



ЗИМНÉЕ
МЕНЮ



ЗИМНЕЕ
МЕНЮ

НОВОГОДНИЙ СЕЗОН

Холодец с телячими щечками (150/40гр)	690р
Бутерброд с красной икрой (65гр)	690р
Салат сельдь под шубой (350гр)	770р
Салат мимоза с камчатским крабом (300гр)	2090р

КАРПАЧЧО И САЛАТЫ

Карпаччо из фейхоа (190гр) Нежно тонкие слайсы свежего фейхоа дополнены пикантной зеленью рукколы, стружкой ароматного итальянского пармезана и капельками трюфельного масла в дополнении кленового сиропа	750р
Салат с мраморной говядиной (300гр) Нежно обжаренная вырезка из мраморной говядины дополнена хрустящими листьями салата, стручковой фасолью, миниатюрными бейби картофелем и сочными бакинскими томатами. Заправляется фирменным соусом, а ля нисуаз, который объединяет все ингредиенты в изысканную композицию	1050р
Салат с хурмой и гребешком (270гр) Сочетание сладкой хурмы, нежного авокадо, сочных гребешков и пикантной рукколы в освежающем салате. Медово-лимонная аправка добавляет блюду яркости	1350р

ПАСТА И РИЗОТТО

Равиоли с треской (200гр) Сочное филе осьминога, приготовленное до мягкости, подается с нежным пти timom в соусе песто и свежим зеленым горошком.	900р
Ньюкки-каннеллони (250гр) Каннеллони из картофеля с начинкой из томленного мяса бычьих хвостов и белых грибов в сливках	790р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Осьминог на гриле с бататом (160гр) Сочные, идеально обжаренные на гриле кусочки осьминога подаются с воздушным пюре из батата. Нежный сливочный вкус батата оттеняет деликатную текстуру морепродукта, создавая сбалансированный гастрономический дуэт	1170р
Гребешок с пюре из зеленого горошка (170гр) с черной икрой Сахалинский гребешок, обжаренный на гриле, подается на фоне бархатистого пюре из зеленого горошка. Штрихи роскоши придают чёрная икра и черный трюфель, которые вносят в блюдо насыщенный ароматический акцент	2700р
Палтус в катаифи (190гр) Сочное филе палтуса, обернутое в тесто катаифи и обжаривается до золотистой корочки. Хрустящая оболочка создаёт восхитительный контраст с деликатной мякотью рыбы. Подается с пюре из корня сельдерей и россыпью чёрной икры	1550р
Говяжьи ребра с орзо (360гр) Сытное и гармоничное блюдо, где мягкость томлённого говяжьего ребра сочетается с изысканной текстурой орзо и пикантной ноткой брусличного соуса	2650р
Бычье хвосты в мальбеке (450гр) Нежные, хорошо протомёные бычье хвосты в густом соусе на основе красного вина мальбек и говяжьего бульона	1400р
Мини-бургеры с говяжьим ребром (170гр) Томлённые кусочки говяжьего ребра, трюфельный соус, обжаренное перепелиное яйцо и россыпь чёрной икры	1200р

СЛАДКОЕ

Тарт со смородиной и безе (200гр) Изысканный десерт с хрустящей основой, сочной смородиновой начинкой и воздушной меренгой. Кислинка ягод гармонично сочетается со сладостью безе	600р
Хурма с хрустящей крошкой и ванильным мороженым (250гр) Свежая хурма, покрытая хрустящей хлебной крошкой, подается с нежным ванильным мороженым и изысканным черным трюфелем	610р

ЧАЙ

Пряный глинтвейн Кусочки яблока и имбиря, корица, каркадэ, бальян, кардамон, кусочки и слайсы апельсина с цедрой, гвоздика, розовый перец, сок клубники и апельсина	550р
Голубая Масала на молоке Кусочки имбиря, кардамон, бальян, корица, гвоздика, фенхель, перец душистый, синий тайский чай Нам Док Анчан, тростниковый сахар, молоко	550р
Лесные ягоды Ягоды черной и красной смородины, ягоды брусники, слайсы клубники, лист брусники и смородины, кусочки яблока, каркадэ, сок черной смородины	550р
Иван-чай с малиной и травами Иван-чай ферментированный, мята, лист черной смородины, мелисса, цветы ромашки, лепестки розы красной, каркадэ, лепестки календулы, кусочки яблок	550р
Яблоко можжевельник Черный чай Ассам, слайсы зелёного яблока, ягоды можжевельника, кусочки ягод клюквы, листья мяты, мед, сок черной смородины, хвоя пихты	550р
Марокканский чай Зеленый чай, корица, мята, лайм, пряные специи	550р

КОФЕ И КАКАО

Кедровый латте	500р
Тыквенный латте	500р
Раф с халвой	350р

ЛИМОНАДЫ

Кленовый Апельсиновый сок, лимонный сок, кленовый сироп	400р
Персик-молочный улун Лимонад с ликёром «Персик Молочный улун», безалкогольное просекко, персик.	1550р
Palo santo Кордиал Паоло-Санто Банан, сироп из черной смородины	450р

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Tratto limoncello Лимончелло, бурбон, сухой вермут, биттер ангостура	700р
Sloe long Джин, лимонный сок, Амаро, имбирный эль	400р
The sinsear Бурбон, сухой сидр, сахарный сироп, сок лимона, корень имбиря	430р
Diamond wine cocktail Джин, рислинг, кордиал рислинг-жасмин, соджу клубника	850р
Brazilian spritz Джин, кордиал алоэ-базилик, просекко	600р
Cherry highball Бурбон на вишне, сок граната, ликёр мараскин, содовая	400р

СОГРЕВАЮЩИЕ

Глинтвейн на красном или белом вине Согревающий напиток из белого или красного вина, фруктов, специй и меда. Укрепляет иммунитет, улучшает состояние организма и хорошо сочетается с десертами	750р
Грог Апельсиновый Согревающий напиток, в основе которого тепло апельсинов в сочетании с белым ромом, мёдом и специями	650р