

# À La Carte

Шеф – повар Марат Смирнов

## ЗАКУСКИ

### ТЕМПУРА КРЕВЕТКИ ( Г )

8.5€

Креветки темпура, свит чили, лайм

### СЕЛЬДЬ МАТЬЕ ( Л )

8.5€

Селедка матье, крем из жареной картошки, маринованная свекла, картофельный попкорн, маринованный жемчужный лук, зеленое масло, свекольная пудра

### БУРРАТА ( Л, Г )

10€

Песто, черри томаты, маринованная тыква, миндаль, эдамаме бобы, хлебные чипсы

### СМЁРОБРЁД ( Л, Г )

10€

Бриошь, копченое утиное филе, майонез из черемши, маринованные опята, жемчужный лук, трюфельный сыр, маринованная горчица

### 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 УТИНЫМ ФИЛЕ ( Л )

13€

Копченое утиное филе, салатный микс, авокадо, вяленые томаты, маринованная свекла, французская заправка, брусничное варенье, тыквенные семечки

## СУПЫ

### СУП ИЗ ЯГНЕНКА ( Л, Г )

9€

Филе ягненка, молодой картофель, шампиньоны, лук порей, сельдерей, лук-резанец

### МИСО СУП ( Л )

5€

Вакаме, мисо бульон, тофу, кунжут

С креветками

6€

С лососем

6.5€



## ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ

**ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ  
И СВИНИНОЙ ( Л, Г )** **13€**

Лук, бекон, сметана

**ПАСТА РИГАТОНИ С ГОВЯДИНОЙ ( Л, Г )** **13€**

Лук порей, паприка, сельдерей, сливочный соус,  
трюфельный сыр, зеленое масло

**РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ( Л, Г )** **14€**

Белые грибы, лук шалот, сливочный соус, сыр пармезан,  
зеленое масло

## ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ** **4.5€**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СОУСОМ**

**АЙОЛИ** **6€**

**СВЕЖИЙ САЛАТ** **4.5€**



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### **ФИЛЕ ТРЕСКИ ( Л ) 19€**

Запеченное филе трески, едамаме бобы, крем из брюквы и моркови, соус на основе мидий, икра форели, зеленое масло

### **УТИНОЕ ФИЛЕ ( Л ) 24€**

Обжаренное на углях утиное филе, пюре из сельдерея и яблока, брусничный соус, кале капуста, маринованный ревень, черничная пудра

### **ФИЛЕ ЯГНЕНКА ( Л ) 25€**

Обжаренное на углях филе ягненка, баклажан на гриле, крем из баклажана и моркови, маринованная брусника, соус жу

## БУРГЕРЫ

### **БУРГЕР С КУРИЦЕЙ В ПАНИРОВКЕ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ( Л, Г ) 15€**

Хрустящее куриное филе в панировке, булочка бриошь, пикантный майонез, маринованная красная капуста, фриллис, маринованные огурцы, картофель фри

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

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



## ДЕСЕРТЫ

### МЯТНЫЙ АБРИКОС ( Л, Г )

8€

Абрикос, мятное мороженое, абрикосовый гель, бизе, миндаль

### МЕД И СМЕТАНА ( Л, Г )

9€

Крем из сметаны, соленая карамель, мороженое из сметаны, медовый спонж, лимонный гель, медовые чипсы

### 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 ( Л )

5€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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

