

К ВИНУ И НЕ ТОЛЬКО

Брускетта
с печёным
перцем и кремом
из брынзы
• 310 •

Брускетта
с томатами и
рикоттой
• 280 •

Брускетта
с форшмаком,
яйцом и зелёным
яблоком
• 290 •

**Оливки/
маслины/
вяленые томаты**
• 190 •

Доска
фермерских
деликатесов
• 640 •

Хлебная корзина
с сырным кремом
и оливковым
тапенадом
• 190 •

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- R a w** Севиче из лосося в легком азиатском маринаде • 470 •
NEW Татаки из говядины с жареными вешенками • 460 •
Тар-тар из говядины с пармезаном • 440 •

Салат из свежих овощей
с тыквенными семечками и маслом • 330 •

Салат с пряными баклажанами с томатами,
луком и соусом чимичури • 380 •

Жаренный баклажан с кремом из копчёного
сулугуни и томатным конкассе • 370 •

NEW Салат с пряным мягким сыром,
печёной свеклой и шисо • 310 •

NEW Опаленный лосось с жареным творогом и спагетти из
цукини • 440 •

NEW Салат с тунцом татаки, яйцом пашот и заправкой из
манго и маракуйи • 510 •

Цезарь с курицей или креветками • 430/490 •

Оливье с копчёной курицей или лососем • 340/390 •

NEW Салат с жареными лисичками,
говядиной и йогуртовой заправкой • 470 •

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Тальятелле с домашним песто и страчателлой • 430 •

Лингвини с креветками и томатным соусом • 540 •

NEW Лингвини с куриной грудкой и сливочным
трюфельным соусом • 440 •

Папарделле с уткой "конфи", маслинами и брынзой • 460 •

Спагетти "Карбонара" по-римски • 510 •

Желтое ризотто с тигровыми креветками и
лимонным муссом • 480 •

NEW Зелёное ризотто с мидиями "Киви" и грушей • 470 •

NEW Ризо с тигровыми креветками и апельсинами • 520 •

NEW Ризо с жареными лисичками,
вяленным мясом и шнитт луком • 430 •

NEW Птитим "Nero" с жареными курильскими гребешками,
соусом "Понзу", и сыром страчателла • 590 •

СУПЫ

Окрошка на квасе • 310 •

Холодный борщ • 320 •

Бульон из домашней курицы с лапшой, яйцом
и зелёным луком • 290 •

Томатный суп с домашней страчателлой • 340 •

Борщ с бородинским хлебом и смальцем • 380 •

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

NEW Запечённый камамбер в обсыпке из жженого порея с
ягодным соусом и чипсами из чабатты • 490 •

NEW Мидии на французский манер
с белым вином и жареной чабаттой • 670 •

NEW Сахалинские гребешки с апельсиново-сельдереевым
кремом и зелёным яблоком • 660 •

Картофельные драники с лососем, копчёной сметаной и
красной икрой • 540 •

Лосось на пару с цветной капустой и брокколи • 680 •

Судак с пюре из шпината,
с винным соусом "бербланш" • 470 •

NEW Копчёная утиная грудка с карамелизированной грушей
и соусом "Текила" • 590 •

Утиная ножка "Конфи" с картофельным пюре
и карамелизованным луком • 580 •

Телячьи щечки в соусе демиглас с пюре из цветной
капусты и эспрессо • 480 •

NEW Говяжий язык томлёный в соусе "Унаги"
с картофельным gratenem и муссом
из сливочного хрена • 510 •

