

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00

Выходные 8:00-13:00

СЫТНОЕ

Бенедикт с карельской форелью

230 580₽

Хрустящая бриошь с форелью слабой соли, авокадо кремом, томатами, луком сибулет, яйцом пашот и голландским соусом

Бенедикт с пастрами из индейки

230 450₽

Хрустящая бриошь с пастрами из индейки, авокадо кремом, томатами, луком сибулет, яйцом пашот и голландским соусом

Тост с яйцом пашот, вешенками и печено́й паприкой

170 350₽

Обжаренная чиабатта, запечённая паприка замаринованная в специях, яйцо пашот, грибы вешенки, соцветия зелени и масло из трав

Круассан с беконом и скремблом

210 480₽

Круассан с обжаренным беконом, томатами, луком сибулет, голландским соусом и маслом из трав

Круассан с карельской форелью

210 580₽

Круассан с форелью слабой соли, свежим шпинатом, слайсами огурца, творожным сыром, укропом и маслом из трав

Круассан с пастрами из индейки

230 450₽

Круассан с пастрами из индейки, салатом айсберг, соусом айоли, томатами и сыром чеддер

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00

Выходные 8:00-13:00

СЫТНОЕ

Омлет с карельской форелью слабой соли

240 530Р

Воздушный омлет из фермерских яиц и сливок,
подаётся с форелью слабой соли, творожным сыром
и листьями салата, приправляется маслом из трав
и луком сибулет

Французский тост с ветчиной и шпинатом

190 390Р

Обжаренные в омлете тосты с горчичным соусом,
тамбовским окороком, сыром чеддер и
припущененным шпинатом с чесноком

Глазунья с беконом на сыре монтазио

140 360Р

Фермерские яйца жарятся на подушке из сыра
монтазио, подаётся с обжаренным беконом и
шампиньонами

Оладьи из кабачков с форелью и творожным сыром

185 490Р

Оладьи готовятся из молодых кабачков, яиц,
пшеничной муки, подаются с творожным сыром
и карельской форелью слабой соли

Драники из картофеля с копченой сметаной

170 240Р

Драники готовятся из картофеля, яиц и пшеничной
муки, подаются с копчёной сметаной и зеленью

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00

Выходные 8:00-13:00

КАШИ

Овсяная каша с орехами и яблочным чатни

320 310₽

Овсянку готовим на молоке со сливочным маслом, подаётся с пряным яблочным чатни и дроблённым фундуком

Рисовая каша на кокосовом молоке с манго

300 310₽

Рисовая каша на кокосовом молоке, подаётся с манго и кокосовой стружкой

Пшенная каша на топленых сливках с ревенем

330 320₽

Пшено на топлёным сливках с вареньем из ревеня и кедровыми орехами

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00

Выходные 8:00-13:00

СЛАДКОЕ

Сырники	140	310₽
Блины	160	160₽
Круассан	1 шт.	100₽
Медовый тост со страчателлой и манго	180	420₽
Бриошь обжаренная в меду и сливочном масле с сыром страчателла, манго и кокосовой стружкой		

ТОППИНГИ

Сметана	30	65₽
Сгущенка	30	65₽
Варенье из вишни	30	65₽
Варенье из смородины	30	65₽
Варёнка	30	65₽
Крем из вареной сгущенки	30	65₽
Шоколадный крем	30	65₽

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Брускетта с попкорном из креветок

135 490₽

Бриошь с хрустящими креветками в кисло-сладкой глазури, гуакомоле и кунжутом

Брускетта с печёным перцем и кремом из брынзы

140 410₽

Чиабатта с кремом из брынзы, печёным перцем, оливковым маслом с базиликом, сверху кедровый орех и кинза

Брускетта с томлённой свининой и маринованным луком

150 340₽

Ржаная чиабатта с томлённой свининой заправленной копчёным Айоли, маринованным луком и кинзой

Риет из копченого лосося

130 480₽

Риет из копчёного лосося с хрустящей чиабаттой, оливками каламата, укропом и луком шнитт

Паштет из печени цыпленка

170 330₽

Паштет из печени цыпленка приготовленный с красным вином, подаётся с луковым конфи, дроблённым фундуком и серой чиабаттой

Тартар из тунца с айоли манго-чили

150 620₽

Тунец с соусом из манго и острого чили, на листе ромейна с попкорном

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из говядины

160 690₽

Говяжий кострец нарубленный мелким кубиком и заправленный каперсами, красным луком, горчичным соусом. Подается с перепелиным желтком, сыром монтазио и бородинским хлебом

Тартар из оленины

200 850₽

Мякоть оленины, заправка из дижонской горчицы и оливкового масла, маринованные стебли зелени и соус из сыра монтазио

