

Л Е Т Н

ЗАКУСКИ

ХЛЕБ И СВЕЧА 190.-

Злаковый хлеб в сопровождении съедобной свечи

ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЕ 370.-

Паштет из куриной печени су-вид в глазури из груши

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ОЛИВКАМИ 330.-

Крем из греческих оливок, томата и миндаля

ГРИБНОЕ МЕСТО 380.-

Мусс из лесных грибов и черного трюфеля

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 490.-

Говяжий тар-тар под снегом из оливкового масла

АССОРТИ ЭКЛЕРОВ 490.-

Ассорти из эклеров со сливочно-посевым кремом с добавлением хвойного ореха, тар-таром из лосося и тунца

СОЖЛИ СЕНО 420.-

Треска, приготовленная при низких температурах, с жареным беконом и пенной из картофеля

УГОЛЬНЫЕ КРЕВЕТКИ 520.-

Креветки, приготовленные в кляре с чернилами каракатицы

ЖАРЕННЫЙ СЫР С КРЕМОМ СУХОФРУКТОВ 420.-

Жареный адыгейский сыр с кремом из сухофруктов

К ВИНУ

НАРЕЗКА ХАМОНА 590.-

Нарезка из сыровяченой свинины

СЫР С КРЕКЕРАМИ 650.-

Три вида фермерского сыра с крекерами и миндалем

ЛОЖНЫЙ БРИ 380.-

Мусс на основе сыра бри в фундучной глазури

СУПЫ

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СУП 440.-

Суп из лесных грибов и трюфелей

РЫБНЫЙ СУП 450.-

Суп с белой и красной рыбой в бульоне из водорослей

КОНСОМЕ 430.-

Прозрачный грибной бульон на основе хамона с картофельным равиоли, овечьим сыром и вялеными томатами

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ГРУШЕЙ И КРЕВЕТКАМИ 440.-

Тыквенный крем-суп с добавлением груши в сопровождении жареных креветок и миндаля

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САДОВЫЙ САЛАТ 360.-

Салат из картофеля, курицы, томатов черри и рукколы со сметанной заправкой

САЛАТ С ЛОСОСЕМ 450.-

Салат с лососем холодного копчения, жемтком, апельсином и овощами в заправке винегрет

РУЛЕТТА ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ С МУССОМ ИЗ КУКУРУЗЫ 520.-

Мусс из кукурузы с рулеткой из тунца и лосося, компрессированным яблоком и авокадо

ОВОЩНОЙ САЛАТ 340.-

Салат из овощей с добавлением масляного снега

ГОРЯЧЕЕ

ТРЕСКА С ЗЕРНАМИ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, МАСКАРПОНЕ 490.-

Треска, приготовленная при низких температурах, с соусом на основе маскарпоне и цветной капустой

ЛОСОСЕВЫЙ СТЕЙК И КРУАССАН 750.-

Лосось су-вид с картофельным круассаном и соусом масляный биск

СЕЛЬДЕРЕЙ И ЧАЙ 460.-

Корень сельдерея, печеный в ферментированном сене, в сопровождении отвара сельдерея

ГОВЯЖЬЕ РЕБРО СО СЪЕДОБНЫМИ КАМНЯМИ 780.-

Говяжье ребро, томленое 18 часов, с картофелем в азиатской глазури

УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК 780.-

Маринированная говяжья вырезка с марочной воли

КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ НЕРО 470.-

Куриное филе с соусом верде и картофелем с чернилами каракатицы

НЕ МОРОЖЕНОЕ 450.-

Куриный биточек с глазурью из цветной капусты, чипсами из бекона и пармезана

ЛИСТОТТИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ 460.-

Паста с соусом на основе сливочного масла с креветками и цукини

ДЕСЕРТЫ

ИГРА РОКА 390.-

Шоколадный ганаш с гелем из маракуйи

КРЕМ-БРЮЛЕ С МАНГО 370.-

Сливочный крем с начинкой из манго и глазурию из белого шоколада

СКУЛЬПТУРА 380.-

Сливочно-кленовый крем на вафельной крошке в зеркальной глазури

КОКОСОВАЯ ПАННА-КОТТА 350.-

Кокосовая панна-котта с гелем из маракуйи

Я НАРИСОВАЛ ЛИМОН 380.-

Крем из груши, белого шоколада и маракуйи в ветюре бельгийского шоколада

ЛАВАНДОВЫЙ ЧИЗКЕЙК 370.-

Муссово-лавандовый чизкейк

КОНФЕТЫ

ОРЕХОВЫЕ КОСТОЧКИ 330.-

Пралине из грецкого ореха, вафли и молочного шоколада

LETH

STARTERS

BREAD AND CANDLE

Cereal bread and candle

190.-

PATE ON A TREE

Chicken liver pate sous-vide in pear glaze

370.-

ENJOY THE OLIVES

Cream of Greek olives, tomatoes and almonds

330.-

MUSHROOM PLACE

Wild mushroom mousse with black truffles

380.-

BEEF TAR-TAR

Beef tartare under the snow made from olive oil

490.-

ASSORTED ECLAIRS

Assorted eclairs with creamy salmon cream with pine nuts, tartar of salmon and tuna

