

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с копченой уткой и солеными вешенками	930
Бурратта с печеным перцем и генуэзским песто	1280
Вителло тоннато	1080
Микс салатов с копченым лососем и соусом из дижонской горчицы	990
Овощной салат с авокадо	880
Г Габи ди Габи Батазиоло ла Граде / Пьемонт	770
Хумус с артишоками гриль и анчоусами	750
Г Просекко Чело, Венето	710
Тартар из говядины с соусом из персика и хрена	1240
Г Темпранильо Асьенда Лопес / Риоха	590
Севiche из морепродуктов с луковым маслом и йогуртовым соусом	990
Г Рислинг Ник Вайс Урбан / Мозель	590
Сет закусок к вину	1220
Тартар из говядины/ Вителло тоннато/ Спинка лосося с муссом из огурца/ Хумус с артишоком	

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копченой куриной грудкой	780
Крем-суп из пастернака с тигровыми креветками	940
Качукко с дорадо и королевскими креветками	1090
Бобовый суп с томленым ягненком и фенхелем	880

ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ

Картофель фри	340
Картофельное пюре	320
Овощи гриль	410
Сыр пармезан	270
Домашние соусы	90
Кетчуп / майонез / соус песто	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо с соте из овощей и соусом вьерж	1660
Совиньон Блан Паддл Крик / Мальборо	650
Цветная капуста с чили маслом и кремом из кешью	790
Пеппер стейк с фенхелем и луком порей	1930
Утиная грудка с перлотто	1490
Неро Д'Авола Кузумана / Сицилия	630
Тунец на гриле с салатом из морских водорослей	1670
Шардоне Вестерн Селларс / Калифорния	630
Угольные ньюкки с соусом из пармезана и страчателлы	910
Стейк стриплайн из мраморной говядины	2480
Филе лосося с черным рисом и соусом биск	1750
Каберне Фран Трезор де Луар / Долина Луары	770
Голень ягненка с кускусом и муссом из баклажана	1970
Ригатони с морепродуктами	1340
Лазанья четыре сыра с грибами и шпинатом	990

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЕ

Щелкунчик	540
Фисташковый чизкейк	620
Графские развалины с клюквой	550
Курд маракуйя	560
Джелато и сорбеты	240
Ассорти сыров	950

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ

Морские камни	630
Пирожное картошка в авторской подаче	
Розовая жемчужина	660
Кофейный мусс / вишневый компот / ванильная пена	

- ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ -

Красная икра	980
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Черная осетровая икра	7200
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Сельдь с обжареным картофелем и маринованным красным луком	690
Традиционный борщ с чесночными пампушками и сметаной	750
Домашние пельмени в соусе из белых грибов	950
Жареный картофель с грибами и трюфельной сметаной	770
Котлета по-киевски с картофельным пюре и зеленью	1140
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и драниками	1550
Свиное филе с толченым картофелем и грибной поджаркой	1100
Десерт «Гурьевская каша»	630
бисквит из черемуховой муки / манная каша на топленом молоке / сорбет черной смородины / твиль с орехом	

Шеф-повар
ВЛАДИМИР ГРИШУКОВ



Рекомендуемое эногастрономическое сочетание

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.