

# МЕНЮ

Концепция — Дмитрий Блинов  
Шеф-повар — Дмитрий Голенин  
Шеф-пекарь — Александр Гацин

## ЗАКУСКИ

Вяленая свёкла с соусом из вишни *750*

Паштет из индейки с винным желе *750*

Пирог из цукини с вяленой уткой *850*

Карпаччо из говядины с дрессингом из рукколы *950*

Тартар из говядины с солёным томатом и трюфелем *1 250*

Мурманский гребешок с соусом из трав *1 100*

Туец с пряным соусом и огурцом *1 250*

Картофельные шу с красной икрой *1 600*

Террин из утки с соусом из огурца  
и маринованным луком-севок *850*

Чёрная икра с хлебом из нашей пекарни  
и шалфеевым маслом *7 500*

Свежий лосось с трюфельным дрессингом *1 900*

Бриошь с крабом и яйцом пашот *1 700*

Мильфей с авокадо и томатной сальсой *1 200*

Картофельные вафли с крабом и спайси *1 350*

[НА ГЛАВНУЮ](#)

## САЛАТЫ

Буррата с салатом латук и чёрным трюфелем *1 300*

Большой салат с авокадо *1 350*

Салат с цыплёнком из ротиссерии и копчёным пармезаном *1 100*

Салат из томатов с сыром фета и оливками каламата *990*

Зелёный салат с кунжутным дрессингом *750*

Салат с камчатским крабом *1 950*

## СУПЫ

Куриный бульон с вонтонами из кролика *750*

Бульон с рубленой говядиной и перцем рамиро *800*

Овощной бульон с брокколи и цветной капустой *490*

Сливочный суп с лососем, кальмаром и брокколи *950*

[НА ГЛАВНУЮ](#)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гребешки с шиитаке и цветной капустой *1 450*

Кальмар с цукини и томатами *1 150*

Марокканский осьминог с томатами *2 500*

Камбала с овощами и соусом из оливок *1 300*

Стейк из лосося с соусом из вяленых томатов *2 550*

Спагетти с аргентинской креветкой и цукини *950*

Спагетти с крабом и томатами *1 800*

Равиоли с осьминогом и соусом из пармы *1 500*

Орзо с щеками бычка и пармезаном *1 250*

Равиоли с уткой и томатами *1 050*

Половина цыплёнка в кисло-сладкой глазури *1 200*

Пирог из слоёного теста с бычьими хвостами *1 350*

Бедро кролика с полбой и соусом из солёных лимонов *1 200*

Шатобриан с соусом качо э пепе *3 200*

Картофельные ньокки с вяленой уткой,  
грибами и пармезаном *850*

Голубцы из кролика с картофельным пюре и базиликом *1 200*

Шея бычка с капустой и солодовым соусом *1 200*

Утиная грудка с шиитаке и картофелем *1 350*

Цыплёнок с вешенками и картофельным пюре *1 200*

Стейк рибай влажного вызревания *20* суток (*100* гр) *2 200*

Стейк мачете влажного вызревания *30* суток (*100* гр) *1 600*

Капуста с чёрным трюфелем *950*

Пирог с капустой и соусом из овощей *950*

[НА ГЛАВНУЮ](#)

## РОТИССЕРИЯ

*Центром кухни мы выбрали ротиссерию и каждый вечер на ней мы готовим разные продукты: цыплёнка, утку, окорок ягнёнка или дикую рыбу. Что именно будет сегодня и к какому времени, Вам с радостью подскажут наши официанты*

Сибас (100 гр) **1 100**

Фаланга краба с травами и сливочным соусом **3 500**  
с чёрной икрой **5 900**

Шея бычка с перечным соусом (400 гр) **4 900**

Цыплёнок целиком **3 000**

Утка целиком (по выходным) **4 900**

## ГАРНИРЫ

Картофель с томатами и чесноком **490**

Картофельное пюре **590**

Перцы рамиро с сыром фета и оливками **890**



[НА ГЛАВНУЮ](#)

## ДЕСЕРТЫ

Свекольный мильфей с вяленой вишней **650**

Кофейный крем с трюфельной карамелью **690**

Юдзу крем с манго и грейпфрутом **890**

Шалфеевый тирамису **850**

Павлова с базиликом и малиной **790**

Веган трюфель **250**

Мороженое из гречки **350**

Сорбет малина **350**

Сорбет манго **350**

## ХЛЕБ

Хлеб из нашей пекарни, ассорти **350**

## ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

*Мы с радостью упакуем для Вас любой свежее испеченный хлеб из нашей пекарни. А наши официанты с удовольствием расскажут о сегодняшнем ассортименте и помогут с выбором*

Картофельный хлеб с пармезаном **590**

Заварной с инжиром / с черносливом **550**

Пшеничный с капустой **450**

Бородинский **750**

Тартин **390**

Кето-хлеб с грецким орехом **750**

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

[НА ГЛАВНУЮ](#)