

Закуски / Starters

	Грамм/Ккал
МП/LP Салат "Цезарь" с куриной грудкой "Caesar" salad with chicken breast	560,- 140/355
МП/LP Салат с теплой телятиной , винной морковью, жареными белыми грибами, томленной репой с бальзамическо - малиновой заправкой Salad with warm veal, wine carrots, fried mushrooms, stewed turnips with balsamic-raspberry dressing	590,- 140/30
МП/LP Салат овощной с запеченным сыром Фета в орегано, под луково-бальзамическим соусом Vegetable salad with baked Feta cheese in oregano, with onion-balsamic sauce	540,- 200/105
МП/LP 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	480,- 140/43
Классический тартар из желтоперого тунца Сушеные каперсы, перепелиное яйцо, чесночный айоли Classic tartar from yellowfin tuna, dried capers, quail eggs, garlic aioli	690,- 156/229
МП/LP 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	620,- 159/244
МП/LP Карпаччо из телятины с рукколой , репой в тандоре, пармезаном и бальзамическим кремом Veal carpaccio with arugula, turnip in tandoor, Parmesan and balsamic cream	480,- 116/590
Вяленое мясо, чоризо и салями с вялеными помидорами и каперсами Dried meat, chorizo and salami with dried tomatoes and capers	590,- 107/380

Супы / Soups

МП/LP Уха "Янтарная" (балтийская форель, судак и стерлядь) Ear "Amber" (Baltic trout, pike-perch and a sterlet)	480,- 250/74
МП/LP Борщ с парной телятиной , брусникой, пампушкой, подается со сметаной, салом и чесноком-гриль Borsch with veal steam, cranberries, пампушка, served with sour cream, bacon and garlic grilled	400,- 250/152
Крем-суп из тыквы , с миндалем и жареным куриным филе Cream-soup of pumpkin, with almonds and fried chicken fillet	450,- 250/235

Паста / Pasta

Спагетти "Карбонара" с чипсами из бекона Spaghetti "Carbonara" with bacon chips	400,- 260/485
Спагетти "Болоньезе" с томатным соусом и говяжьим фаршем Spaghetti "Bolognese" with tomato sauce and ground beef	420,- 275/350

Горячие блюда / Main Courses

	Грамм/Ккал
Филе палтуса на соусе Тоскана с дарами моря и чипсом из чоризо Halibut fillet on Tuscany sauce with shrimp and chips of chorizo	920,- 270/320
МП/LP Филе балтийского судака с мясом мидии, кремом из цветной капусты и черным рисом Венере Fillet of Baltic pikeperch with mussel meat, cauliflower cream and black rice Venere	780,- 311/420
Филе балтийского лосося с шпинатным ризотто, соусом биск и апельсиновым конфитюром Fillet of Baltic salmon with spinach risotto, bisque sauce and orange confiture	980,- 290/470
Ризотто с белыми грибами Risotto with ceps (white mushrooms)	720,- 250/190
Ризотто в крабовом соусе с креветкой и каперсами Risotto in crab sauce with shrimp and capes	760,- 257/230
Утиная ножка с перловым ризотто и розмариновым соусом Duck leg with pearl barley risotto and rosemary sauce	960,- 277/560
Утиная грудка , с карамелизированной грушей и соусом "Creme de cassis" Duck breast with caramelized pear & sauce "Creme de cassis"	1080,- 300/490
Филе свиное с топинамбуром, теплой пекинской капустой, имбирем и грибным соусом Fillet of pork with Jerusalem artichoke, hot Chinese cabbage, ginger and mushroom sauce	760,- 298/450
МП/LP Печень молодого теленка с яблочно-тыквенным штруделем под соусом Порто Young calf liver with apples and pumpkin shtrudel with Porto sauce	640,- 260/370
Говяжий стейк с карамелизированным луком и соусом красного вина Beef steak with caramelized onions and red wine sauce	1150,- 265/450

Гарнир / Side Dishes

Помидоры & огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной Tomatoes & cucumbers with arugula and olive oil or sour cream	250,- 140/90
Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом Boiled potatoes with herbs and butter	220,- 150/170
Овощи гриль Grilled vegetables	290,- 150/110

МП - блюдо приготовлено из местных продуктов / LP - a dish cooked with local products

Цены в рублях / Prices in Rubles