490.-

BURNED HAY

Cod cooked at low temperatures with fried bacon and potato foam

420.-

CHARCOAL SHRIMPS

Shrimps cooked in batter with cuttlefish ink

520.-

GRILLED CHEESE WITH DRIED FRUIT CREAM

Fried Adyge cheese with cream of dried fruits

420.-

TO WINE

JAMON SLICING

Dry-cured sliced pork

590.-

CHEESE WITH CRACKERS

Three types of farm cheese with crackers and almonds

650.-

FALSE CHEESE

Mousse based on brie cheese in hazelnut glaze

380.-

SOUPS

TRUFFLE SOUP WITH MUSHROOM FOAM

Forest mushroom and truffle soup

440.-

FISH SOUP

Soup with white and red fish in seaweed broth

450.-

CONSUMME

Clear jamon-based mushroom broth with potato ravioli, sheep's cheese and sun-dried tomatoes

430.-

PUMPKIN SOUP WITH PEAR AND SHRIMP

Pumpkin cream soup with some pears, accompanied by fried shrimps and almond

440.-

SALADS

WARM GARDEN SALAD

Salad of potatoes, chicken, cherry tomatoes and arugula with sour cream dressing

360.-

SALMON SALAD

Salad with cold smoked salmon, yolk, orange and vegetables in vinaigrette dressing

450.-

TUNA AND SALMON ROLL WITH CORN MOUSSE

Corn mousse with tuna and salmon roll, compressed apple and avocado

520.-

VEGETABLE SALAD

Vegetables in a dressing of olive oil and snow oil

340.-

MAIN COURSE

COD WITH CAULIFLOWER, MASCARPONE

Cod cooked at low temperatures, with mascarpone-based sauce and cauliflower

490.-

SALMON STEAK AND CROISSANT

Salmon sous-vide with potato croissant and butter sauce

750.-

CELERY AND TEA

Celery root baked in fermented hay, accompanied by celery broth

460.-

BEEF RIB WITH EATABLE STONES

Beef rib, stewed for 18 hours, with potatoes in agalite glaze

780.-

CHARCOAL STEAK

Marinated beef tenderloin with carrot vichy

780.-

CHICKEN WITH NERO POTATOES

Chicken fillet with verde sauce and potatoes with cuttlefish ink

470.-

NOT ICE CREAM

Chicken chops with cauliflower glaze, bacon and parmesan chips

450.-

LISTOTI WITH PRAWNS AND ZUCCHINI

Pasta with butter-based sauce with shrimp and zucchini

460.-

DESSERTS

ROCA GAME

Chocolate ganache with passion fruit gel

390.-

CREME BRULEE WITH MANGO (CREAMY MANGO)

Creamy cream with mango filling and white chocolate glaze

370.-

SCULPTURE

Maple cream on waffle chips in mirror glaze

380.-

COCONUT PANNA COTTA

Coconut panna cotta with passion fruit gel

350.-

I'VE DRAWN A LEMON

Cream of pear, white chocolate and passion fruit in velour of Belgian chocolate

380.-

LAVENDER CHEESECAKE

Mousse and lavender cheesecake

370.-

CANDIES

NUT PITS

Walnut praline, waffle, milk chocolate

330.-

ЛЕТН

ЗАКУСКИ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
ХЛЕБ И СВЕЧА	248	3,4	47,8	8,8
ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЕ	203	8,26	17,35	14,31
НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ОЛИВКАМИ	426	41,84	5,2	7,2
ГРИБНОЕ МЕСТО	349	43,87	2,66	7,55
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	224	14,36	11,07	12,64
АССОРТИ ЭКЛЕРОВ	189	10,6	11,1	12,4
СОЖЛИ СЕНО	184	11,9	9,3	10
УГОЛЬНЫЕ КРЕВЕТКИ	145	2,79	10,36	18,21
ЖАРЕННЫЙ СЫР С КРЕМОМ СУХОФРУКТОВ	307	25,2	0,07	20

К ВИНУ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
НАРЕЗКА ХАМОНА	139	7,32	0	18,3
СЫР С КРЕКЕРАМИ	233	18,9	5,04	9,9
ЛОЖНЫЙ БРИ	226	21,28	2,4	6,24

СУПЫ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
ТРЮФЕЛЬНЫЙ СУП	234	14	18	9
РЫБНЫЙ СУП	152	5,02	8,24	17,77
КОНСОМЕ	148	2,4	27,2	4
ТЫКВЕННЫЙ СУП С ГРУШЕЙ И КРЕВЕТКАМИ И МИНДАЛЕМ	218	10	22	10

