

## Сет от шеф-повара

---

*Тартар из говядины с кремом из горгонзолы*

---

*Латук с креветками, кремом из деревенского яйца и укропным маслом*

---

*Сорбе из облепихи*

---

*Перепелка с Орзо и соусом альбуфера*

---

*Ананас в лаймовой карамели с кремом из матча и бэйлиса*

---

*Организация любых мероприятий "под ключ"*

*т.:+7-921-931 06 39*

*1890 рублей*

## САЛАТЫ

---

<i>Шпинат с пастрами и баклажанами</i>	480
<i>Салат из свежих овощей с заправкой на выбор</i>	420
<i>Цитрусовый салат с лососем и сливочным кремом из эстрагона</i>	720
<i>Запеченный Бри с кизиловым джемом и вялеными томатами</i>	590
<i>Салат с пармской ветчиной и яйцом пашот</i>	540
<i>Латук с креветками, кремом из деревенского яйца и укропным маслом</i>	550
<i>Оливье с крабом</i>	620

## ДЕСЕРТЫ

---

<i>Мороженое из крыжовника с пряной карамелью</i>	290
<i>Наш Наполеон</i>	390
<i>Медовик</i>	290
<i>"Анна Павлова"</i>	320
<i>Шоколадный бисквит и пьяная вишня</i>	350
<i>Йогуртовый десерт с ягодами в шоколадной корзинке</i>	490
<i>Груша, томленная в малиновом сиропе, с пеной из базилика</i>	390
<i>Ананас в лаймовой карамели с кремом из матча и бэйлиса</i>	350
<i>Эклер сливочный</i>	220
<i>Малиновый эклер</i>	250
<i>Макарон (Манго/Клубника-Малина/Шоколад-Лаванда /Фисташка)</i>	90
<i>Сырная тарелка</i>	990
<i>Мороженое (Шоколадное/Крем-брюле/Чернослив/Фисташковое/Пломбир/Банан-Лаванда/Лимон-Лаванда)</i>	90
<i>Сорбе (Базилик/Груша /Манго/Яблоко-Мята/Облепиха/Клубника/Тыква-Имбирь)</i>	90

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

---

<i>Краб, запеченный под соусом из корня хрена</i>	1500
<i>Ньокки с морепродуктами и эстрагоновым маслом</i>	790
<i>Камбала Нуазет с паровым шпинатом и пармантье из пастернака</i>	820
<i>Спагетти с чернилами каракатицы и мясом краба</i>	880
<i>Котлеты из щуки с полбой и шпинатом</i>	750
<i>Сибас с молодым редисом и велюте из яблок</i>	820
<i>Мурманская треска с яйцом и укропным маслом</i>	790

## ДОПОЛНЕНИЕ К БЛЮДАМ

---

<i>Картофельное пюре</i>	250
<i>Гратен из баклажанов и томатов с сыром</i>	350
<i>Овощи гриль</i>	250
<i>Шпинат в вине</i>	290

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

<i>Террин из фуагра с маринованными лисичками</i>	750
<i>Сыры, ветчина, оливки</i>	490
<i>Тартар из говядины с кремом из горгонзолы</i>	680
<i>Паштет из телятины с кремом из чернослива и портвейна</i>	490
<i>Сельдь с копченым маслом и картофелем</i>	390
<i>Студень из говядины с маринованными вешенками и кремом из корня хрена</i>	490
<i>Карпаччо из говядины с трюфельным соусом</i>	820
<i>Язык, томленный в смородиновом соусе</i>	590
<i>Тартар из лосося с хреном и красной икрой</i>	690

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

<i>Гречневые блины с лососевой и щучьей икрой</i>	650
<i>Морской гребешок со сливочным соусом, портвейном и эстрагоном</i>	790
<i>Пирог с угрем, домашним сыром и грейпфрутовым Бербланом</i>	490
<i>Эскалоп из фуагра</i>	1350

## СУПЫ

---

<i>Крем-суп из каштанов с яйцом пашот</i>	450
<i>Бульон с куриной ножкой и домашней лапшой</i>	350
<i>Борщ с копченостями</i>	490
<i>Суп из перепелки с чечевицей</i>	490
<i>Кукурузный суп с камчатским крабом</i>	650
<i>Суп луковый</i>	320
<i>Тыквенный суп-пюре с креветками</i>	390

## ХОСПЕР

---

<i>Свинная корейка *</i>	780
<i>Лосось с зеленым салатом</i>	990
<i>Телятина на кости боогра *</i>	1550
<i>Стейк Мачете с томатами</i>	1250

\*наличие уточните у официанта

## МЯСО И ПТИЦА

---

<i>Утиная ножка конфи с цитрусовым соусом</i>	880
<i>Оленина с жареным мангольдом и картофельным пюре</i>	920
<i>Турнедо Россини</i>	1390
<i>Перепелка с Орзо и соусом альбуфера</i>	780
<i>Бефстроганов с белыми грибами</i>	950
<i>Телятина с трюфельным соусом</i>	720
<i>Ржаные тальятелле, томленные в кунжутном соусе с индейкой</i>	650
<i>Медальоны из говядины с картофельным фонданом</i>	990
<i>Телячьи щечки с трюфельной полентой</i>	790