

# À La Carte

Шеф – повар Марат Смирнов

## ЗАКУСКИ

### **БАКЛАЖАН НА ГРИЛЕ ( Л )**

**8€**

Баклажан на гриле, микс салат, черри томат, моцарелла, оливковое масло, майонез из запеченной паприки, томатная пудра

### **ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ ( Г )**

**13€**

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

Рекомендуем дополнительно заказать картофель фри 4€

### **ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ ( Л )**

**13€**

Лосось, рисовые чипсы, крем из авокадо, севиче соус, томатная пудра

### **МОЗАИКА ИЗ ЛОСОСЯ ( Л )**

**12€**

Лосось, крем из авокадо, малосольный огурец, редис, маринованный жемчужный лук, икра форели, соус из сметаны, зеленый майонез

### **СЫРНО-МЯСНАЯ ЗАКУСКА ( Л )**

**20€**

Прошутто Крудо, Чоризо, сыры Манчего, queso de Murcia козий сыр, Бри, зеленые и черные оливки, инжирное варенье, каперсы, рисовые вафли



## САЛАТЫ

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ ( Л, Г )

11.5€/12.5€

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

### САЛАТ С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ ( Л )

13€

Малосольный лосось, микс салат, авокадо, яйцо пашот, киноа, вакаме, маринованный в свекольном соке огурец, голландский соус

### САЛАТ С КУКУРУЗНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ ( Л )

10€

Кукурузный цыпленок в йогуртовом маринаде, микс салат, молодой картофель, портобелло, редис, черри томат, клюквенное варенье

## СУПЫ

### СКАНДИНАВКСКИЙ РЫБНЫЙ СУП ( Л )

9€

Палтус, лосось, мидии, морковь, цукини, лук порей, зеленый лук

### КРЕМОВЫЙ СУП ИЗ ПАСТЕРНАКА ( Л, Г )

8€

Пастернак, маринованная груша, утиный крокет



## ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ

**ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ ( Л, Г ) 11€**

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

**ПАСТА ТАГЛИАТЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ ( Л, Г ) 12€**

Паста таглиателле, говядина, портобелло, лук шалот, паприка, трюфельный соус, сыр грана падано

**РАВИОЛИ С СЫРОМ РИКОТТА ( Л, Г ) 12€**

Равиоли из шпината, рикотта, лук шалот, грецкий орех, розмарин, сыр грана падано

## ГАРНИРЫ

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 4€**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ 4€**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СЫРНЫМ СОУСОМ 5.5€**

**СВЕЖИЙ САЛАТ 4€**



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК ( Л )

20€

Филе цыпленка, морковный крем, корень цикория в апельсоново-медовом соусе, бланшированная кале капуста, гель из черники, соус из облепихи и апельсина

### ПАЛТУС ( Л )

22€

Филе палтуса, бланшированный пак-чой, запеченная спаржа, пюре из пастернака, соус из белого вина, лемонграса и шафрана, икра форели

### ЯГНЕНОК ( Л )

25€

Приготовленный на углях ягненок, картофельный гратен, брокколини, майонез из черемши, соус демигласс с розмарином и красным перцем, попкорн картофель

## БУРГЕРЫ

### БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ ( Л, Г )

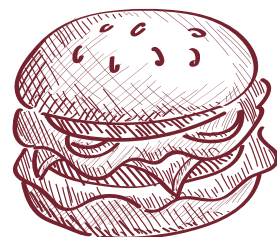
14€

Приготовленная на углях говяжья котлета, булочка бриошь, салат фриллис, помидор, маринованный огурец, бекон, соус чеддер, айоли, картофель фри

### БУРГЕР "МООС" ( Л, Г )

15€

Приготовленная на углях говяжья котлета, булочка бриошь, бекон, салат фриллис, помидор, айоли, карамелизированный красный лук, соус чеддер, луковое варенье, картофель фри



## ДЕСЕРТЫ

### ЧИЗКЕЙК ( Л )

8.5€

Чизкейк с клюквой, белый обожженный шоколад, гель из клюквы, облепиховый сорбет, черничная пудра

### БРАУНИ ( Л, Г )

8.5€

Шоколадная крошка, шоколадный мусс, черничный сорбет, шоколадные чипсы, черничный гель

### СЫРНИКИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ ( Л, Г )

8€

Сырники, ванильный соус, клубничное варенье, свежие ягоды

### ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ ( Л, Г )

8€

Яблочный штрудель, ванильный соус, корица, кардамон, изюм

### ВЫБОР МОРОЖЕНОГО

4€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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

