

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Микс трав с цуккини, козьим сыром и миндалем

640₽

Листья шпината с печеной тыквой и брынзой

520₽

Карпаччо из томатов, страчателла и
масло базилика

600₽

Спинка лосося маринованная в черной
смородине с муссом из малосолевого огурца

660₽



ПИНО НУАР Ханс Байер, Рейнгессен 420₽

Овощной салат с авокадо

630₽



РИСЛИНГ Ник Вайс Урбан, Мозель 520₽

Хумус с артишоками гриль и анчоусами

490₽



КАВА Капель Льюрд Брют, Пенедес 2500₽

Тартар из фермерской говядины на подушке из
персика и хрена

750₽



Кьянти КЛАССИКО Ризерва Сан Феличе Иль Гриджо, Тоскана 5800₽

Гужер с угрем, авокадо и чипсами из картофеля

690₽



КРЕМАН Д'ЭЛЬЗАС Вольфберже Брют Розе, Эльзас 5900₽

Тунец на гриле с пак-чой и соусом кимчи

690₽

Сет закусок к вину

Тунец на гриле
Гужер с угрём
Тартар из говядины
Прошутто ди парма

650₽

Сумма указана в рублях с НДС 20%. Обслуживание в стоимость не входит.
Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.



Лучшее эногастрономическое сочетание

СУПЫ

Крем суп из тыквы с
копченой куриной грудкой

600₽

Крем суп из пастернака с тигровыми
креветками

630₽

Легкий суп с морепродуктами

790₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо и черные равиоли с морским
гребешком в томатно-сливочном бульоне

1100₽



СОВИНЬОН БЛАН Паддл Крик, Мальборо 450 ₽

Брокколи на гриле с соусом сатай, копченым
арахисом и чили маслом

650₽

Орзо с тигровыми креветками

870₽

Медальоны из телятины с лесными грибами и
картофельным пюре

1850₽



ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП Шато Монт-Редон, Долина Роны 8900 ₽

Утиная грудка с черешней и
бальзамиком из кваса

1050₽



ФРИУЛАНО КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ Бастианич, Фриули 4700 ₽

Тунац на гриле с цуккини и шафрановым
соусом

880₽

Чак ролл стейк с медовой тыквой и кейлом

1200₽

Стейк стриплойн из мраморной говядины

2500₽



СЕКСИ БИСТ Ту Хэндз, Долина Макларен 6700 ₽

Филе лосося с муссом из пастернака

1340₽

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

ИКРА

Красная лососевая

30^{ГР}/540 ₺

Черная осетровая

50^{ГР}/5200 ₺

Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами

Русский сет

Ржаной тост с сельдью
Соленые грузди с луком шалот
Красная икра
Соленья

550 ₺

Сельдь с картофелем а-ля Пушкин и
маринованным красным луком

500 ₺

Традиционный борщ с чесночными
пампушками и сметаной

650 ₺

Вареники с картофелем и грибами

530 ₺

Домашние пельмени в соусе из белых грибов

650 ₺

Обжаренное свиное филе с толченым
картофелем и грибной поджаркой

800 ₺



ШИНОН Домэн Ольга Раффол "Ле Пикас", Долина Луары 6900 ₺

Котлета по-киевски с картофельным пюре и
зеленью

850 ₺

Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и
драниками

1080 ₺



УСАДЬБА МАРКОТКХ Кюве №1 Резерв, Краснодарский Край 3500 ₺

Домашние настойки на водке

Хреновуха / Клюковка / Перцовка

30^{МЛ}/150 ₺

150^{МЛ}/550 ₺

ДЕСЕРТЫ

Графские развалины с клюквой

380 ₺

Щелкунчик

Десерт воссозданный и переосмысленный по рецепту 19 века

390 ₺

Курд из маракуйи с авокадо муссом

380 ₺

Фисташковый чизкейк

420 ₺

Пирожное Картошка

380 ₺

Тапиока с тыквой и облепихой

360 ₺

Ассорти сыров

830 ₺

Домашнее мороженое

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

100 ₺

Домашний сорбет

Лайм, красный апельсин, каркаде

100 ₺