

<div>ПАЛТУС С КРЕМОМ ИЗ БРОККОЛИ</div> <div>Шпинат, красная икра, соус берблан</div> <div>HALIBUT WITH BROCCOLI CREAM</div> <div>Spinach, red caviar, berblanc sauce</div>	16€
<div>ОСЬМИНОГ С КОПЧЕНЫМ ПЮРЕ И ПЕППЕРОНАТОЙ</div> <div>Пеппероната-это домашнее рагу из печеного перца, томатов, оливок, каперсов, базилики и рыбного бульона</div> <div>OCTOPUS WITH SMOKED POTATO PUREE</div> <div>Pepperonata is a homemade stew made from baked peppers, tomatoes, olives, capers, basil and fish broth.</div>	17€
<div>ФИЛЕ-МИНЬОН С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА</div> <div>Вырезка бычка, шпинат, чипсы из топинамбура, черный трюфель, трюфельное масло, соус куриный жу</div> <div>TENDERLOIN WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM</div> <div>Beef tenderloin, spinach, jerusalem artichoke chips, black truffle, truffle oil, chicken sauce</div>	18€

Десерты / Desserts

<div>КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОРГОНЗОЛОЙ</div> <div>Классический крем брюле с добавлением горгонзолы, сорбет из манго, гель из маракуйи</div> <div>GORGONZOLA CRÈME BRULEE</div> <div>Classic creme brulee with gorgonzola, mango sorbet, passion fruit gel</div>	<div>АНАНАС С КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ</div> <div>Мусс из сливок, лайма и базилика, базиликовое масло, меренга с юдзу</div> <div>PINEAPPLE SORBET</div> <div>Cream, lime and basil mousse, basil oil, meringue with yuzu</div>
6€	7€
<div>НЕКТАРИНОВЫЙ СОРБЕТ</div> <div>NECTARINE SORBET</div>	<div>МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ</div> <div>RASPBERRY SORBET</div>
7€	7€



– БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN FREE



– БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ – СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ.
IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODSTUFFS, LET YOUR WAITER KNOW

RESTAURANT

Selection

À LA CARTE MENU

К вину / To wine

МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ
PICKLED OLIVES

6€

МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ
MARINATED ARTICHOKEs

6€

ПЕРЕЦ ЧЕРРИ С СЫРОМ
CHERRY PEPPER WITH CHEESE

4€

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
Пармезан, бри, горгонзола, маасдам, мёд
CHEESE PLATE
Parmesan, brie, gorgonzola, maasdam, honey

24€

ПРОШУТТО 50ГР
PROSCIUTTO 50G

6€

КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА 50ГР
SMOKED DUCK BREAST 50G

6€

Закуски / Starters

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 

Крем на основе сыра бри, гель из черного чеснока, печеный перец рамиро, пармезан **BEEF**

CARPACCIO

Cream based on brie cheese, black garlic gel, baked ramiro pepper, parmesan

12€


БУРАТТА С ТОМАТАМИ КОНФИ 

Песто из базилика и шпината, розмариновое масло

BURRATA WITH TOMATOES CONFIT

Basil and spinach pesto, rosemary oil

9€

КРАБ С АВОКАДО 

Соус на основе листьев шисо и цитруса юдзу

CRAB & AVOCADO

Sauce based on shiso leaves and citrus yuzu

18€

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Вишневый конфитюр, фундук, бриошь

CHICKEN LIVER PATE

Cherry jam, hazelnuts, brioche

9€

КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКА С АНЧОУСАМИ  

Домашний айоли с анчоусами. Соус из лайма, апельсина и сакэ, гель из маракуйи, лук шнит

SCALLOP WITH ANCHOVY AIOLI

Homemade aioli with anchovies. Lime, orange and sake sauce, passion fruit gel, chives

12€

Супы / Soups

СЛИВОЧНЫЙ СУП С ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ 

Креветки, томаты конфи, розмариновое масло, лук шнит

CREAM SOUP

Shrimp, confit tomatoes, rosemary oil, chives

7€

АЗИАТСКИЙ СУП С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Куриный бульон, шпинат, яичная лапша, мягкосваренное яйцо, ферментированные бобы, трюфельное масло

ASIAN SOUP

Chicken broth, spinach, egg noodles, softly boiled egg, fermented beans, truffle oil

10€

БИСК С КРАБОМ И ЖАРЕНЫМ ПАКЧОЕМ 


Суп на основе крабового бульона, томатов и сливок, мясо краба, крабовое масло

BISQUE SOUP

Soup based on crab broth, tomatoes and cream, crab meat, crab oil

15€

Салаты / Salads

САЛАТ С КРАБОМ И ПАКЧОЕМ  

Жаренные брокколи с чили и чесноком, кунжут

CRAB SALAD

Fried broccoli with chili and garlic, sesame seeds

17€



ЗЕЛЕНый САЛАТ С АВОКАДО  

Шпинат, цукини, огурец, брокколи, семечки тыквы, жареный кейл, кунжутный дрессинг

GREEN SALAD

Spinach, zucchini, cucumber, broccoli, pumpkin seeds, fried kale, sesame dressing

8€

САЛАТ С ФУА-ГРА И ГРУШЕЙ  

Террин из фуагра, копченая утиная грудка, фундук, соус на основе красного вина

FOIE GRAS SALAD

Foie gras terrine, smoked duck breast, hazelnuts, red wine sauce

10€

Основные блюда / Main course

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С КРАБОМ

Корзинка из слоеного теста, краб, томаты, оливки, соус берблан

OPEN PIE WITH CRAB

crab, tomatoes, kalamata olives, beurre blanc sauce

21€


ТАЛЬЯТТА ИЗ ВЫРЕЗКИ С ФУА-ГРА 

Стейк из вырезки бычка, жаренная фуагра, соус на основе красного вина

FOIE GRAS TAGLIATA

Beef tenderloin steak, fried foie gras, red wine sauce

17€


УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С МОРКОВНЫМ КРЕМОМ 

Жаренный шпинат, соус куриный жу с вишней

ROASTED DUCK LEG WITH CARROT CREAM

Fried spinach, chicken sauce with cherries

14€

СТЕЙК ФУА-ГРА С ТЫКВОЙ 

Соус из портвейна и куриного жу, карамельная тыква, чипсы из шалфея

PUMPKIN FOIE GRAS

Port wine and chicken sauce, caramel pumpkin, sage chips

15€

ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ С ВОНГОЛЕ

Креветки, цукини, чеснок, пармезан. Соус из петрушки, базилика и лимона

CASARECCE PASTA WITH VONGOLE

Shrimp, zucchini, garlic, parmesan. Sauce of parsley, basil and lemon

16€