



АПЕРИТИВЫ И ЗАКУСКИ

- Хлеб с плодами черемухи и сливочной помадкой 250
- Паштет с луковым кремом и свеклой 330
- Сыры – Sainte-Maure, Camembert, Solide de Village 790
- Салат с маринованной говядиной и мини-шпинатом 410
- Салат с бобами мунг, слайсами кольраби и горчичным маслом 390
- Тартар с олениной, можжевельником и кислыми яблоками 560
- Вафли с льняными семечками и грибами 360
- Маринованный муксун с кервелем 540
- Пирог курник 350

СУПЫ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Рыбный суп с лепестками кольраби и маслом эстрагона 420
- Суп-мусс с зеленым горошком и белыми грибами 350
- Масляная рыба с капустным миксом и эмульсией из петрушки 610
- Оленина с кашей из цельнозерновой пшеницы 750
- Оссобуко с кофейным соусом и овощным гратеном 650
- Палтус с копченой сметаной и стейком из цветной капусты 720
- Цыпленок корнишон с савойской капустой и жжеными сливками 570
- Фланк стейк с пивным соусом и кремом из топинамбура 720

ДЕСЕРТЫ

- Парфе из полбы с миндалем 320
- Тыква с карамелизованным молоком 290
- Шоколадный ганаш 350



Основу нашего меню составляют сезонные продукты,
90% из которых — российского происхождения.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Компаниям от 6 человек мы включаем сервисный сбор 10%