



Друзья!

Данное меню является материалом рекламного характера.
С официальным меню ресторана вы можете ознакомиться на стойке информации.
Если у вас есть пищевая аллергия, предупредите об этом официанта.

			1/2	1/1
Стартеры	Оливье с ростбифом	классический салат с красной икрой и хлебными чипсами	480.–	740.–
	Нисуаз	с маринованным тунцом и анчоусами	380.–	620.–
	Ассорти фермерских сыров	камамбер, горгонзола, таледжио, качотта с черным перцем, качотта выдержанный		760.–
	N Баклажановая икра	по-домашнему с тостами		290.–
	N Тартар из говяжьей вырезки	с анчоусами, каперсами и луком-шалот		590.–
	Салат с пошированным лососем	беби-шпинатом, цукини и лимонным дрессингом		490.–
	Артишоки-гриль	с рукколой и пармезаном		790.–
	Улитки	с чесночным маслом		530.–
	Садовый салат с яйцом пашот	томаты, огурцы, редис и зелень со сметаной или маслом		380.–
	Тартар из тунца	с муссом из авокадо		570.–
	Салат с лососем слабой соли	с артишоками, сегментами грейпфрута и лепестками миндаля		490.–
	N Брускетта на выбор	с томатами, тунцом, тартаром из говядины, куриным паштетом, баклажановым соте		200.–
	Хумус	с гренками и овощными брусочками		240.–
	Фермерская буррата	с томатами черри и соусом песто		470.–
	Теплый салат с куриной печенью	микс-салатом, сегментами грейпфрута и кедровыми орешками		490.–
	Карпаччо из осьминога	с лимонным дрессингом		930.–
	Гигантские маслины и оливки	в маринаде, с травами и лимоном		360.–
	N Средиземноморский салат	с осьминогом, беби-картофелем, томатами		840.–

Супы	Буйабес	густая марсельская уха		1350.–
	Луковый суп с беконом	запеченный под сырной гренкой		430.–
	Тыквенный крем	с креветками, лососем или крабом		540.–
	Томатный суп	с беконом и яйцом пашот		340.–
	Суп из шпината	на курином бульоне с перепелиным яйцом		340.–
	N Гаспачо	холодный легкий суп из перетертых овощей		340.–
	N Окрошка	традиционная на квасе или кефире		350.–
	N Холодный борщ	холодный суп с говядиной и летними овощами		340.–
	N Итальянский белый суп	с мидиями, кальмаром, креветками		780.–

			1/2	1/1
Овощи ^(N)	Соте из овощей	лепестки горошка, сельдерей, брокколи и цветная капуста		320.–
	Рататуй	баклажаны, цукини и томаты в соусе кули		370.–
	Цветная капуста	в густом сырном соусе		490.–
	Овощи-гриль	с соусом песто и оливковым маслом		360.–
Рыба и море-продукты	Щучьи котлеты	с перлотто, шпинатом и соусом "белое вино"	530.–	820.–
	Морской гребешок	с апельсиновой тыквой и пюре из цветной капусты		1200.–
	Стейк из лосося	с маракуйей и "ризотто" из сельдерея		980.–
	^(N) Тальятта из тунца	с чечевицей и морковно-имбирным муссом		640.–
	^(N) Палтус	с крепами из цукини и фенхеля и соусом беарнез		760.–
	^(N) Филе судака на пару	с овощным соте и голландским соусом		860.–
	Запеченные мидии	с беконом, соусом айоли и пармезаном		870.–
Мясо	Осьминог на гриле	с картофельно-чесночным пюре и соусом из вяленых томатов		970.–
	Котлеты карточной рубки	с лавандовым дымом	790.–	1300.–
	Филе-миньон с соусом «Амаретто»	с салатом пак-чой и черри на гриле		1100.–
	^(N) Медальоны из говяжьей вырезки	с соусом из горгонзолы и ньокками		960.–
	^(N) Куриная грудка	с песто, соусом из голубого сыра и соте из овощей		720.–
	^(N) Баранина	томленая с овощами		980.–
Паста	Паста с креветками и чили	с белым вином		820.–
	^(N) Паста с лососем	в сливочном соусе с брокколи и лососевой икрой		820.–
	Паста с баклажанами	с овощами и томатным соусом		490.–
Мы можем предложить вам на выбор: яичные тальятелли, чёрные тальятелли, яичные спагетти, классические спагетти из твёрдых сортов пшеницы, безглютеновую пасту. Также мы можем добавить к пасте тёртый пармезан - 120.–				
Гарниры	Греча с жареным луком			200.–
	Картофельное пюре			240.–
	^(N) Картофель по-деревенски	ломтики картофеля с травами и чесноком		230.–
Выпечка	Хлебная корзина	из четырех видов домашнего хлеба со сливочным маслом	135.–	295.–

Десерты

Эклер	шоколадный, ванильный, ягодный	195.–
Анна Павлова	с заварным кремом и ягодами	400.–
Миндальный десерт	с воздушным кремом и вишней	360.–
Медовик	по секретному домашнему рецепту	230.–
Шоколадный медовик	с малиновым конфи и сметанным кремом	240.–
Наполеон лимонный	с заварным кремом	280.–
Лавандовый торт	с черникой и ганашем из молочного шоколада	320.–
Морковный торт	с грецким орехом и корицей	240.–
Графские развалины	с черносливом в коньяке	250.–
Торт с маковым бисквитом	и глянсажем из сочной маракуйи	280.–
Торт с ореховым пралине	и коньячным черносливом на воздушной швейцарской меренге	320.–
Чизкейк	томленный на пару, с песочным тестом сабле	280.–
Нуазет	тарталетка с соленой карамелью, миндалем и грецким орехом	140.–
Тарт лимонный		230.–
Тропический десерт	два нежных мусса с манго-маракуйей, белым шоколадом и имбирем на морковном бисквите	320.–
Штрудель яблочный	с шариком мороженого	280.–
Мороженое или сорбет в ассортименте	манго, йогурт, кокос, виноград, горгонзола, крем-брюле, облепиха, дыня	390.–

Актуальный ассортимент десертов представлен в витрине кондитерской в малом зале, уточните, пожалуйста, у официанта. Все десерты можно оформить на заказ с собой. Также можно заказать праздничные торты, пироги и пирожки от шеф-кондитера.