



# МЕНЮ

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

### БРУСКЕТТА С ПОСОСЕМ И АВОКАДО

Лосось слабой соли, пшеничная чабатта, сливочный сыр, томаты свежие, авокадо, доло-россе, соус песто.

235г 450Р

### ПАТЕ АН КРУТ

Паштет в корочке, жемчужный лучок, маринованные корнишоны, микрозелень.

150/50г 450Р

### ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежные ломтики говядины с соусом из печёного чеснока, дополненные хрустящей картофельной стружкой.

175г 550Р

### САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ

Сочные ломтики телятины обжаренные с сезонными овощами в миксе с хрустящим салатом и медово-горчичном соусе.

250г 650Р

### ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ

Салат доло-россо, томаты черри, свежий огурец, стебель сельдерея, перец болгарский.

140/50г 400Р

### САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ

Креветки, кальмар, авокадо, томаты, соус Ремулад, соус сладкий чили.

240г 750Р

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, убедительная просьба заблаговременно сообщить об этом официанту.





## СУПЫ

### ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Воздушный крем-суп из тыквы  
с нотами кокосового молока

350г

400Р

### РЫБНЫЙ СУП НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Филе судака, лосось, киноа, лук порей,  
томаты конкоссе, сливки, молоко  
кокосовое, апельсиновое масло.

350г

650Р

### БОРЩ НА ГОВЯДИНЕ С САПОМ

Традиционный борщ с ржаной  
чабаттой и салом.

350г

500Р

### КУРИНЫЙ КОНСОМЕ

Крепкий куриный бульон, отварное  
куриной филе, паровой рис, яйцо  
пашот.

350г

300Р

## ХЛЕБ

### РЖАНАЯ ИЛИ ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБАТТА

Свежеиспечённая хрустящая чабатта, подаётся с ароматным  
сливочным маслом.

200Р





## ГОРЯЧЕЕ

### КУРИНЫЙ РУЛЕТ С КАРТОФЕЛЬНЫМ МИЛЬФЕЕМ И СОУСОМ

Нежный куриный рулет с картофельным гратеном и соусом из вешенок.

310г

650Р

### СТЕЙК ИЗ ПОСОЯ С МАРИНОВАННЫМ ЦУКИНИ И КРЕМОМ ИЗ ТЫКВЫ

Лосось, кабачки, томаты чери, крем из тыквы.

150/80/50г

1000Р

### УТКА КОНФИ В ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ С СОУСОМ ПОРТЕ

Утка приготовленная по технологии конфи, в хрустящем тесте, с томлёной краснокочанной капустой.

210г

850Р

### ТАПЬЯТТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Стейк Нью-Йорк, приготовленный на гриле. Подаём с хрустящим салатом и соусом из зелёного перца.

350г

1800Р

### ФИЛЕ МИНЬОН С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

Сочный стейк из говяжьей вырезки гарнированный картофелем стоун и соусом Фюме.

150/120/40г

1200Р





## ДЕСЕРТЫ

### МЕРЕНГА С КРЕМОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Воздушное бэзе со сливочным кремом, черносливом, дополнен соусом из ягод.

110г

300Р

### ТАРТ ТАТЕН

Открытый яблочный пирог с карамелизированными яблоками и пломбиром.

200г

390Р

### СМЕТАННИК

Медовые коржи с воздушным кремом и ягодами.

140г

350Р

### ЛИМОННЫЙ КРЕМ

Сбалансированное сочетание сладости сливочного крема и кислинки лимонного курда, дополненное воздушной меренгой.

155г

350Р

### МОРОЖЕНОЕ/СОРБЕТ

50г

100Р

### ФОНДАН МАТЧА

Горячий десерт на основе зелёного чая и белого шоколада в сочетании с ванильным пломбиром.

255г

350Р





## ПАНАЗИЯ

### БОУЛ С ПОСОСЕМ

Сет из спелого авокадо, лосося шеф-посола, бобов эдамаме, свежих томатов, огурцов, нори, соевого соуса.

300/30г

580P

### ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, стручковая фасоль, томаты чери, шампиньоны, лайм, рис паровой.

350г

780P

### РАМЕН СО СВИНИНОЙ

Пряный суп в азиатском стиле, с томлённой свиной грудинкой, пшеничной лапшой и острым перцем.

350г

450P

### WOK

#### С КРЕВЕТКАМИ

Стеклоанная лапша с креветками и овощами.

350г

830P

### WOK

#### С ЦЫПЛЁНКОМ

Пшеничная лапша с сочным цыплёнком и овощами.

350г

700P

## ХАЛЯЛЬ

### ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА С БУЛГУРОМ И МЯТНЫМ СОУСОМ

240/100/50г

1400 P

### ЗАПЕЧЁНАЯ ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЁНКА В ТРАВАХ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ

280/145/50г

700P

Халяль — это экологически чистый продукт, произведенный в соответствии с исламскими нормами. Халяль — это пища, отвечающая современным экологическим требованиям. Стоит отметить, что халяльные продукты могут употребляться в пищу людьми любой национальности и вероисповедания.

