



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас
есть любые пищевые аллергии



ЗАВТРАКИ

Сытное	Мильфей с авокадо и томатной сальсой	1200
	Драник из брокколи с лососем и яйцом	1250
	Бриошь с крабом и яйцом пашот	1700
	Картофельная вафля с мортаделлой и пармезаном	1100
	Картофельные шу с красной икрой	1600
	Пирог из цуккини с вяленой уткой	850
	 Пирог с капустой и соусом из овощей	950
	Бифштекс из утки на злаковом тосте с муссом пармезан	950
	Оладьи со сливочным нори и слабосоленым лососем	990
	Зелёный салат с кунжутным дрессингом	750
	Злаковый тост с фуагра, грушей и эстрагоном	1150
	Террин из утки с соусом из огурца и маринованным луком-севок	850
	Тост с чёрной икрой и шалфеевым маслом	7500
<hr/>		
Каша	Зелёная греча с яйцом пашот и пармезаном	850
	Рисовая каша с виноградом и солёной карамелью	650
	Крем-брюле из манной крупы	570
	Овсяная каша со злаками на кокосовом молоке	570
<hr/>		
Яйцо	Белковый омлет с цуккини и таджаскими оливками	690
	Омлет с крабом и томатами	1950
	Скрембл с беконом и пармезаном	750
	Скрембл с вяленой уткой и салатом романо	750
	Яичница с мортаделлой и пармезаном	850
<hr/>		
Сладкое	Запеканка с тыквенным муссом	650
	Шалфеевый тирамису	850
	 Горький шоколад с кокосом и манговым сорбетом	650
	Сырники со сметаной и вареньем	950
<hr/>		
Витрина	Тарт улун-лайм	650
	Шу с шоколадным кремом и ореховым пралине	550
	Маковый пирог с мороженым	650
	Круассан классический	390

Рекомендуем обратить внимание на витрину от шеф-кондитера и шеф-пекаря – наши официанты с радостью расскажут Вам про сезонные позиции, которые там представлены

 веган