

МЕНЮ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 370** Печеный маринованный баклажан с вялеными томатами и сыром фета
- 500** Оливки с маринованным виноградом
- 890** Мясная тарелка (Утиный террин, паштет, вяленое мясо, маринованные овощи)
- 990** Ассорти сыров с конфитюром из кураги (Шеврет, Таледжио, Тет де Муан, Грюйер)
- NEW **600** Запеченый камамбер с брусничкой и подсушенным багетом
* Petit Chablis, Roland Lavantureux 2015
- Крем-суп из белых грибов **400** NEW
- ☼ Суп из пармезана с молодым горошком, бриошью и беконом **490**
- Сыр страчателла с томатами и папайей **650**
* Enaria Ramon Bilbao, Rueda, Spain 2014
- Буратта с инжиром, рукколой и орехами **670**
* Gruner Veltliner «Neuland», Austria 2015
- 470** Хумус с печеным перцем, овощи с черным киноа ☼
* Chardonnay «Catena», Catena Zapata, Argentina 2015
- 530** Салат из разных томатов, киноа и соленого творога
* Chinon, Tean-Maurice Raffault, Loire, France 2015
- NEW **450** Гёдза с креветками и курицей, грибной крем
* «Attitude» Rose, Pascal Jolivet 2016
- NEW **690** Запечённый сельдерей, ризотто с белыми грибами, масляная рыба
* Pinot Noir, Villa Wolf, 2016
- Печеная цветная капуста с рикоттой и миндалем **650**
* Muscat "Dona Leo", Altolandon, Manchuela, Spain 2014
- Салат с теплым кальмаром, овощами и киноа **670** NEW
* «Aliven» Reserva, Undurraga, Chile 2015
- Малосольный сиг, ореховый соус, фейхоа **500** NEW
* Sauvignon Blanc «Kissing Booth» 2016
- Сахалинские гребешки с пюре из цветной капусты, грибами и икрой кеты **690**
* Sauvignon Blanc «Metis», Klein Constantia, South Africa, 2014
- 490** Паштет из куриной печени и фуа гра с виноградом
* Gewurztraminer Yarden, Golan Heights Winery, Israel 2015
- 680** Бургер с олениной
* Pino Noir «Gamla», Golan Heights Winery, Israel 2014
- 650** Фаттуш с ростбифом, овощами, подсушенной чабаттой и муссом из феты ☼
* «3055», Jean Leon, Penedes, Spain 2015
- NEW **450** Теплая куриная печень в винном соусе на ржаном тосте
* Hugo Red, Winery Huber 2016
- 650** Тартар из говядины
* Zinfandel «Founder's Estate», California 2015
- Ри-о-ле и мороженое из соленой карамели **300**
- Чизкейк «Touché» с джемом из крыжовника **350**
- Морковно-имбирный кейк, сорбет из моркови и облепихи **370**
- Домашнее мороженое (Спрашивайте у официанта. Цена за один шарик) **80**
* Cuvee Spatlese, Kracher 2015 | Weinviertel, Austria

MENU

MAIN DISHES

- 370** Baked pickled eggplant with dried tomatoes & feta cheese
- 500** Olives & marinated grapes
- 890** Meat platter (duck terrine, chicken pate, cured meat & marinated vegetables)
- 990** Cheese plate with dried apricots jam (Chevrette, Taleggio, Tête de Moine, Gruyère)
- NEW 600** Baked camembert with cranberries & baguette
* Petit Chablis, Roland Lavantureux 2015
- 470** Hummus with baked pepper, vegetables with black quinoa 🍷
* Chardonnay «Catena», Catena Zapata, Argentina 2015
- 530** Salad from different tomatoes, quinoa & salted cottage cheese
* Chinon, Tean-Maurice Raffault, Loire, France 2015
- NEW 450** Gyoza with shrimp & chicken, mushroom cream
* «Attitude» Rose, Pascal Jolivet 2016
- NEW 690** Baked celery, risotto with porcini mushrooms, butterfish
* Pinot Noir, Villa Wolf, 2016
- 490** Chicken liver & foie gras pate with grapes
* Gewurztraminer Yarden, Golan Heights Winery, Israel 2015
- 680** Burger with venison
* Pino Noir «Gamla», Golan Heights Winery, Israel 2014
- 650** Fattoush with roast beef, vegetables, crispy ciabatta & feta mousse 🍷
* 3055, Jean Leon, Penedes, Spain 2015
- NEW 450** Warm chicken liver in wine sauce on rye toast
* Hugo Red, Winery Huber 2016
- 650** Beef tartare
* Zinfandel «Founder's Estate», California 2015
- Porcini mushrooms cream soup 400** **NEW**
- 🍷 Parmesan soup with young peas, brioche & bacon 490**
- Stracciatella cheese with tomatoes & papaya 650**
* Enaria Ramon Bilbao, Rueda, Spain 2014
- Buratta with figs, arugula & nuts 670**
* Gruner Veltliner «Neuland», Austria 2015
- Baked cauliflower with ricotta & almonds 650**
* Muscat "Dona Leo", Altolandon, Manchuela, Spain 2014
- Salad with warm squid, vegetables & quinoa 670** **NEW**
* «Aliven» Reserva, Undurraga, Chile 2015
- Light-salted whitefish, nut sauce, feijoa 500** **NEW**
* Sauvignon Blanc «Kissing Booth» 2016
- Sakhalin scallops with cauliflower puree, mushrooms and chum salmon caviar 690**
* Sauvignon Blanc «Metis», Klein Constantia, South Africa, 2014
- Riz au lait & salted caramel ice cream 300**
- Cheesecake «Touché» with gooseberry jam 350**
- Carrot-ginger cake, carrot & sea-buckthorn sorbet 370**
- Homemade ice cream (Please ask your waiter. Price for one scoop) 80**
* Cuvee Spatlese, Kracher 2015 | Weinviertel, Austria