Страчателла с томатами

170 550₽

Сливочный сыр страчателла со слайсами розовых томатов, рукколой, оливковым и зеленым маслом из трав подается с обжаренной чиабаттой

Тарелка выдержаных сыров

250 840₽

Ассортимент уточняйте у Вашего официанта

Цезарь с цыплёнком

210 490₽

Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь на основе желтков и анчоусов, с томатами, сыром монтазио и круトンами с цыплёнком

Цезарь с креветками

190 580₽

Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь на основе желтков и анчоусов, с томатами, сыром монтазио и круトンами с тигровыми креветками

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат с форелью и томатами

210 700₽

Форель слабой соли, узбекские томаты, листья салата, маринованный лук и фенхель заправляем соусом на основе сладкого чили и лимонного фреша

Нисуаз с тунцом

250 620₽

Обжаренный тунец с листьями салата, фасолью, молодым картофелем, варёным яйцом и томатами, заправляется соусом на основе горчицы

Хлеб со взбитым маслом

160 190₽

Чиабатта двух видов и взбитое сливочное масло с оливковым

СУПЫ

Борщ с говяжьей грудинкой

420 440₽

Борщ мы варим на крепком говяжьем бульоне из грудинки, насыщаем вкус чесноком, зеленью и специями, подаётся со сметаной, бородинским хлебом и салом

Буйабес

360 690₽

В основе супа рыбный бульон с добавлением корнеплодов, томатов, фенхеля и зелени. Готовую основу мы дополняем двумя видами рыбы и морепродуктами

Луковый суп с сыром грюйер

350 490₽

Классический луковый суп на основе сладкого лука, тимьяна, белого вина и куриного бульона с выдержаным сыром грюйер и чиабаттой

Тыквенный крем

340 340₽

Тыквенный крем на кокосовом молоке с добавлением листа лайма. Подаётся с вяленой тыквой, при желании можно добавить креветки

Креветки к тыквенному супу

30 190₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельные крокеты с трюфельным соусом

235 410₽

Хрустящие крокеты из печёного картофеля подаются с трюфельным соусом, обжаренными вешенками, зелёным маслом

Ризotto с вешенками и кремом из брынзы

320 560₽

Грибное ризотто с жареными вешенками, кремом из брынзы, зелёным и трюфельным маслом

Утиная ножка конфи со свекольным соусом и пряным пюре

310 720₽

Томлённая утиная ножка, с пряным картофельно-тыквенным пюре и соусом на основе свеклы и демигласа

Глазированная свиная грудинка с муссом из квашеной капусты

250 520₽

Свиная грудинка томится со специями и травами 12 часов и запекается в глазури, подаётся с воздушным муссом из квашеной капусты

Филе оленины с соусом Порто из шишек и полбой

270 1350₽

Вырезка олена обжаренная со специями с соусом Порто на сосновых шишках и ризотто из полбы

Филе миньон с жареным ромейном и шпинатом

295 1250₽

Премиальный стейк с овощным демигласом и обжаренным на гриле ромейном, шпинатом и зелёным луком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк бавет с соусом из копчёных яблок

260

950₽

Альтернативный отруб из говядины зернового откорма, известный для русского мясника как Пашина. Подаётся соусом из копчёных яблок и пармантье из печёного картофеля

Томлёные телячьи щёчки с пшеном и кукурузой

320

920₽

Томлённые 16 часов телячьи щёчки с соусом демиглас, маринованным луком и гарниром из пшена и кукурузы

Бефстроганов с картофельным пюре

350

700₽

Обжаренная говяжья вырезка в сливочном соусе с луком и грибами, подаётся с картофельным пюре и малосольными огурчиками

Телячья печень в сметане с вешенками

350

650₽

Медальоны из телячьей печени в соусе из сметаны с картофельным пюре и жареными соцветиями вешенок

Ризotto с лангустинами, страчателлой и песто из трав

370

920₽

Сливочное ризotto с лангустинами заправленное песто из тархуна и базилика, сливочным маслом и сыром Монтазио

Стейк лосося с фасолью и пряным биском

280

1150₽

Филе лосося с пряным соусом Биск и припущеной фасолью с томатами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Судак с пюре из горошка и Бербланом на квашеной капусте 280 820₽

Филе судака с соусом Берблан на квашеной капусте и пюре из толчёного горошка

Сибас с трюфельным кремом из цветной капусты 230 980₽

Филе сибаса обжаренное с панагрататой и трюфельным кремом из цветной капусты

Битки из щуки с припущененным шпинатом 310 540₽

Битки из щуки с жаренным луком и укропом, подаются с припущененным шпинатом, картофельным пюре и соусом Беарнез

Бургер Dr. Pepper 340 630₽

Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины с сыром чеддер, листьями айсберга, томатами, маринованным луком и соусом на основе вишни и BBQ

