

ВКУС

&

ЦВЕТ

СЕ 30 НА

1 РОЛЕТТО
С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

890.-



2 БРУСКЕТТА С УТКОЙ

2

730.-



3 ПОДКОПЧЕННЫЙ
ЛОСОСЬ С ПЕРЦЕМ РАМИРО

850.-



1 РОЛЕТТО С ГОВЯЖЬИМИ
ЩЕЧКАМИ

ROLETTA WITH BEEF CHEEKS
180 / 30 г

Нежные томленные говяжьи щечки со сладким перцем рамиро, маслинами каламата и сыром чеддер в тонком тесте фило. Блюдо с легкими пикантными нотками ворчестерского соуса. Подается с соусом дзадзика.

2 БРУСКЕТТА С УТКОЙ
BRUSCHETTA WITH DUCK

120 г

Томленая утиная ножка, выдержанная в меде, соевом соусе с бадьяном и корицей, на гречишном хлебе с соусом блю чиз, руколой, кедровыми орехами и вишневым соусом.

3 ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ
С ПЕРЦЕМ РАМИРО

LIGHTLY SALTED SALMON
WITH RAMIRO PEPPERS
130 г

Подкопченный лосось с запеченным перцем рамиро, авокадо, бобами эдамаме и салатом корн. Подается в пикантной заправке на основе перца рамиро, соусов унаги и чили.

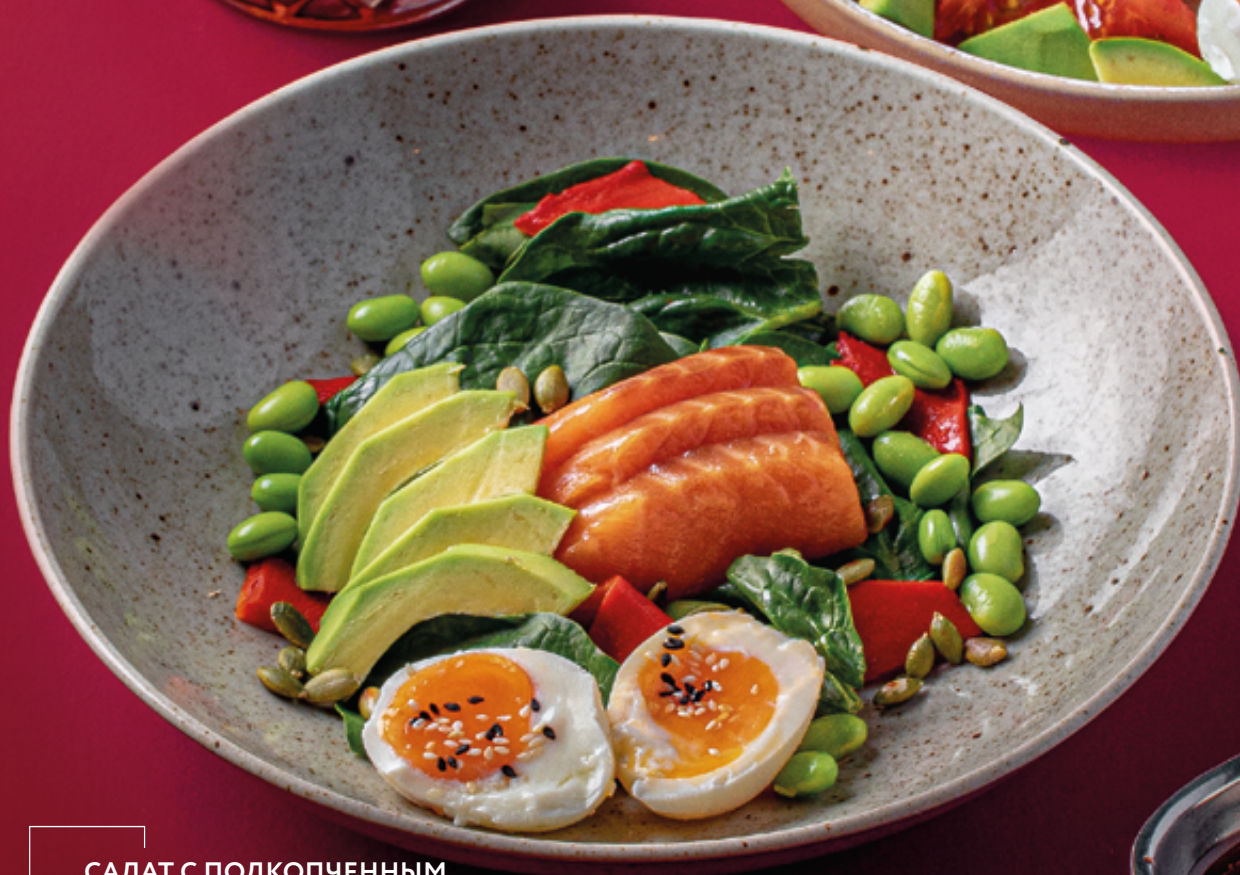
1 КОКТЕЙЛЬ
«КОПЧЕНЫЙ РОБ РОЙ»

