



WELCOME



Ростбиф в
прованских травах

400₽ / 30 г



Пармская ветчина
с клубникой и листьями
базилика

400₽ / 35 г



Бриошь с красной икрой
и сливочным сыром

400₽ / 35 г



Мини мандарин
из печени фуа-гра

650₽ / 30 г



Пряная буженина со
сливочным сыром и спаржей

370₽ / 30 г



Средиземноморский
тунец с имбирной икрой

350₽ / 30 г



Гравлакс из лосося
со сливочным кремом
и икрой балезамико

650₽ / 30 г



Бородинский крутон с салом
и свежестертым хреном

240₽ / 30 г



Молекулярный томат с сыром
Моцарелла и бальзамической
пипеткой

310₽ / 35 г



МИНИ БРУСКЕТТЫ



Мини брускетта
с прошутто, клубникой
и кремом из горгонзолы

370₽ / 50 г

Мини брускетта
с томатной сальсой

370₽ / 50 г

Мини брускетта с пастроми,
сливочным кремом, руколой
и ростками гороха

370₽ / 50 г

Мини брускетта с бакинскими
томатами черри, домашней
моцареллой и базиликом

370₽ / 50 г

Мини брускетта
с сыром бри, клубникой
и луковым конфи

400₽ / 50 г

Мини брускетта
с вялеными томатами
и творожным сыром

350₽ / 50 г

Мини брускетта с лососем
гравлакс, сливочным кремом,
спаржей и базиликом

400₽ / 50 г



КОЛЛЕКЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Филе атлантической
сельди пряного посола
с молодым картофелем
и красным луком

850₽ / 300 г

Ломтики копченой
каспийской осетрины
с каперсами

2900₽ / 200 г



Ломтики из лосося
Гравлакс с маслинами
Каламата

1800₽ / 200 г



Пряный ростбиф
в прованских травах
с брусничным соусом

1200₽ / 200 г



Традиционная домашняя
буженина с тертым хреном
и русской горчицей

800₽ / 200 г



Ассорти итальянских
ветчин и колбас
(сальчичон, чоризо, мадера,
ветчина из индейки, корейка
варено-копченая)

2400₽ / 600 г



Пармская ветчина с
клубникой и листьями
базилика

1800₽ / 200 г





Ассорти русских закусок
фирменного посола с красной
икрой и салом

1400₽ / 400 г



Рыбное ассорти
(форель с/с, атлантическая
сельдь, эсколар)

2000₽ / 300 г



Ассорти итальянских
закусок с облепиховым
конфитюром

2300₽ / 400 г





Ассорти
благородных сыров
(Пармезан, Дор-блю, Молитерно
с трюфелем, Масдам)

2100₽ / 300 г



Ассорти свежих
фермерских овощей
с зеленым салатом

950₽ / 400 г



Ассорти свежих фруктов

2500₽ / 800 г

САЛАТЫ



Сельдь под шубой

870₽ / 250 г

Министерский
салат с говяжьим
языком и сыром Гауда

870₽ / 250 г



Салат Мимоза с кижучем
горячего копчения

1400₽ / 250 г



Салат Оливье
с куриной грудкой
и кремом из зеленого
горошка с красной
икрой

980₽ / 250 г





Салат Греческий
с красным луком
и сыром фета

950₽ / 250 г



Салат с печеной
тыквой, свеклой
и творожным сыром

870₽ / 250 г

Салат Цезарь с
копченой куриной
грудкой

950₽ / 250 г



Салат с маринованным
тунцом в соусе Терияки

1100Р / 250 г



Салат с креветками
и муссом из авокадо

1100Р / 250 г



Салат с лососем,
руколой и авокадо

1400Р / 250 г





Теплый салат
с ростбифом
и брусничным
соусом

1300₽ / 250 г



Салат из слегка
обжаренного тунца
с перепелиным яйцом,
анчоусами и стручковой
фасолью

1200₽ / 250 г



Салат с пармской
ветчиной и грушей
в соусе манго

1200₽ / 250 г



ТЁПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Кокот с креветками под
сливочным сыром с тимьяном
и диким чесноком

1100₽ / 150 г

Равиоли с белыми грибами
и трюфелями с чипсами
из пармской ветчины

850₽ / 150 г

Жульен с молодым
цыпленком под сырной
корочкой

850₽ / 150 г





Мини-шашлычки:
из лосося / из говядины / из
цыпленка с болгарским перцем

1200 Р / 1200 Р / 650 Р
150 г



Блины с красной икрой
и традиционными
русскими гарнирами

1430Р / 150 г



КОЛЛЕКЦИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Филе утиной грудки
с морковно-апельсиновым
пюре и соусом «жю»

1900₽ / 350 г

Утиная ножка конфи
в соусе деми-глас с
картофельным пюре

1900₽ / 350 г

Фермерский цыпленок
в апельсиновой глазури
с булгуром и цитрусами
фламбе

1900₽ / 350 г





Корейка свиная на кости
с печеным картофелем

1800Р / 350 г



Традиционный
Бефстроганов из мраморной
говядины, с картофельным
пюре и белыми грибами

1900Р / 350 г



Телячьи щёчки конфи
с Пармантье из корня
сельдерея с пряной
грушей и соусом
демиглас

2100Р / 350 г



Медальоны из говядины, с
печеным картофелем, сервируется
спаржей, томатами конфи
и трюфельным соусом

2700Р / 350 г

Каре ягненка в соусе из
шалфея, сервируется пряной
грушей с шафраном
и паприкой на гриле

3500Р / 350 г

Стейк рибай, с печеным
картофелем и соусом из
белых грибов, подается
с томатной сальсой

4500Р / 450 г



Стейк из лосося с
припущенными овощами
и винным соусом

2300₽ / 350 г

Палтус с ракушками вонгле
в соусе биск с брокколи
и цветной капустой

2200₽ / 350 г

Королевский судак на
подушке из шпината,
сервируется овощами гриль

1800₽ / 350 г

