

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тар-тар из говядины  
с картофельными чипсами  
(Вырезка говядины, каперсы, лук  
красный, огурцы мар., соус Цезарь,  
картофельные чипсы, желток)

● 165/20 г 700



Карпаччо из осьминога  
(Осьминог, микс салата, соус Цитро-  
нет, помидоры сушеные в оливко-  
вом масле, каперсы, Нори)

● 155 г 660



Сырный микс  
(Моцарелла, камамбер, сыр с па-  
житником, дор блю, пармезан,  
чеддер, маасдам, чернослив, кура-  
га, фундук, семена тыквы, грецкий  
орех, варенье из шишек, мед гре-  
чичный)

● 105/45 г 520



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Трубач гриль с беконом и соусом  
спайси  
(Трубач, лук репчатый, бекон, соус  
Спайси копченый, стружка тунца)

● 140 г 600



Пирог с папоротником  
(Тесто слоеное, шампиньоны, па-  
поротник, кабачки, масло подсол.,  
перец болгарский, лук репчатый,  
пармезан, специи, яйцо, кунжут,  
сметана копченая, песто из папо-  
ротника, черри)

● 100/80 г 430





Язык говяжий в сливочном соусе  
(Язык говяжий, масло подсол., лук репчатый, перец болгарский, сливки, гауда сыр)

130 г

420



Кастрюля мидий в белом вине  
(Лук репчатый, вино белое сухое, петрушка, багет, мидии двустворчатые)

450/100 г

900



Кастрюля мидий в сливках и сыром дор-блю  
(Лук репчатый, сыр дор блю, сливки, петрушка, багет, мидии двустворчатые)

500/100 г

1 100



Кастрюля мидий в томатах и базиликом  
(Лук репчатый, соус томатный, базилик, петрушка, багет, мидии двустворчатые)

550/100 г

1 000



Краб с яйцом пашот под соусом чеддар  
(Краб камчатский, яйца куриные, соус чеддар, киноа поп-корн, микрозелень)

150/20 г

770



## САЛАТЫ



Салат «Азиатский»  
(Соус азия, ростбиф, микс салата, морковь, перец болгарский, огурцы, лук красный, фундук, папоротник)

180 г

680



Салат с крабом  
(Микс салат, соус Васаби, кунжут, икра летучей рыбы Красная, краб камчатский, огурцы, сыр Крем Чиз, водоросли Нори)

190 г

950



## СУПЫ



Окрошка с говядиной на квасе из кипрея  
(Картофель, редис, яйцо, огурцы, лук зеленый, укроп, квас, сметана, говядина, желток)

285 г

370



Окрошка с говядиной на кефире  
(Картофель, редис, яйцо, огурцы, лук зеленый, укроп, сметана, говядина, желток, кефир, хрен, горчица)

265 г

370



Гаспачо томатный  
(Помидоры, перец болгарский, лук репчатый, огурцы, сельдерей, базилик, сок, табаско, черемша)

225 г

350



## БЛЮДА ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

Бефстроганов с картофельным пюре  
(Вырезка говядины, лук репчатый, шампиньоны, огурцы соленые, горчица дижонская, сливки, картофельное пюре, сельдерей, черри)

320 г 910

Кальмар гриль  
(Кальмар, маринад, микс салата, лимон, соус)

140/60 г 540

Камбала гриль  
(Камбала, маринад, микс салата, лимон, соус)

100 г 200

Палтус гриль  
(Палтус с/к, маринад, микс салатов, соус, лимон)

140/60 г 780

Палтус с брокколи  
(Палтус, маринад, брокколи, соус терияки, лепестки миндаля, нори, масло укропа)

310 г 660



Чавыча стейк гриль  
(Чавыча, маринад, микс салатов, лимон, соус)

170/60 г 840

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлета из кеты  
с картофельным аля-ризотто  
(Кета, лук репчатый, масло сливочное, картофель, масло подсол., тимьян, пармезан, соус икорный с миксом икры, шпинат, соус свекольная пена)

80/80/50/15 г 640

Осьминог с печеным картофелем в крошке из миндаля  
(Осьминог, маринад, картофель, мука миндальная, крошка из маслин, желток, вино белое сухое, песто из папоротника)

90/100/60 г 700

## ДЕСЕРТЫ

Штрудель с мороженым дор-блю  
(Тесто слоеное, яблоки, груша, масло сливочное, сахар, изюм белый, орех грецкий, корица, мед, ром, жимолость, яйцо, мороженое, сыр дор блю, соус ягодный)

100/60 г 460

Крем тирамису с брауни

145/20 г 500



### Десерт «Чиа»



150 г

310



### Десерт «Медовик»



100/60 г

420



Спрашивайте о детальном составе блюд Вашего официанта. Некоторые ингредиенты могут противоречить правилам Вашего питания.

Цены в меню указаны в рублях.

Данный материал является ознакомительным, основное меню расположено на доске потребителя и предъявляется по требованию