

## ЗАКУСКА

Тунец с французской сальсой 690  
*Традиционное блюдо из обжаренного тунца прожарки РЕ в сопровождении легкой овощной сальсой*

## ГОРЯЧЕЕ

Куриный террин с соусом ваниль и фенхелем 750  
*Куриный мусс, приготовленный методом су-вид, с нежным сливочным соусом на основе сидра и ванили, в сопровождении гарнира из фенхеля и геля из зеленого яблока*

Стейк тунца с соусом по-бургундски 890  
*Стейк из тунца с кремом из цветной капусты и насыщенным соусом по-бургундски*

## ДЕСЕРТЫ

Macaron chocolat passion 230  
*Макарун с насыщенным шоколадным вкусом и маракуйей*

Macaron matcha framboise 230  
*Макарун с матчей и малиной*

Macaron ganache lavande miel 230  
*Макарун с ганашем из лаванды и меда*

## НАПИТКИ

Лимонад Тархун-Яблоко, 400 мл 420  
*Пюре зеленого яблока, кордиал тархун, сахарный сироп, лимонный сок, содовая*

Коктейль Sage Wave, 125 мл 720  
*Текила, Трипл Сек, кордиал шалфей-лайм, икра нори*

Коктейль Pink Velvet, 80 мл 720  
*Розовый джин, ликер черной смородины, кокосовое молоко, сок юдзу, лимонный сок, сахарный сироп*



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.