

Зимнее меню Winter menu

Шеф-меню 2019 / Chef-menu 2019
от шеф-повара Михаила Переверзева

Салаты / Salad

Сельдь под шубой / 310 г 280 ₽
с чатни из яблок

Herring under fur coat and apple chutney

Мимоза / 280 г 420 ₽
с лососем горячего копчения

Fish salad «Mimosa» with hot smoked salmon

Супы / Soup

Луковый суп / 360 г 320 ₽
Onion soup

Картофельный крем-суп / 230 г 320 ₽
с утиным филе и хрустящим луком

Potato cream soup with duck fillet and crispy onions

Горячее / Hot dishes

Печеный перепел / 330/150/30 г 450 ₽
с мандариновым соусом

Baked quail with tangerine sauce

Мраморная говядина / 160/150/50 г 650 ₽
с брусничным соусом демиглас

Marbled Beef with Cowberry sauce Demi-glace

Десерты / Dessert

Яблочный штрудель / 150/50 г 150 ₽
с мороженым

Apple strudel with ice cream

Шоколадный ганаш / 50 г 100 ₽
Chocolate ganache

Напитки / Drinks

Рождественский микс из напитков

Облепиховый чай / 500 мл 300 ₽
с имбирем

Sea buckthorn tea with ginger

Зеленый цитрусовый чай / 500 мл 300 ₽
Green citrus tea

Латте «Имбирный пряник» / 200 мл 200 ₽
Latte «Gingerbread»

Глинтвейн классический / 200 мл 350 ₽
Gluhwein

Глинтвейн безалкогольный / 200 мл 180 ₽
Gluhwein without alcohol