Бургер с цыпленком 320 550₽

Булочка бриошь с глазированным филе бедра, томатами, чеддером, маринованным луком и листьями айсберга, с соусом Айоли

ПАСТЫ

Орзо с вяленой тыквой и пармезаном	300	450₽
Паста орзо с тыквенным соусом и вяленой тыквой, приправленная сыром Монтазио, орешками и маслом из трав		
Казаречче с соусом Помидорини	340	500₽
Паста казаречче с томатным соусом Наполи, черри, базиликом и сыром Монтазио		
Спагетти со страчателлой	240	640₽
Спагетти в соусе Песто со страчателлой, вялеными томатами и зелёным маслом		
Казаречче четыре сыра	250	580₽
Паста казаречче с соусом из сыра грюйер, монтазио, чеддер и горгонзола. Подаётся с кедровыми орешками		
Спагетти Карбонара	250	580₽
Паста спагетти в соусе из обжаренного бекона, желтка, сыра Монтазио, куриного бульона и приправленные чёрным перцем		
Свекольные паппарделле с рагу из утки	320	550₽
Паста паппарделле на свекольном соке с рагу из утки и корнеплодов, заправленная сливочным маслом, сыром Монтазио и свежей петрушкой		
Спагетти с морепродуктами	380	800₽
Спагетти с креветками, мидиями, кальмаром в соусе Наполи с черри, базиликом, сливочным маслом		

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с шоколадным соусом

140 360₽

Обожжённый чизкейк с шоколадными соусами из белого и молочного шоколада

Фондан из белого шоколада с облепихой

150 520₽

Кекс с жидким центром из белого шоколада. Подаётся с ванильным мороженым, соусом из облепихи и лепестками миндаля

Грушевый тарт с солёной карамелью

170 320₽

Карамелизированная груша и творожный чизкейк на основе из песочного теста политый солёной карамелью

Ленивый наполеон с клубникой

190 380₽

Слоёное тесто замешивается с кремом из варёной сгущёнки и подаётся с клубникой и клубничным соусом

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощные палочки со сметаной

Огурец, морковь, болгарский перец, сметана

120 150₽

Куриный суп с фрикадельками

Куриный бульон, фрикадельки, макароны алфавит, отварное яйцо

300 150₽

Бургер с куриной котлетой

Булочка бриошь, куриная котлета, лист салата, томаты, сыр чеддер, сырный соус

240 420₽

Разноцветные пельмешки со сметаной

Пельмешки с говядиной и свининой сдобренные сливочным маслом, подаются со сметаной

230 370₽

Куриная котлета с картофельным пюре

Куриная котлета, картофельное пюре, огурцы свежие, томаты свежие

250 290₽

Рыбная котлета с картофельным пюре

Котлетка из судака и трески, картофельное пюре, огурцы свежие, томаты свежие

250 370₽

Паста Альfredo

Куриное филе, брокколи, спагетти, сыр Монтазио, сливки

230 320₽

Картофель фри

120 160₽

Картофель айдахо

120 160₽

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Соуса на выбор:

Сырный соус	20	50₽
Кетчуп	20	50₽
Барбекю	20	50₽
Сладкий чили	20	50₽

Мороженое

3 шарика на выбор	150	330₽
ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное		

Топпинги к мороженому

Соленая карамель	20	75₽
Шоколад	20	75₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Coffee / Кофе

Эспрессо	25	160₽
Американо	150	160₽
Капучино	180	210₽
Латте	250	210₽
Раф	250	230₽
Флэт уайт	250	230₽
Приготовить на миндальном, кокосовом, соевом молоке		50₽

Tea / Чай

Чай в ассортименте	500	250₽
женьшень		
фруктовый		
сенча		
молочный улун		
жасмин		
ромашка		
пуэр		
эрл грей с бергамотом		
ассам (черный чай)		

Soft Drinks /

Безалкогольные напитки

Морс в ассортименте	250	150₽
Сок в ассортименте	250	160₽
Evervest Black royal	250	250₽
Evervest Tonic	250	250₽
Italy Вода Cerelia	250	300₽
Italy Вода Cerelia	750	550₽
Italy Газ Вода Cerelia	250	300₽
Italy Газ Вода Cerelia	750	550₽
Свежевыжатый сок	250	290₽
апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь		

Home Limonades /

Домашние лимонады

Клубника	470	320₽
Малина	470	320₽
Маракуйя	470	320₽
Лимон	470	320₽

ВИНА

Красное вино

			150 мл	750 мл
Spain	Consigna Tempranillo Shiraz Tierra de Castilla 2020, сух		360Р	1 800Р
Chile	Casa Vista Merlot Valle Central 2019, сух		380Р	1 900Р
Spain	Felix Solis, The Guv'nor 2021, сух		460Р	2 300Р
France	Amelie Latourelle" Merlot, п/сл		490Р	2 450Р
Portugal	Piteira Premium Alentejo DOC 2020, сух		500Р	2 500Р
Chile	Terra Pura Carmener Valle Central 2020, сух		560Р	2 800Р

