

Закуски / Starters

	Салат "Цезарь" с тигровыми креветками "Caesar" salad with shrimps	Грамм 720,- 140 грамм
МП/ЛР	Салат "Цезарь" с куриной грудкой "Caesar" salad with chicken breast	450,- 140 грамм
МП/ЛР	Салат с языком телятины , вялеными черри, сырным кремом, печеной паприкой и каперсами Salad with veal tongue, dried cherry, cream cheese, baked peppers and capers	420,- 140 грамм
МП/ЛР	Салат с теплой телятиной , винной морковью, жареными боровиками, томленной репой с бальзамическо - малиновой заправкой Salad with warm veal, wine carrots, fried mushrooms, turnip stewed with balsamic - raspberry dressing	420,- 140 грамм
МП/ЛР	Салат овощной с запеченным сыром Фета в орегано, под бальзамическим соусом и песто базилика Vegetable salad with baked feta cheese in oregano, balsamic sauce and basil pesto	360,- 200 грамм
МП/ЛР	Салат из запеченной свеклы с сыром Фета , грецким орехом, мятой и гранатовым соусом Salad of roasted beets with feta cheese, walnuts, mint and pomegranate sauce	420,- 140 грамм
	Классический тартар из желтоперого тунца Сушеные каперсы, лук шалот, перепелиное яйцо, соус "Даси" Classic tartar from yellowfin tuna, dried capers, shallots, quail egg, the sauce "Dasi"	630,- 156 грамм
МП/ЛР	Мусс из печени кролика с карамелизированным луком и хлебом бриош Rabbit liver mousse with caramelized onions and brioche bread	410,- 120 грамм
МП/ЛР	Тартар из филе говядины с перепелиным яйцом Коньяк, чесночный айоли, дижонская горчица, каперсы, чипсы, петрушка, маринованный лук Tartare of beef fillet with quail egg, brandy, garlic aioli, Dijon mustard, capers, garlic chips	590,- 159 грамм
МП/ЛР	Карпаччо из телятины с рукколой , репой в тандоре, пармезаном и бальзамическим кремом Veal carpaccio with arugula	460,- 116 грамм
	Вяленое мясо, чоризо и салями с вялеными помидорами и каперсами Dried meat, chorizo and salami with dried tomatoes and capers	550,- 107 грамм

Супы / Soups

МП/ЛР	Уха "Янтарная" (балтийская форель, судак и стерлядь) Ear "Amber" (Baltic trout, pike-perch and a sterlet)	400,- 250 грамм
МП/ЛР	Борщ с парной телятиной , брусникой, пампушкой, подается со сметаной, салом и чесноком-гриль Borsch with veal steam, cranberries, pampushka, served with sour cream, bacon and garlic grilled	400,- 250 грамм
	Крем-суп из сельдерея , миндаля, кокоса и жареным филе фазана на сырной корзинке Cream of celery, almonds, coconut and roasted fillet of pheasant on the cheese basket	450,- 250 грамм

Горячие блюда / Main Courses

	Ризотто с тыквой и сливочно-творожным сыром Risotto with pumpkin and creamy cottage cheese	Грамм 520,- 200 грамм
	Филе палтуса на соусе Тоскана с дарами моря и чипсом из чоризо Halibut fillet on Tuscany sauce with seafood and chips of chorizo	920,- 270 грамм
	Филе лосося на воздушном белке с кокосом под апельсиновым сабайон и мятой Salmon on the air protein with coconut sabayon with orange and mint	900,- 290 грамм
МП/ЛР	Филе балтийского судака с мясом мидии, кремом из брокколи и черным рисом Венере Fillet of pike perch with meat Baltic clams, cream of broccoli and black rice Venere	780,- 311 грамм
	Филе речной форели с ризотто из зеленого горошка Fillet of trout with green pea risotto	880,- 250 грамм
МП/ЛР	Равиоли с Неманской щукой на крабовом соусе Ravioli with Neman pike on crab sauce	590,- 250 грамм
	Мидии в створках , припущенные в белом вине Mussels in wings, poached in wine	1440,- 400 грамм
	Утиная ножка с перловым ризотто и розмариновым соусом Duck leg with pearl barley risotto and rosemary sauce	920,- 277 грамм
	Утиная грудка , с карамелизированной грушей и соусом "Creme de cassis" Duck breast with caramelized pear & sauce "Creme de cassis"	1080,- 300 грамм
МП/ЛР	Свинина на кости с печеной тыквой, карамельным луком, арахисом и розмариновым соусом Pork on the bone with baked pumpkin, caramelized onions, peanuts and rosemary sauce	880,- 300 грамм
	Филе свиное с топинамбуром, теплой пекинской капустой, имбирем и грибным соусом Fillet of pork with Jerusalem artichoke, hot Chinese cabbage, ginger and mushroom sauce	1080,- 298/640,6
МП/ЛР	Печень молодого теленка с яблочно-тыквенным штруделем под соусом Порто Young calf liver with apples and pumpkin shtrudel with Porto sauce	620,- 260 грамм
	Говяжий стейк с карамелизированным луком и соусом красного вина Beef steak with caramelized onions and red wine sauce	1150,- 265 грамм

Гарнир / Side Dishes

	Помидоры & огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной Tomatoes & cucumbers with arugula and olive oil or sour cream	250,- 140 грамм
	Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом Boiled potatoes with herbs and butter	220,- 150 грамм
	Овощи гриль Grilled vegetables	290,- 150 грамм
	Дикий рис & Басматти Wild Fig & Basmatti	250,- 150 грамм