

# À La Carte

## Меню от шеф-повара Алексея Ерёмкина

### 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» 12€ ( Л, Г )

Лосось «Гравлак», бриошь, 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 )

Пршутто Крудо, Спек, Салями Фуэтис, сыры Манчего, Пекорино, Бри, трюфельный мёд, луковое варенье, гриссини

### САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ПРИГОТОВЛЕННОЙ НА УГЛЯХ КУРИЦЕЙ 9.50€ ( Л, Г )

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

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 10.50€ ( 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

### СУПЫ

ЛЕТНИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП ОКРОШКА С КУРИЦЕЙ 7€ ( Л )

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ 9€ ( Л, Г )

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 СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА 800г 14€ ( Л )

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

УТИНОЕ ФИЛЕ 17€ ( Л )

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

ФИЛЕ ДОРАДА 18€ ( Л )

Дорада, морковный крем, соус Vierge, пассированная спаржа с горохом

ЯГНЁНОК ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ 20€ ( Л )

Крем из картофеля и петрушки, брокколини, соус Демиглас с чёрной смородиной

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 26€ ( Л )

Говяжья вырезка, крем из шпината, запеченные томаты черри, брокколи, молодой картофель

### БУРГЕРЫ

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 11€ ( 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 16€ ( 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 7 € ( Л, Г )

Сырники, ванильный соус, клубничное варенье, свежие ягоды

ГРАНИТА ИЗ МАРАКУЙИ С ПЕНОЙ ИЗ КОКОСА И ЛАЙМА С АНАНАСАМИ 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