

МЕНЮ



ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

Тунец татаки <i>в кунжутной панировке</i>	1 шт 45 г	250
Канapé с креветкой-гриль <i>ананасом и соусом сладкий чили</i>	1 шт 35 г	250
Канapé с ростбифом <i>руколой, пармезаном и бальзамическим кремом</i>	1 шт 35 г	250

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с уткой <i>томатами и луковым мармеладом</i>	1 шт 75 г	295
Брускетта с форелью <i>и кремом из авокадо</i>	1 шт 100 г	320
Брускетта с томленой говядиной <i>и печеным перцем</i>	1 шт 100 г	320
Брускетта с беконом криспи <i>и соусом цезарь</i>	1 шт 100 г	320

ПРОФИТРОЛИ

Профитроли с паштетом из куриной печени <i>и луковым мармеладом</i>	1 шт 50 г	225
Профитроли с риемом из тунца <i>и сливочным творожным сыром</i>	1 шт 50 г	270
Профитроли сладкие <i>с воздушным кремом из взбитых сливок и гущенного молока</i>	1 шт 50 г	140

МЕНЮ



П Л А Т О

Благородное сырное ассорти <i>зрелый пармезан, сливочный камамбер с белой плесенью и пикантная горгонзола</i>	100 г	750
Мясное деликатесное плато <i>ароматная утка холодного копчения, нежный домашний ростбиф и классическая ветчина</i>	100 г	820
Ассорти фермерских овощей <i>огурцы, томаты черри, сладкий болгарский перец, букет свежей зелени</i>	126 г	290

Г У Р М Е - З А К У С К И

Креветки с овощным тартаром <i>и сельдереевым соусом</i>	130 г	750
Ролл из форели <i>с манго, творожным муссом и зеленым маслом</i>	132 г	740
Гигантские маслины и оливки <i>в маринаде с тимьяном и чесноком</i>	93 г	460
Вителло тоннато из нежного ростбифа <i>с анчоусами и каперсами</i>	200 г	1190
Хлебная корзина с пряным мисо-маслом <i>ароматный тартин, традиционный бородинский и хрустящий багет</i>	210 г	390
Фруктовое ассорти <i>с сезонными фруктами и ягодами</i>	1 шт	1450

МЕНЮ



САЛАТЫ

Салат с ростбифом <i>томленой грушей и соусом чили-лайм</i>	210 г	1250
Тропический салат с тунцом, манго и авокадо <i>с микс салатом, кедровыми орехами и цитрусовой заправкой</i>	310 г	970
Цезарь с лососем или креветками <i>грёнками и сыром пармезан</i>	270 г / 250 г	1550
Оливье <i>с телячим языком и хреном</i>	200 г	790

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

Заказ от 4-х порций

Говядина «Веллингтон» <i>с грибами и луковой эспумой</i>	185 г	925
Баллотин из курицы <i>со шпинатом под клюквенным соусом</i>	200 г	620
Устрица «Рокфеллер» <i>со шпинатом и пармезаном</i>	80 г	690
Золотистые драники <i>с соусом из лесных грибов</i>	130 г	470
Блинчики с куриным жульеном <i>и солеными огурчиками</i>	140 г	420

МЕНЮ



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Томленая говяжья щечка <i>с трюфельным кремом</i>	350 г	1250
Утиная грудка <i>с карамельной грушей и соусом апициус</i>	250 г	1370
Куриная грудка гриль <i>с нежным картофельным кремом и соусом из лесных грибов</i>	280 г	960
Томленный говяжий язык <i>в терияки-глазури с овощным рагу и соусом чимичурри</i>	370 г	1620
Рубленые котлеты «Картечь» <i>из говяжьей вырезки с дымным ароматом</i>	290 г	2480
Стейк из форели <i>с цуккини, кенийской фасолью и томатным кули</i>	280 г	1700
Туец татаки <i>с авокадо, маринованным брокколи и соусом голландез</i>	270 г	1360
Филе трески <i>на муссе из сладкой кукурузы с беконом крипти</i>	230 г	1450
Запеченный картофель <i>под сливочно-сырной корочкой</i>	190 г	345
Овощи гриль с ароматом орегано <i>болгарский перец, баклажаны, цуккини</i>	150 г	450

МЕНЮ



П Р А З Д Н И Ч Н Ы Й С Т О Л

уточняйте минимальный заказ

Гусь запеченный <i>с яблоками и прованскими травами</i>	<i>1 кг 3000</i>
Баранья нога <i>на кости с восточным букетом специй</i>	<i>1 кг 6000</i>
Цельный лосось в соляном панцире <i>с тимьяном и апельсиновым ликером</i>	<i>1 кг 6000</i>
Говяжья лопатка «Фламбе» <i>с овощами и ароматом коньяка</i>	<i>1 кг 6800</i>

Также вы можете выбрать любые блюда из основного меню ресторана