САЛАТЫ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
ТЕПЛЫЙ САДОВЫЙ САЛАТ	399	22,04	29,26	20,9
САЛАТ С ЛОСОСЕМ	287	22,41	5,41	14,68

РУЛЕТТА ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ С МУССОМ ИЗ КУКУРУЗЫ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
РУЛЕТТА ИЗ ТУНЦА И ЛОСОСЯ С МУССОМ ИЗ КУКУРУЗЫ	129	12	13	37
ОВОЩНОЙ САЛАТ	82	6,32	6,22	1,45

ГОРЯЧЕЕ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
ТРЕСКА С ЗЕРНАМИ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, МАСКАРПОНЕ	198	5,82	0,66	33,87
ЛОСОСЕВЫЙ СТЕЙК И КРУАССАН	294	13	0,84	41,23
СЕЛЬДЕРЕИ И ЧАЙ	60	3,89	6,01	1,24
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО СО СЪЕДОБНЫМИ КАМНЯМИ	233	18,7	0	16,3

УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК	374	13,26	0	59,62
КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ НЕРО	839	67,32	0	58,68
НЕ МОРОЖЕНОЕ	458	27,66	28,2	23,94
ЛИСТОТТИ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	228	4,07	24,72	21,89

ДЕСЕРТЫ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
ИГРА РОКА	401	22,24	44,55	5,74
КРЕМ-БРЮЛЕ С МАНГО	404	32,15	26,29	4,06
СКУЛЬПТУРА	449	23,12	53,04	6,8
КОКОСОВАЯ ПАННА-КОТТА	146	11,68	8,72	1,52

Я НАРИСОВАЛ ЛИМОН

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
Я НАРИСОВАЛ ЛИМОН	291	8,65	47,55	5,76
ЛАВАНДОВЫЙ ЧИЗКЕЙК	397	27,92	35,34	5,59

КОНФЕТЫ

	ККАЛП	ЖИРЫ	УГЛЕВОД	БЕЛОК
ОРЕХОВЫЕ КОСТОЧКИ	286	14,83	29,7	3,82

LETH

STARTERS

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
BREAD AND CANDLE	248	3,4	47,8	8,8
PATE ON A TREE	203	8,26	17,35	14,31
ENJOY THE OLIVES	426	41,84	5,2	7,2
MUSHROOM PLACE	349	43,87	2,66	7,55
BEEF TAR-TAR	224	14,36	11,07	12,64
ASSORTED ECLAIRS	189	10,6	11,1	12,4
BURNED HAY	184	11,9	9,3	10
CHARCOAL SHRIMPS	145	2,79	10,36	18,21
GRILLED CHEESE WITH DRIED FRUIT CREAM	307	25,2	0,07	20

SALADS

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
WARM GARDEN SALAD	399	22,04	29,26	20,9
SALMON SALAD	287	22,41	5,41	14,68

MAIN COURSE

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
COD WITH CAULIFLOWER, MASCARPONE	198	5,82	0,66	33,87
SALMON STEAK AND CROISSANT	294	13	0,84	41,23
CELERY AND TEA	60	3,89	6,01	1,24
BEEF RIB WITH EATABLE STONES	233	18,7	0	16,3

TO WINE

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
JAMON SLICING	139	7,32	0	18,3
CHEESE WITH CRACKERS	233	18,9	5,04	9,9
FALSE CHEESE	226	21,28	2,4	6,24

SOUPS

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
TRUFFLE SOUP WITH MUSHROOM FOAM	234	14	18	9
FISH SOUP	152	5,02	8,24	17,77
CONSOMME	148	2,4	27,2	4
PUMPKIN SOUP WITH PEAR AND SHRIMP AND ALMOND	218	10	22	10

TUNA AND SALMON ROLL WITH CORN MOUSSE

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
TUNA AND SALMON ROLL WITH CORN MOUSSE	129	12	13	37
VEGETABLE SALAD	82	6,32	6,22	1,45

CHARCOAL STEAK

CHICKEN WITH NERO POTATOES

NOT ICE CREAM

LISTOTI WITH PRAWNS AND ZUCCHINI

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
CHARCOAL STEAK	374	13,26	0	59,62
CHICKEN WITH NERO POTATOES	839	67,32	0	58,68
NOT ICE CREAM	458	27,66	28,2	23,94
LISTOTI WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	228	4,07	24,72	21,89

DESSERTS

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
ROCA GAME	401	22,24	44,55	5,74
CREME BRULEE WITH MANGO (CREAMY MANGO)	404	32,15	26,29	4,06
SCULPTURE	449	23,12	53,04	6,8
COCONUT PANNA COTTA	146	11,68	8,72	1,52

I'VE DRAWN A LEMON

LAVENDER CHEESECAKE

CANDIES

NUT PITS

	KCAL	FATS	CARBOHYDRATE	PROTEIN
I'VE DRAWN A LEMON	291	8,65	47,55	5,76
LAVENDER CHEESECAKE	397	27,92	35,34	5,59
NUT PITS	286	14,83	29,7	3,82