

ПОД ВИНО И НЕ ТОЛЬКО

Брускетта
с печёным
перцем
и кремом из
брынзы
• 260 •

Брускетта
с томатами и
рикоттой
• 240 •

Ассорти сыров
с трюфельным
мёдом
• 830 •

Оливки
• 190 •

Вяленые томаты
• 190 •

Винная тарелка
• 670 •

Доска
фермерских
деликатесов
• 640 •

Свежий хлеб
с сырным кремом
и оливковым
тапенадом
• 170 •

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Севиче из лосося
в лёгком азиатском маринаде • 510 •

Татаки из тунца с соусом понзу • 480 •

Тар-тар из говядины с пармезаном • 460 •

Салат из свежих овощей
с тыквенными семечками и маслом • 320 •

Хрустящий баклажан с кремом
из копчёного сулугуни и томатным конкассе • 360 •

Печёная свекла с пряным соусом, со сливочным
сыром, шпинатом и ореховой крошкой • 360 •

Пряные баклажаны с томатами,
луком и соусом чимичурри • 370 •

Салат с томатами и страчателлой • 390 •

Форшмак из подкопчёной скумбрии,
с зелёным яблоком и пшеничными тостами • 290 •

Нисуаз с тайской заправкой • 570 •

Паштет из печени цыплёнка,
с конфитюром из кураги • 380 •

Салат Цезарь с курицей/креветками • 460/530 •

Салат с печеню цыплёнка и ягодным кули • 430 •

Тёплый салат с языком
и маринованными опятами • 490 •

Трио оливье • 430 •

Тар-тар из лосося • 550 •

ПАСТА И РИЗОТТО

Гречневая лапша с цыплёнком,
зелёным горошком и попкорном из гречи • 440 •

Домашняя паста с песто и страчателлой • 510 •

Домашняя паста со сливочным
трюфельным соусом • 530 •

Паста домашняя с бедром цыплёнка
и соусом наполи • 490 •

Ризотто с белыми грибами и вешенками • 550 •

Ризотто-унаги с цыплёнком
и вялеными томатами • 420 •

СУПЫ

Бульон из домашней курицы
с лапшой, яйцом и зелёным луком • 330 •

Тыквенный суп со страчателлой
и тыквенными семечками • 360 •

Борщ с бородинским хлебом и смальцем • 410 •

Крем-суп из лосося с икрой и сметаной • 390 •

ГОРЯЧЕЕ

Картофельные драники с лососем и сметаной • 530 •

Щучьи котлеты с овощным сое
и соусом гамадари • 560 •

Запечёное филе судака с томатами • 680 •

Лосось в соусе унаги
с пюре из мятого горошка • 760 •

Грудка цыплёнка с картофельным пюре
и вишнёвым соусом • 470 •

Утиная ножка конфи с картофельным пюре
и брусничным соусом • 710 •

Томлёный говяжий язык с пюре из сельдерея
и чернослива • 680 •

Голень ягнёнка томлёная с хумусом • 880 •

Бефстроганов с пюре и малосольным огурцом • 670 •

ГАРНИРЫ

Овощи гриль с соусом чимичурри • 360 •

Рис басмати с зелёным маслом • 180 •

Булгур с томатами конкассе, кинзой
и трюфельным маслом • 180 •

Картофельное пюре с топлёным маслом • 190 •

Мини-картофель с травами
и печёным красным луком • 170 •

ГРИЛЬ

Стейк мачете
с устричным
соусом
• 990 •

Стейк лосось
со сливочно-
икорным
соусом
и печёным
перцем
• 780 •

Цыплёнок на углях
с вишнёвым
деми-гляссом
• 480 •

Свиная вырезка
с картофельным
пюре и устричным
соусом
• 690 •

Медальон
из говядины
с грибным
соусом
• 760 •

Паста

кондитерская

ДЕСЕРТЫ

- Булочка Шу • 130 •
(на выбор: ванильная/карамельная)
- Вишнёвый наполеон • 310 •
- Горячий Брауни-кейк с ванильным мороженым и шоколадным соусом • 340 •
- Грушевый наполеон • 360 •
- Домашняя Шарлотка с ванильным соусом и карамельным мороженым • 330 •
- Кленовый пирог с тыквой • 320 •
- Лаймовый пай с сырным кремом • 320 •
- Медовик • 290 •
- Морковный торт • 310 •
- Пирожное Картошка по бабушкиному рецепту • 220 •
- Эклер • 230 •
(с заварным кремом/малиновый/пралине-нуга)
- Яблочный торт по-балкански • 290 •
- Сметанник с вишней • 320 •

КОФЕ/КАКАО

- Кофе Эспрессо • 150 •
- Кофе Американо • 150 •
- Кофе Капучино • 190 •
- Кофе Латте • 220 •
- Капучино/Латте на кокосовом молоке • 290/350 •
- Какао • 180 •

КЛАССИКА В ЧАЙНИКЕ (600/1000 мл)

- Чай Ассам • 290/490 •
- Чёрный чай с бергамотом • 290/490 •
- Чай зелёная сенча • 290/490 •
- Чай зелёный с жасмином • 290/490 •
- Чай грецкий орех • 290/490 •
- Иван-чай • 290/490 •

МИНИ ДЕСЕРТЫ

- Лимонная меренга • 140 •
- Конфета «Солёная карамель» • 60 •
- Конфета «Трюфель шоколадный» / Трюфель из бельгийского шоколада • 60 •
- Кокосовая конфета с фундуком • 60 •
- Конфета из молочного шоколада с кофейной начинкой • 40 •

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

- В ассортименте • 110 • за шарик
(ванильное/карамельное/шоколадное)

ДОМАШНИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ (1000 мл)

- Чай облепиховый таёжный (чёрный чай с облепихой, имбирём, розмарином и мёдом) • 550 •
- Чай зелёный Марокканский (зелёный чай с лаймом, корицей, бадьяном и мятой) • 550 •
- Чай японский фруктовый (зелёный чай с жасмином, мятой, клубникой и мёдом) • 550 •
- Малиновый чай (чёрный чай с мелиссой и домашним малиновым вареньем) • 550 •
- Черносмородиновый чай (чёрный чай с листьями черной смородины и домашним вареньем) • 550 •



ресторан-

Если у вас аллергия или непереносимость продуктов, проконсультируйтесь с официантом.
Компаниям от 8 человек включается обслуживание в размере 10% от вашего счёта.