750.-



2 КОББ-САЛАТ
С БРЕЗАОЛОЙ

1100.-



3 САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ
ФИЛЕ ЛОСОСЯ

970.-



1

**КОКТЕЙЛЬ
«КОПЧЕНЫЙ
РОБ РОЙ»**
COCKTAIL SMOKED
ROB ROY
80 мл / 50 г

Виски с биттером,
ягермейстером и
апельсином, подчеркнутые
легким дымком.

2

КОББ-САЛАТ С БРЕЗАОЛОЙ
COBB SALAD WITH BRESAOLA
270 / 30 г

Микс салатов с куриной грудкой
гриль, авокадо, томатами, эдамаме,
яйцом, сыром дорблю и брезаолой
собственного приготовления.
Подается с нежным сырным соусом
из горгонзолы.

3

**САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ
ФИЛЕ ЛОСОСЯ**
SMOKED TROUT SALAD
190 / 20 г

Подкопченное филе мурманского лосося
со свежим шпинатом, авокадо, перцем
рамиро и бобами эдамаме. Подается с яйцом
и тыквенными семечками под фирменной
заправкой с нотками восточного соуса пондзу.

1
ФИЛЕ ЛОСОСЯ В ХРУСТЯЩЕМ
ФИЛО
2100.-

3
ГОРЯЧИЙ
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН
500 мл 900 мл
550 / 900.-



4
ФИРМЕННЫЙ
ГЛИНТВЕЙН
750.-



2
УТКА КОНФИ
1500.-

1

ФИЛЕ ЛОСОСЯ В
ХРУСТЯЩЕМ ФИЛО
SALMON FILLET
IN CRISPY FILO
300 / 60 г

Филе лосося со шпинатом и творожным сыром, запеченное в тонком тесте фило до золотистой корочки. Подается с черри, бобами эдамаме и соусом из брокколи.

2

УТКА КОНФИ
DUCK CONFIT
150 / 150 / 30 г

Томленая утиная ножка с картофельным пюре и вишневым соусом.

3

ГОРЯЧИЙ
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН
HOT N/A MULLED WINE

Чай из лепестков гибискуса, яблоко, апельсин, мед, сироп гренадин, бадьян, корица и гвоздика.

4

ФИРМЕННЫЙ ГЛИНТВЕЙН
SPECIALITY MULLED WINE
280 мл

Красное вино, яблочный сок, пюре малины, сироп гренадин, гвоздика, палочка корицы, яблоко, золотой ром.



3 ЭСТЕЛАР КАБЕРНЕ СОВИНЬОН
САНТА КАРОЛИНА
125 мл 750 мл
650 / 3500.-

1 ФЛАНК-СТЕЙК
2600.-

2 ПЕППЕР-СТЕЙК
2000.-

1 **ФЛАНК-СТЕЙК**
FLANK STEAK
220* / 45 / 30 г
Подается с битыми
огурцами и пряным соусом.
Рекомендуемая прожарка —
medium rare.

2 **ПЕППЕР-СТЕЙК**
PEPPER STEAK
200* г
Стейк в пряных специях: дробленый
черный и сычуаньский перец, смесь
гриль «Бразилия».
Рекомендуемая прожарка — medium.

3 **ЭСТЕЛАР КАБЕРНЕ СОВИНЬОН**
САНТА КАРОЛИНА
ESTELAR CABERNET SAUVIGNON SANTA CAROLINA
ЧИЛИ / CHILE
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ДОЛИНА / CENTRAL VALLEY
Полусухое.

* Вес блюда указан в сыром виде.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+