

À La Carte

Меню от шеф-повара Алексея Ерёмина

ЗАКУСКИ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СЫРНЫМ СОУСОМ 5,50€ (Л)

МОЦАРЕЛЛА БУРРАТА С ТОМАТНО-ТРЮФЕЛЬНЫМ ДЖЕМОМ И ПЕЧЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ 10€ (Л)

Моцарелла Буррата, томатно-трюфельный джем, запечённый томат, базилик, миндаль, руккола

ЛОСОСЬ «ГРАВЛАКС» 11€ (Л, Г)

Лосось «Гравлакс», чёрный домашний хлеб, крем из хрена, икра форели, компрессированный огурец, зелёный лук

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 12€ (Г)

Тартар из говядины, домашняя аджика, яичный желток, маринованный жемчужный лук, лук-шалот, огурец корнишон, лук-резанец

СЫРНО-МЯСНАЯ ЗАКУСКА 16€ (Л, Г)

Прошутто Крудо, Спек, Салями Пиканте, сыры Манчего, Пекорино, Бри, трюфельный мёд, луковое варенье, гриссини

САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ПРИГОТОВЛЕННОЙ НА УГЛЯХ КУРИЦЕЙ 9€ (Л, Г)

Салат ромэн, соус «Цезарь», крутоны, помидоры черри, перепелиное яйцо, курица-гриль, выдержанный сыр

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 10€ (Л, Г)

Салат ромэн, соус «Цезарь», крутоны, помидоры черри, перепелиное яйцо, тигровые креветки, выдержанный сыр

САЛАТ С РОСТБИФОМ 11€ (Л)

Ростбиф, руккола, оливковое масло, крем из хрена, вяленые томаты, выдержанный сыр

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

Информацию о составе и аллергенах, содержащихся в блюдах, можно получить у официанта

СУПЫ

ЛЕТНИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП ОКРОШКА С КУРИЦЕЙ 7€ (Л)

УКРАИНСКИЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ 8€ (Л, Г)

Украинский борщ с говядиной, чёрный хлеб, крем из сала

ПАСТА / РАВИОЛИ / ПЕЛЬМЕНИ

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 10€ (Л, Г)

домашние пельмени с говядиной и свининой, лук, бекон, сметана

РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 11€ (Л, Г)

Равиоли с белыми грибами, сливочный винно-трюфельный соус, лук, чеснок, руккола, выдержанный сыр

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ 12€ (Л, Г)

Паста тальятелле, тигровые креветки, соус "Маринара", руккола, выдержанный сыр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МИДИИ В ОСТРОМ СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ СО ШПИНАТОМ 800 г

14€ (Л)

Мидии в остром сливочно-томатном соусе со шпинатом, лук-шалот, чеснок, чили перец, тимьян, вино, лавровый лист

МИДИИ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА 800 г 14€

Мидии в соусе из белого вина, лук-шалот, чеснок, чили перец, тимьян, белое вино, лавровый лист

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 17€ (Л)

Приготовленное при низкой температуре запечённое филе лосося, морковный крем, брокколи, сметанный соус, икра форели, укропное масло

УТИНОЕ ФИЛЕ 17€ (Л)

Приготовленное на углях утиное филе с тмином и мёдом, брокколини, морковный крем, манго-мисо соус

ЯГНЁНОК 19€ (Л)

Приготовленное на углях мясо ягнёнка, крем из картофеля и петрушки, брокколини, соус Демиглас с чёрной смородиной

РИБАЙ СТЕЙК 250 г 25€ (Л)

Приготовленное на углях Рибай стейк, спаржа, запечённые помидоры черри, портвейно-трюфельный соус

БУРГЕРЫ

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 10€ (Л, Г)

Приготовленная на углях говяжья котлета, булочка-бриошь, соус Релиш, салат фриллис, помидор, сыр чеддер, лук, бекон, хрустящий лук

* Дополнительно можно заказать картофель фри 4€

ДВОЙНОЙ БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 13€ (Л, Г)

Приготовленные на углях две говяжьи котлеты, булочка-бриошь, соус Релиш, салат фриллис, помидор, сыр чеддер, лук, бекон, хрустящий лук

* Дополнительно можно заказать картофель фри 4€

ГАРНИРЫ

СВЕЖИЙ САЛАТ 4€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ 4€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СЫРНЫМ СОУСОМ 5,50€

ДЕСЕРТЫ

СОРБЕТ 3€ / 1 шарик

(рабарбар, черника, черная смородина)

СЫРНИКИ 6,50€ (Л, Г)

Сырники, ванильный соус, клубничное варенье, свежие ягоды

ГРАНИТА ИЗ МАРАКУЙИ С ПЕНОЙ ИЗ АНАНАСА, КОКОСА И ЛАЙМА

7€ (Л, Г)

КРЕМ-БРЮЛЕ С РОМАШКОЙ И РАБАРБАРОВЫМ СОРБЕТОМ 7€ (Л)

Крем-брюле, рабарбаровый сорбет, безе, свежие ягоды

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ 7,50€ (Л, Г)

Яблочный штрудель, ванильное мороженое, корица, кардамон, изюм

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

Информацию о составе и аллергенах, содержащихся в блюдах, можно получить у официанта