



ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

СТАРТ

БРУСКЕТТА с лососем и свёклой	690
БРУСКЕТТА с ростбифом, хумусом из зеленого горошка, вялеными томатами и муссом из брынзы	690
БРУСКЕТТА с овощами и кремом из хрена	490
ТРИО ИЗ НАМАЗОК хумус из зеленого горошка с глазированными мидиями риет из кролика с мочёной брусникой и ванилью взбитый сливочный сыр с печёным перцем и салями	1200

ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ПОНЧИКИ с тартаром из говядины и соусом из томлёного перца	690
ДОЛМА С ИНДЕЙКОЙ в ореховом соусе	490
ТАРТАР из лосося со сливочным авокадо	730
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР на бриоши с грушей, голубикой и корицей	690

СУПЫ

САЛЬМОРЕХО холодный суп из печёных томатов с белым хлебом	460
ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ОГУРЦА и зелёного винограда с фисташкой и страчателлой	650

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ТОМАТОВ с ростками подсолнуха, страчателлой и сванской солью	560
СТЕЙК-САЛАТ с перечным соусом и жареным картофелем	730
СТРАЧАТЕЛЛА с жареным виноградом и пряной гранолой	530
АРБУЗ С МУССОМ из брынзы и тархуном <i>Наличие уточняйте у официанта</i>	360

ГОРЯЧЕЕ

ЗАПЕКАНКА ИЗ КРОЛИКА с сыром и картофелем под муссом из пармезана	760
КИНОА С ТОМЛЁНЫМ МЯСОМ в трюфельном соусе под муссом из пармезана	790
ТРЕСКА В УСТРИЧНОМ СОУСЕ с печёным ромейном	760
ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ с жареными кедровыми орехами	530
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ со сметаной <i>Добавить лосось слабой соли к оладьям</i>	360 +260

ДЕСЕРТЫ

МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ БЕЗ ГЛЮТЕНА	430
ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ с ягодами, тархуном и белым шоколадом	430
ВАТРУШКА с карамелью, фисташкой и ягодами	430

КОКТЕЙЛИ

BELLINI	490
ROSSINI	490
Малина-Граппа-Лайм	550
Лимон-Крем-Игростое	550
Фейхоа-Ананас-Тархун	550
ГРАНАТ-ТРАВЫ-ЧАЧА	550
САНГРИЯ • 750 мл Белая Розовая Красная	1190

Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

Цены указаны в рублях.



Фото и КБЖУ блюд