

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Фермерская буррата с кремом из печеной свеклы

880₽

Вителло тоннато

990₽

Микс салатов с копченым лососем и соусом из дижонской горчицы

960₽

Спинка лосося маринованная в черной смородине с муссом из малосоляного огурца

780₽



ПИНО НУАР Ханс Байер, Рейнгессен 650₽

Овощной салат с авокадо

790₽



РИСЛИНГ Ник Вайс Урбан, Мозель 590₽

Хумус с артишоками гриль и анчоусами

540₽



КАВА Кастель Льорд Брют, Пенедес 3300₽

Тартар из фермерской говядины на подушке из персика и хрена

940₽



КЪЯНТИ КЛАССИКО Ризерва Сан Феличе Иль Гриджо, Тоскана 8100₽

Тартар из тунца с авокадо

1100₽



КРЕМАН ДЕ ЛУАР Арно Ламбер, Долина Луары 7800₽

Сет закусок к вину

Тартар из тунца
Тартар из говядины
Вителло тоннато
Прошутто ди парма

850₽

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

720₽

Крем суп из пастернака с тигровыми
креветками

780₽

Качукко с дорадо и королевскими креветками

980₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо с соте из овощей и соусом вьерж

1580₽



СОВИНЬОН БЛАН Паддл Крик, Мальборо 650₽

Стейк из капусты с соусом из пармезана и
хрустящим беконом

690₽

Орзо с тигровыми креветками

980₽

Медальоны из телятины с вешенками и
трюфельным пюре

1850₽



ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП Шато Монт-Редон, Долина Роны 19500₽

Утиная грудка с черешней и
бальзамиком из кваса

950₽



МАЛЬБЕК Ла Поста Доминго Фаццио, Аргентина 5900₽

Тунец на гриле с цуккини и шафрановым
соусом

1450₽

Ньокки с рукколой и соусом пекорино

750₽

Стейк стриплоин из мраморной говядины

2150₽



СЕКСИ БИСТ Ту Хэндз, Долина Макларен 9300₽

Филе лосося с черным рисом и соусом биск

1540₽

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

ИКРА

Красная лососевая

30^{ГР}/840 ₺

Черная осетровая

50^{ГР}/7200 ₺

Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами

Сельдь с картофелем а-ля Пушкин и
маринованным красным луком

500 ₺

Традиционный борщ с чесночными
пампушками и сметаной

650₺

Кундюмы с гречкой и груздями

580 ₺

Домашние пельмени в соусе из белых грибов

890 ₺

Обжаренное свиное филе с толченым
картофелем и грибной поджаркой

800 ₺



ПИНО НУАР Олег Репин Севастополь, Крым 6800₺

Котлета по-киевски с картофельным пюре и
зеленью

950₺

Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и
драниками

1280₺



КАБЕРНЕ ФРАН Трезор де Луар Сомюр-Шампиньи, Долина Луары 4500₺

Домашние настойки на водке

Хреноуха / Клюковка / Мандариновка / Малиновка

50^{МЛ}/270₺

150^{МЛ}/750₺

ДЕСЕРТЫ

Графские развалины с клюквой

470 ₹

Щелкунчик

Десерт воссозданный и переосмысленный по рецепту 19 века

430 ₹

Курд из маракуйи с авокадо муссом

420 ₹

Фисташковый чизкейк

450 ₹

Пирожное Картошка

410 ₹

Тапиока с тыквой и облепихой

450 ₹

Ассорти сыров

830 ₹

Домашнее мороженое

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

200 ₹

Домашний сорбет

Лайм, красный апельсин, каркаде

200 ₹