



Закуски

	Грамм/Кал	Цена
Пармская ветчина, бастурма и салями с вялеными томатами и каперсами	100/173	960,-
📍 Вителло Тоннато: нежнейшие ломтики говяжьей вырезки под крем-соусом из тунца	145/228	780,-
📍 Карпаччо из оленины с дюкселем и трюфельным маслом	150/460	1870,-
Гравлак из лосося с красной икрой, крем-фрешем и хрустящими тостами	190/340	1360,-
Севиче из дальневосточного гребешка	130/260	1620,-
Ассорти из морепродуктов (гребешок, краб, креветка, осминог, кальмар)	300/470	5400,-
📍 Тартар из говядины с перепелиным яйцом, дижонской горчицей и каперсами	159/207	960,-
Черная икра с горячим белым хлебом и воздушным сливочным маслом	50/235	9600,-
📍 Изысканный выбор деликатесных сыров с медом, орехами, джемом и гриссини	190/503	1240,-
Классический тартар из тунца с каперсами, перепелиным яйцом и соусом Даси	160/284	870,-

Салаты

Салат с королевскими креветками, рукколой, авокадо, желе из облепихи и кокоса под устрично-лаймовым соусом	130/311	940,-
📍 Тёплый салат с хрустящими баклажанами, запечённой свеклой, сливочным сыром и кедровыми орешками под имбирно-лаймовым соусом	220/320	960,-
📍 Салат с копчёной уткой, спаржей и початками кукурузы под медово-горчичным соусом	220/492	1060,-
📍 Салат овощной с запечённым сыром Фета под луковым соусом и соусом Песто	200/301	680,-
Салат "Оливье" по-королевски с Гравлаксом из лосося	230/486	1190,-
Камчатский краб первая фаланга, с авокадо, рукколой и сыром Пармезан	220/250	2890,-

Супы

📍 Крем-суп из сельдерея с миндалем и жареным куриным филе	250/377	680,-
Буйабес с цедрой апельсина: лосось, мидии, креветка, кальмар	250/306	1190,-
📍 Борщ с телятиной и брусникой, чесночными пампушками, салом и сметаной	300/356	660,-
Уха из трёх видов рыб с расстегаем	250/182	780,-

📍 - блюдо приготовлено из местных продуктов



Паста

Тальятелле с лососем и морепродуктами: мидии, кальмар, креветка
Спагетти "Карбонара"
Фетучини с белыми грибами, курицей и вялеными томатами

Горячие блюда

- Ризотто с соусом Биск, креветками, каперсами, вялеными томатами и трюфельным маслом
Филе лосося со шпинатным ризотто и соусом Биск
Жареный палтус в тыквенных семечках с фламбированной морковью и соусом Берблан
Гребешок дальневосточный жареный с трюфельно-грушевым соусом
- 📍 Фуа-гра на тосте бриошь с карамелизированной грушей под соусом Порто
 - 📍 Угорь подкопченный в соусе Унаги с картофельным капучино
 - 📍 Филе судака с мясом мидии, подкопченным кремом из цветной капусты и чёрным рисом
 - 📍 Куриная грудка с зелёным салатом, авокадо и кедровым орехом
 - 📍 Утиная грудка с карамелизированной грушей и соусом на красном вине
 - 📍 Печень теленка с яблочно-тыквенным штруделем под соусом Маршан де вин
 - 📍 Бифштекс из рубленой оленины с Йоркширским соусом и сырной полентой
- Черная треска с жареной спаржей и классическим соусом Бер Блан
- 📍 Турнедо Россини
Стейк из говяжьей вырезки с фуа-гра на белом тосте под соусом Мадера и трюфельной пастой
 - 📍 Каре ягненка с картофельным пюре и карамелизированной морковью

Гарниры

- 📍 Помидоры и огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной
- 📍 Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом
- 📍 Овощи гриль с сыром Пармезан и соусом Песто
- 📍 Картофельное пюре с мускатным орехом