Белое вино

			150 мл	750 мл
Spain	Consigna Chardonnay Tierra de Castilla 2021, сух		360Р	1 800Р
Portugal	Obra Prima Vinho Verde DOC 2021, п/сух		380Р	1 900Р
Italy	Villa Rocca Bianco del Veneto IGT 2020, сух		430Р	2 150Р
Spain	Felix Solis, The Guv'nor 2021, сух		460Р	2 300Р
Italy	Cantine Volpi Pinot Grigio IGT Boira 2021, сух		480Р	2 400Р

Розовое Вино

France **Rose d'Anjou Rosella
AOC 2020, п/сух**

150 мл 750 мл
560₽ 2 800₽

Игристое вино

Italy **Frettino Brut, сух**
Italy **Fonte Prosecco DOC, сух**
Italy **Asti Fonte DOCG, п/сл**

150 мл 750 мл
**360₽ 1 800₽
600₽ 3 000₽
620₽ 3 100₽**

Inkerman / Инкерман

Белое вино

		150 мл	750 мл
Russia	Sevre Chardonnay 2021, сух	330₽	1 650₽
Russia	Sevre Sauvignon 2020, сух	330₽	1 650₽
Russia	Sevre Traminer 2020, сух	360₽	1 800₽
Russia	Riesling Winemaker's Selection, 2021 п/сух	360₽	1 800₽

Красное вино

		150 мл	750 мл
Russia	Merlot-Cabernet 2020, сух	320₽	1 600₽
Russia	Pinot Noir Winemaker's Selection 2018, п/сл	370₽	1 850₽
Russia	Saperavi Winemaker's Selection 2021, сух	370₽	1 850₽

Розовое Вино

		150 мл	750 мл
Russia	Rose Semidry 2017, п/сух	300₽	1 500₽

ПИВО

Beer / Пиво

Belgium	Palm разливное	500	450₽
Germany	Ayinger, Altbairisch Dunkel	500	550₽
Germany	Ayinger Bairisch Pils	330	550₽
Germany	Kulmbacher Edelherb Alkoholfrei	500	550₽
Germany	Spaten, Munchen	450	380₽

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Vodka / Водка

Russia	Царская Золотая	50	220Р
Russia	Чистые Росы	50	390Р
Russia	Белуга Нобл	50	470Р

Rum / Ром

Dominicana	Brugal Anejo	50	360Р
Italy	Bacardi OakHeart Original	50	330Р
Italy	Bacardi gran reserva 8 anos	50	840Р
Guatemala	Zacapa Centenario, Solera Gran Reserva 23	50	1200Р

Tequila / Текила

Mexico	Ley 925	50	540Р
Mexico	Cazadores Reposado	50	890Р
Mexico	Patron Reposado	50	1100Р

Gin / Джин

Russia	7 трав	50	220Р
GB	J.J. Whitley London Dry	50	220Р

— Tinctures / Настойки —

Russia **7 овощей** 50 **220₽**

— Whisky & Bourbon / —
Виски & Бурбон

Irish	Dublin Liberties Oak Devil	50	500₽
Scotland	Auchentoshan American Oak	50	550₽
Irish	The Whistler Double Oaked Irish	50	600₽
USA	Maker's Mark	50	960₽
Scotland	Dewar's 12 years old	50	1100₽
Scotland	Lagavulin malt 16 years old	50	1600₽

— Cognac / Коньяк —

France	Henri Mounier VS	50	620₽
France	Henri Mounier VSOP	50	720₽
France	Courvoisier VS	50	1200₽
France	Courvoisier VSOP	50	1400₽

— Calvados / Кальвадос —

France **Menorval Pays d'Auge VSOP** 50 600₽

— Grappa / Граппа —

Italy **Ora Villa Dalla Rovere** 50 420₽

Italy **Moskato Villa Dalla Rovere** 50 420₽

— Vermouths & Liquor / — Вермуты & Ликеры

Italy **Martini Bianco** 50 220₽

Italy **Martini Fiero** 50 250₽

Italy **Martini Rosso** 50 250₽

France **Cointreau** 50 280₽

Czech **Becherovka** 50 300₽

Italy **Giarola Sambuca** 50 300₽

Italy **Aperol** 50 310₽

Irish **Baileys** 50 350₽

Germany **Jagermeister** 50 350₽

Mexico **Kahlua** 50 420₽

Scotland **Drambuie** 50 560₽