

КУХНЯ

ЗАВТРАК (ЕЖЕДНЕВНО С 07:00 ДО 11:00)

Завтрак "шведский стол"	2,000
-------------------------	-------

БИЗНЕС-ЛАНЧ (ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 16:00)

Салат или суп + основное блюдо + гарнир + 1 напиток	725
---	-----

Салат + суп + основное блюдо + гарнир + 1 напиток	875
---	-----

АВТОРСКИЙ СЕТ (ПО БУДНЯМ С 17:00 ДО 22:00)

СТОИМОСТЬ СЕТ-МЕНЮ ИЗ ТРЕХ БЛЮД - 1,950 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Фалафель с сыром "Эмменталь", йогуртовым муссом, сальсой из томатов и картофельными чипсами

Листья салата с осьминогом, овощами, хрустящей рисовой лапшой и заправкой из хумуса

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Фермерский цыпленок с картофельным пюре и соусом "Айоли" из черного чеснока

Ассорти печеных корневых овощей с соленьями, зеленью и соусом "Кимчи"

ДЕСЕРТ НА ВЫБОР

Ванильный мусс с кешью и карамельным соусом

"Тирамису" с соусом из лесных ягод

САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ПО БУДНЯМ С 17:00 ДО 22:00)

ФОНДЮ

ФОНДЮ - национальное швейцарское блюдо. Расплавленный сыр подается в специальном горшочке, а хлеб нанизывается на длинные вилки и окунается в сыр. Блюдо подается после 17:00

Фондю из говядины. Овощной бульон подается с картофелем-фри, острым кетчупом, перечным соусом и соусом "Терияки"	1,500
Фондю из швейцарских сыров с маринованными овощами и хлебной корзиной	1,650
Фондю из шоколада с клубникой, ананасом и пастилой	900

ГОРЯЧИЕ КАМНИ

ГОРЯЧИЕ КАМНИ - или Хот Стоун - способ приготовления, когда тонкие кусочки мяса, рыба или морепродукты жарятся на раскаленном камне и подаются с овощами и соусами. Блюдо подается после 17:00

Вырезка говядины	1,250 за 100 г
Стейк Рибай	1,200 за 100 г
Тунец	1,600 за 160 г
Креветки	800 за 100 г

РАКЛЕТ

РАКЛЕТ - швейцарское блюдо из расплавленного сыра, который подается с добавками на ваш выбор. Блюдо подается после 17:00. Мы рекомендуем заказать "Раклет" на две персоны.

Сыры "Эдам" и "Чеддер", мини-картофель, цуккини, маринованный жемчужный лук, маринованные огурцы и соусы	1,400
Дополнения к "Раклету": говядина	1,250
Дополнения к "Раклету": креветки	800
Дополнения к "Раклету": курица	400

МЕНЮ A LA CARTE

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из говядины с яичным желтком и рубленым луком, каперсами, корнишонами и петрушкой. Подается с тостами и картофелем-фри.	1,200
Рубленая свиная грудинка с чесноком и зеленью. Подается с гренками из ржаного хлеба.	750
Листья салата с осьминогом, овощами, хрустящей рисовой лапшой и заправкой из хумуса	1,450
Салат "Ромейн" с тушеными утиными сердечками, острым корнем сельдерея и оливками "Каламата"	700
Зеленый салат с овощами, ростками сои, тыквенными семечками и пряной имбирной заправкой	600
Листья салата с киноа, маринованными томатами, авокадо и "Мисо"	700

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Необычное Хачапури с сыром, яйцом и зеленью. Подается на съедобных опилках.	600
Мясо камчатского краба с геркулесовой кашей, яйцом "Сувид" и "Аджикой"	1,250
Пельмени из трех видов рыбы с воздушным йогуртовым муссом и икрой	800
Фалафель с сыром "Эмменталь", йогуртовым муссом, сальсой из томатов и картофельными чипсами	700

СУПЫ

Домашний борщ с говядиной, сметаной и зеленью	600
Крем-суп из корневых овощей с хлебом "Детокс" и укропным маслом	550
Суп дня	550

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жареное филе утиной грудки с пюре из цветной капусты и сладкого картофеля с клюквенно-бальзамическим соусом	950
Фермерский цыпленок с картофельным пюре и соусом "Айоли" из черного чеснока	1,200
Филе мурманского палтуса с икрой из баклажанов, соусом из сладкого картофеля и укропным маслом	1,850
Филе тунца на гриле с картофельным пюре, "Васаби", водорослями и сальсой из розовых томатов	1,650
Тальятелли Карбонара с яйцом "Сувид", зеленью и стружкой из сердца оленя	900
Пирог "Бефстроганов" с пюре из картофеля и сельдерея со сливочно-грибным соусом	1,400

Ассорти печеных корневых овощей с соленьями, зеленью и соусом "Кимчи"	750
---	-----

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Стейк из говяжьей вырезки	1,250 за 100 г
Стейк Рибай	1,200 за 100 г
Утиное филе	1,100 за 180 г
Цыпленок-гриль	1,050 за 230 г
Тигровые креветки	800 за 100 г
Филе лосося	1,300 за 160 г
Филе палтуса	1,600 за 160 г

ГАРНИРЫ

Жареный картофель с острым кетчупом	300
Картофельное пюре с беконом	300
Бурый рис	250
Листья салата с оливковым маслом	300
Овощи на гриле с песто из сушеных томатов	350
Кукуруза на гриле	300
Жареные грибы	350

ДЕСЕРТЫ

Теплый банановый штрудель с ванильным соусом	400
"Тирамису" со свежими ягодами	550
Мраморный "Чизкейк" с брусникой	400
"Медовик" с горным медом	450
Мусс из горького шоколада с лаймом	400

Нарезка из свежих фруктов	550
---------------------------	-----

Ассорти деликатесных сыров	750
----------------------------	-----

Мороженое и сорбе на выбор (1 шарик)	200
--------------------------------------	-----

Блюда русской и международной кухни в современной авторской интерпретации

[Главная](#)[Меню](#)[Кухня](#)
