежающий, с нотами сена и трав

Бри де Мелун

450

Франция, Нормандия. Мягкий сыр с белой плесенью из коровьего молока, выдерживается на сене 1 месяц. Яркий, ароматный сыр с легким грибным и цветочным вкусом

Бастард

450

Оригинальный рецепт канадского сыродела Дэвида Эшера. Мягкий сыр с белой плесенью из коровьего молока. Выдерживается 3 недели, обрастая белой плесенью. Плотная корочка, текучий слой под корочкой и творожная сердцевина. Вкус дрожжевой, грибной, с лёгкой кислотностью, нотами погреба и цитрусовых

Горгонзола Дольче

450

Италия, регион Ломбардия. Мягкий сливочный сыр с голубой плесенью из коровьего молока. Выдерживается 6 недель обрастая голубой плесенью, затем заворачивается в фольгу. Ароматный, терпкий сыр с нотами погреба, муската и аниса

Шевр с ягодами и фисташками

420

Франция, Долина Луары. Мягкий молодой сыр из козьего молока. Свежий сыр с ярким вкусом козьего молока (особенно в летний период)

Сант Марселин (козий)

420

Оригинальный рецепт канадского сыродела Дэвида Эшера. Мягкий сыр из козьего молока. Выдерживается 3-4 недели в горошинках из глины, впитывая вкус от глины и обрастая дрожжевой корочкой (*Geotricium Candidium*). Вкус дрожжевой, свежий, глиняный, с нотами мокрого асфальта, цитрусов и погреба

Балансе

420

Франция, Долина Луары. Выдержанный мягкий сыр из козьего молока. Выдерживается 2 недели, во время формовки обсыпается черной пылью из жжёного лука, после чего на нем нарастает дрожжевая корочка (*Geotricium Candidium*). Вкус дрожжевой, легкая кислотность, терпкий, с нотами дровяной печи и дыма

Ксигало Сития

450

Греция, регион Сития на востоке полуострова. Рассыпчатый свежий сыр из овечьего молока сформованный в хлебных корзинках. Аперитивный сыр с умеренной кислотностью и нотами жжёной древесины

Рокфорт

450

Франция, регион Руэрг. Выдержанный мягкий сливочный сыр из овечьего молока. Выдерживается 6 недель обрастая голубой плесенью, после чего заворачивается в фольгу. Ароматный, трепкий сыр с нотами лесного ореха