

À La Carte

Шеф – повар Марат Смирнов

ЗАКУСКИ

ТЕМПУРА КРЕВЕТКИ (Г)

8.5€

Креветки темпура, свит чили, лайм

КАПУСТА И ГРЕЦКИЙ ОРЕХ (Л)

9.5€

Обжаренная красная капуста, сметанный мусс, грецкий орех, цветная капуста, зеленое масло

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ И ЛОСОСЬ (Л, Г)

13€

Картофельная вафля, слабосоленый лосось, салатный микс, крем фреш, маринованный жемчужный лук, перепелиное яйцо, зеленое масло, томатная пудра

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (Л, Г)

14€

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

Рекомендуем дополнительно заказать картофель фри 4€

СЫРНО-МЯСНАЯ ЗАКУСКА (Л, Г)

20€

Выбор разнообразных сыров и ветчин, зеленые и черные оливки, инжирное варенье, каперсы, рисовые чипсы



САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ (Л, Г)

12€/13€

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

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ (Л)

12€

Салатный микс, огурец, крем из козьего сыра, клубничное варенье, черника, свекольно-малиновый бальзамик, ореховое пралине, зеленое масло

САЛАТ С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ (Л)

14€

Малосольный лосось, микс салат, авокадо, яйцо пашот, киноа, вакаме, малосольный огурец, голландский соус

СУПЫ

КРЕМОВЫЙ СУП ИЗ БАТАТА С ЛИСИЧКАМИ (Л, Г)

9€

Батат, сливки, лисички, вяленые томаты, чесночные крутоны, зеленое масло

ТОМ КА ГАЙ (Л)

9.5€

Креветки, копченая курица, шампиньоны, черный рис



ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (Л, Г) 12€

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

ПАСТА ТАГЛИОЛИНИ И ДАРЫ МОРЯ (Л, Г) 14€

Паста таглиолини, смесь морепродуктов, креветки, вяленые томаты, лук порей, томатный соус, белое вино, пармезан

ОРЗОТТО И ГРИБЫ (Л, Г) 13€

Перловая крупа, шампиньоны, жареный лук, эринги, трюфель, зеленое масло

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ 4.5€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СОУСОМ

АЙОЛИ 6€

СВЕЖИЙ САЛАТ 4.5€



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В БАРБЕКЮ СОУСЕ 19€

Приготовленные на гриле свиные ребра, молодой запеченный картофель, маринованная красная капуста, соус айоли, картофельный попкорн, лук резанец

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ (Л) 20€

Томленые говяжьи щечки, мини-морковь, свекольно-картофельное пюре, эренги, соус деми глейс, зеленое масло

ФИЛЕ ЛОСОСЯ (Л) 23€

Филе лосося, крем из цветной капусты, бланшированный пак-чой, соус берблан с облепихой, жареный миндаль, чипсы нори, зеленое масло

БУРГЕРЫ

БУРГЕР С ТРЮФЕЛЕМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (Л, Г) 15€

Приготовленная на углях говяжья котлета, булочка бриошь, трюфельный майонез, жареный лук, салат айсберг, помидор, бекон, чеддер, картофель фри

БУРГЕР "МООС" С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (Л, Г) 16€

Приготовленная на углях говяжья котлета, булочка бриошь, бекон, айсберг, помидор, айоли, карамелизированный красный лук, чеддер, маринованный огурец, луковое варенье, картофель фри



ДЕСЕРТЫ

МУСС БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И НЕКТАРИН (Л, Г) 8.5€

Мусс из белого шоколада, карамелизированный нектарин, миндальное пралине, мороженое из соленой карамели

МАЛИНОВЫЙ БРАУНИ (Л, Г) 9€

Бисквит, малиновая глазурь, шоколадный мусс, безе, шоколадная крошка, сметанное мороженое

СЫРНИКИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ (Л, Г) 8.5€

Сырники, ванильный соус, клубничное варенье, свежие ягоды

КРЕМ БРЮЛЕ (Л) 8.5€

Классический крем брюле, свежие ягоды

ВЫБОР МОРОЖЕНОГО 5€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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

