

Тапасы

	Сардины маринованные с томатной сальсой	140
	Тартар из говядины в азиатском соусе	270
	Эскаливада с печеным перцем и баклажанами	170
	Бычьи хвосты с мармеладом из лука	140
	Креветки с сальсой из испанских оливок	220
	Хамон с авокадо	170
	Семга с сырным муссом	290

Супы

	Том ям с креветкой	540
	Бульон куриный с фрикадельками и шпинатом	240
	Томатный суп с мидиями и печеными гренками	320
	Суп-пюре из кабачка и шпината	280
	Из бычьих хвостов с красной фасолью	490

Салаты

	Страчателла с помидорами авокадо и шпинатом под трюфельным соусом	390
	Кальмар на углях с битыми огурцами	420
	Печеные на углях овощи и говядина с кремом из баклажана	560
	Картофельные крокеты и соус вителло тонато	360
	• с ростбифом	420
	• со слабосоленой семгой	490

Хоспер



	Бедро цыпленка с обожженными томатами и соусом чимичурри	440
	Фланк стейк (200 г)	890
	Стейк из вырезки (200 г)	1590
	Стейк Нью-Йорк (300 г)	990
	Сибас	680

	Аля Цезарь: авокадо, куриное бедро в азиатском соусе пармезан и гренки под соусом цезарь из зеленых трав	390
	Авокадо, зеленые овощи, проростки и киноа в ореховом соусом	520

Соусы

	Демигляс	80
	Чимичурри	80
	Дор Блю	80
	BBQ	80

Горячее

	Печеная цветная капуста со сладкой горчицей и арахисом	340
	Соба с цыпленком и овощами в азиатском соусе	390
	Грудка цыпленка су-вид обжаренная с зеленой стручковой фасолью и сливочно-горчичным соусом	460
	Спагетти из кальмара с острым соусом	520

	Телячьи щеки с грибами и картофельным пюре	790
	Лосось с цветной капустой в азиатском соусе	820
	Фабада по-астурийски с чоризо и свиными купатами	590
	Филе трески томленое с сальсой из испанских оливок и белой фасолью	540
	Судак с киноа и цветной капустой в соусе карри	640

Гарниры

	Эскаливада	390
	Фри	190
	Киноа с овощами и брокколи	240
	Цветная капуста обжаренная на гриле	220
	Картофельное пюре	150

Хлеб ремесленный

	Изготовлен на закваске, из натуральных ингредиентов, без усилителей вкуса	260
---	--	------------

В нашем заведении особое внимание уделяем ингредиентам наших продуктов.

Перепробовав весь хлеб города, мы нашли то что искали сочетание отличного вкуса и натуральных ингредиентов, так в нашем меню появился ремесленный хлеб на закваске, в том числе и безглютеновый!

Шеф-повар Дмитрий Муравьев

Десерты

	Канеллоне с английским кремом маракуйя и маринованной клубникой	320
	Клубничный мусс с базиликом	390
	Малиновое Парфе с имбриным ганашем	360
	Банановый хлеб из гречневой муки со сметанным кремом и кешью	180

	Сыр из кешью с томленой грушей	320
	Шоколадный мусс из бельгийского шоколада с мятным кремом на ореховом бисквите	280
	Ананас с гуакамоле и соусом из манго и лайма	220

Сообщите своему официанту об аллергии и гастрономических предпочтениях.

Если ваша компания свыше 8 человек, к счету будет добавлено 10% за обслуживание.