Бефстроганов с пюре и малосольным огурцом • 590 •

NEW Чёрный фланк с соусом "Вермут" и ризотто из корня
сельдерея • 690 •

Томлёная голень ягнёнка
с томатным соусом и кинзой • 790 •

ГАРНИРЫ

Овощи гриль с соусом песто • 330 •

Кус-кус с овощами • 190 •

Булгур с вялеными томатами, кинзой и
трюфельным маслом • 210 •

Картофельное пюре с топлёным маслом • 190 •

ГРИЛЬ

NEW Лосось
с пюре из
зелёного
горошка, яблока и
мяты, с икорным
соусом
• 670 •

Цыплёнок на углях
с вишнёвым
соусом и
морковным пюре
• 520 •

Куриная грудка
гриль
с пюре из
моркови,
булгуром и
вялеными
томатами
• 390 •

Свиная вырезка
на подушке из
салатного микса
• 490 •

Медальон из
говядины
с грибным
соусом
• 680 •

Стейк мачете
с устричным
соусом
• 990 •

Заста

кондитерская



ДЕСЕРТЫ

Ягодный чизкейк с ванильным соусом • 320 •

Кокосовый капкейк с сырным кремом • 210 •

Лаймовый пай с черникой и сырным кремом • 320 •

Песочная Тарталетка с белым муссом
и ягодами • 250 •

Лимонный тарт • 220 •

Домашний медовик с клубничным соусом
и сливочным кремом • 320 •

Чизкейк манго-маракуйя (без глютена) • 320 •

Малиновый эклер • 230 •

Горячий брауни с ванильным мороженым • 340 •

Яблочный торт с ванильным пудингом
и медовой крошкой • 290 •

Эклер с заварным кремом
и молочным ганашем • 230 •

Грушевый Наполеон с манговым соусом • 360 •

Фисташковая тарталетка
с лаймовым ганашем • 250 •

Булочка "Шу" • 130 •

"Картошка" - по бабушкиному рецепту • 120 •

КОФЕ / КАКАО

Кофе Эспрессо • 160 •

Кофе Американо • 160 •

Кофе Капучино • 220 •

Кофе Латте • 240 •

Капучино/Латте на кокосовом молоке • 290/340 •

Какао • 180 •

Горячий шоколад горький/молочный • 260 •

КЛАССИКА В ЧАЙНИКЕ (600/1000 мл)

Чай Ассам • 290/430 •

Чёрный чай с бергамотом • 290/430 •

Чай зелёная сенча • 290/430 •

Чай грецкий орех • 290/430 •

Иван-чай • 290/430 •



МИНИ ДЕСЕРТЫ

Лимонная меренга • 160 •

Домашние конфеты "Солёная карамель" (3шт) • 180 •

Шоколадный трюфель из карибского какао
и бельгийского шоколада (3 шт) • 180 •

Конфета молочный шоколад и маракуйя (3шт) • 180 •

Конфета фисташки и шоколад (3 шт) • 180 •

Ассорти конфет (4 шт) • 240 •

Сорбеты (мохито , черная смородина ,манго)
1 шарик • 90 •

Мороженое (ваниль , карамель , шоколад , кокос)
1 шарик • 90 •

ДОМАШНИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ (1000 мл)

Чай облепиховый таёжный
(чёрный чай с облепихой, имбирем, розмарином и
мёдом) • 460 •

Чай зелёный Марокканский
(зелёный чай с лаймом, корицей, бадьяном, и мятой)
• 460 •

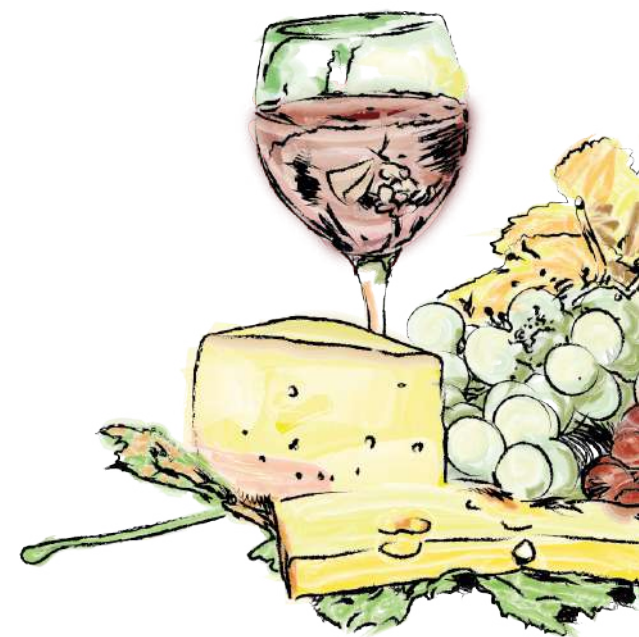
Чай японский фруктовый
(зелёный чай с жасмином, мятой,
клубникой и мёдом) • 460 •

Малиновый чай (черный чай с мелиссой
и домашним малиновым вареньем) • 460 •

Черносмородиновый чай (черный чай с листьями
черной смородины и домашним вареньем) • 460 •



ресторан-



Если размер Вашей компании равен или превысит 8 человек, Ваш чек будет дополнен 10% сверх итоговой суммы