ЗАВТРАКИ С 8:00-16:00

Хлебном хоронна со рабитым маслом с пичаным чесносим			350 P	
КАШИ				
Черничном рессели комо с клубентию натимым хортором и семенамость на				300 P
Причения видии с тумпыйном, війдом Пацаст, Пармезином и трюфольный вкаслоке				
БЛЮДА ИЗ Я	ИЦ			
Бейітт с яйцоге Півцот и Крабом, Страчитнялой в Голланденом				
Бейгл с війдом Пацкот и Формано Гравланс, згурцию и Голландевіне				520 P
Series e singue Masort e Grepere, Ugoporeni e Formengeste Hat 🦠				500 P
Шанциуна с Моцарелескі м хрустінескі на бакозиння				590 9
Шзекууса с креветками адрерана и хрустантой на бакискам мос 🐛				750 P
Больцей Скандина герпейт, дели по токог попал, прем фете лике	rai, goginnin Tarantiero, erau			720 P
Омлег/спремби с цуючен и вершинами				400 9
Омлет/сирембл с Парметичном и шлинитом				450 9
Омлет/сирембл с беконом и токстания				470 P
Омлет/скрембл криветизми в соусе Карри бацимель				850 #
Французский смлет	с Пармой, джинам	из томатов и трефельным масс	1014	550 P
брондузский вмлет со Странаталлой, икрой Палтуса и трюфельным маслом				640 9
Белхорый онитот с Чеддаром, томатании, рукхолой и Голланделом				450 F
Сподры на цуковни с яйцом Пация, Пармой и колумой на Супутуны				500 0
Опадры на цутиння с ейцом Памот, формано Гравлика и эспумей на Сулугуни				550 P
Опидра и на сучения о общим Пероп, крометирии и остумной на Сумутуни				650 9
дополните	пьно			
Пармя	HOP	Форель Гравлекс	150 P	
Ciperatenne	150.0	Asociago	120 P	
Kpad	250 P	Séup l'Isuot	900 P	
Креветия	200 P	Minic canar	80 P	

СЛАДКОЕ НА ЗАВТРАК	
Сыртови с вишивым Парфа, клубнично митемы тартаром и смитаной	450 P
Запеканка с ползійній, налиновым соусом н смитаной	390 P
Скандинавские сырки на теорога с роммыновой стущениой, маком, коносовой струмной и клубиечно метным тергаром	390 P
ДЕСЕРТЫ	
Дескуп ден	
Шарлотка с вишновым Кампота и длившини мороженым	450 P
Анна Павлова с огодини и вишивани Парфа	390 P
Босиский живный чиснийх	400 P
Шомольдиня бреуме с орежими	550 P
Тарталитка с лимонным курдом	290 P
Крем Ореля в апитосния в Алироле	400 P
Каппийс с крим-чисом	150 P
Таменте маст-малия	350 P
Ажиретте цигруссвое печеные	110 F
Домицине морожение Мятча-фестация или Минго сорбет	150 P 44 R0 PP
ОСНОВНОЕ МЕНЮ С 12:00	
супы	
биск с крабом, кальмарами и крустварнии окращами	RSO P
Конссии с ейцом Пашет, птитимом и морховными лисических	450 P
ВТОРЫЕ БЛЮДА	
Стийи Писаныя (средняя или полная прожарка) с картофелем фри и соуссая Бурбон	1800 P
Бычыя адинов в соусе Жу с картофальным вюре и луком фре	950 P
Упинов нажка с кремем на ботота, печеным яблоком и слусом Камберленд	1000 P
Осъемнос с овещими, опививами Калемето и принции травами	3600 P
Стейн формен у кремени из белета, жирей Палтуса и соусом Шампань.	1500 P

ПАСТЫ	
Тальятелле с Пармой, вешенками и Голландезом в сливочном соусе	650
Безглютеновая паста с крабом, кальмарами и овощами в соусе Карри Бещамоль глютен free	900
Фетучини с рагу из бычьих щечек, вешенок в сливочно-томатном соусе	9001
Птитим с хреветками и осъмнногом в соусе Перилла Биск	950
холодные закуски	
Пато из ципленка с чатни на облок, маркиованным виноградом и Члабаттой	520 (
Тарама на брынзы с тремя видами икры и хрустантами	
Форель Гравлакс с тартаром из огурца и хлебцами из лька	
Страсть к томату со Страчателлой, лимонной Фетой, киперсами, иблочным Песто	7901
САЛАТЫ	
Садовый с овоцами, маринованной тыхкой, веготарианским Париеваном, соусом Баже и рымиковым маслом veg	
С.Пармой, сезонным фруктом и срусом Юдзу	5901
С тигровький креветками, апельсином, Пармезаном и соусом Манго в Чили	
Френт с крабом, сельдереем, овещеми и соусем Цезарь	
С теплым осьминогом, кальмарами, овощими и сеусом Тай-чи	
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Воздушный баклажан под эслумой из копченого Сулутуна и снега из Пармезана	
Кальмары с томитами на гриле с руколой и соусом Цехарь	
Тигровые креветки с томатами на гриле с руколой и соусом Тай-чи	
Стейк капусты в соусе Карри Бешамель и минсом семен	400
Хрустящий жареный Чеддар с малиновым соусом и соусом Манго в Чили	470
ГАРНИРЫ	
Овощи Провансаль	350
Картофель фри классический	350

