

Меню



Закуски

	Грамм/Ккал	Цена
Пармская ветчина, бастурма и салями с вялеными томатами и каперсами	100/173	620,-
Вителло Тоннато: нежнейшие ломтики говяжьей вырезки под крем-соусом из тунца	145/228	780,-
Карпаччо из оленины с дюкселем и трюфельным маслом	150/460	1670,-
Гравлакс из лосося с красной икрой, крем-фрешем и хрустящими тостами	190/340	970,-
Севиче из дальневосточного гребешка	150/260	1340,-
Устрица Фин де Клер	1 шт/72	690,-
Устрица Ромаринка	1 шт/95	350,-
Черная икра с горячим белым хлебом и воздушным сливочным маслом	50/235	8900,-
Изысканный выбор деликатесных сыров с медом, орехами, джемом и гриссини	190/503	1140,-
Классический тартар из тунца с каперсами, перепелиным яйцом и соусом Даси	160/284	870,-
Тартар из говядины с перепелиным яйцом, дижонской горчицей и каперсами	159/207	790,-

Салаты

Салат с королевскими креветками, рукколой, авокадо, желе из облепихи и кокоса под устрично-лаймовым соусом	130/311	840,-
Тёплый салат с хрустящими баклажанами, запечённой свеклой, сливочным сыром и кедровыми орешками под имбирно-лаймовым соусом	220/320	860,-
Салат с копчёной уткой, спаржей и початками кукурузы под медово-горчичным соусом	220/492	790,-
Салат овощной с запеченным сыром Фета под луковым соусом и соусом Песто	200/301	540,-
Салат "Оливье" по-королевски с Гравлаксом из лосося	230/486	880,-
Салат с камчатским крабом, авокадо, огурцом и сырно-сливочным соусом	230/486	1400,-

Супы

Крем-суп из сельдерея с миндалем и жареным куриным филе	250/377	640,-
Консоме из говядины с фуа-гра, спаржей и перепелиным яйцом	250/420	560,-
Буйабес с цедрой апельсина: лосось, мидии, креветка, кальмар	250/306	840,-
Борщ с телятиной и брусникой, чесночными пампушками, салом и сметаной	300/356	580,-
Уха из трёх видов рыб с расстегаем	250/182	780,-
Холодник с щавелем и домашней сметаной	250/202	520,-

- блюдо приготовлено из местных продуктов



Паста

	Грамм/Ккал	Цена
Тальятелле с лососем и морепродуктами: мидии, кальмар, креветка	250/364	940,-
Спагетти "Карбонара"	260/460	560,-
Фетучини с белыми грибами, курицей и вялеными томатами	275/389	780,-

Горячие блюда

Ризотто с соусом Биск, креветками, каперсами, вялеными томатами и трюфельным	295/464	960,-
Филе лосося со шпинатным ризотто, соусом Биск и апельсиновым конфитюром	269/469	1250,-
Жареный палтус в тыквенных семечках с фламбированной морковью и соусом Берблан	260/430	1320,-
Гребешок дальневосточный жареный с трюфельно-грушевым соусом	160/380	1940,-
Фуа-гра на тосте бриошь с карамелизированной грушей под соусом Порто	200/582	1780,-
Угорь подкопченный в соусе Унаги с картофельным капучино	150/768	1720,-
Филе судака с мясом мидии, подкопченным кремом из цветной капусты и чёрным рисом		
Куриная грудка с зелёным салатом, авокадо и кедровым орехом	300/386	1070,-
Утиная грудка с карамелизированной грушей и соусом на красном вине	300/885	1340,-
Печень теленка с яблочно-тыквенным штруделем под соусом Маршан де вин	270/559	890,-
Баранина конфи под соусом Демиглас с овощным кускусом и луковым конфитюром	300/643	1670,-
Филе-миньон из говяжьей вырезки с перечным соусом и спаржей	260/239	1540,-
Бифштекс из рубленой оленины с Иоркширским соусом и сырной полентой	300/490	1250,-

Гарниры

Помидоры и огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной	130/27	320,-
Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом	150/107	260,-
Овощи гриль с сыром Пармезан и соусом Песто	150/40	350,-
Картофельное пюре с мускатным орехом	150/308	290,-
Спаржа жареная в топлёном масле с чесноком и тимьяном	150/200	450,-

