

Меню

Салаты

Табуле из кус-куса с томатами и свежей зеленью	270
Овощной салат с оливковым маслом или сметаной	260
Тунец на гриле с картофелем и томатами конкассе	430
Салат из печеной свеклы и сливочного сыра	270
Салат с куриной грудкой, яблоком и свежим фенхелем	320
Микс салатов с утиной грудкой и соусом из желтых фруктов	370
Салат из зеленой чечевицы, печеной паприки и сыра тофу	320
Эскаливада с подкопченной утиной грудкой и ароматным маслом	360

Холодные закуски

Семга шеф-посола с грissини	360
Антипasti (артишоки, вяленые томаты, оливки гигант, патиссоны, каперсы)	370
Дуэт из утиной грудки с соусом из прянной сливы	380
Брускетты (2 шт) :	
– Сливочный сыр / Ростбиф / Эскаливада перец	190
– Овощи / Печь	190
– Моцарелла / Черри	190
– Оливки / Тапенад	190

Супы

Грибной суп из белых грибов	300
Суп из чечевицы с фенхелем и томатами	290
Куриный бульон с жульеном из овощей	280
Крем-суп из картофеля, сливочного сыра и лосося.....	300
Борщ с ростбифом	300

Не рыба не мясо

Чечевица с жареным луком	230
Гречневая каша с вешенками	230
Жареный шпинат с вялеными томатами и сливочным сыром	330
Гратен с сальсой из оливок и кедровыми орехами	260
Оладьи из цукини со сметанным соусом	240
Кус-кус с рататуем	250

Паста

(Спагетти / Таглиателли / Пенне)

Паста с печеными овощами	380
Паста с песто	390
Паста с курой и белыми грибами	440
Паста с моцареллой, томатами черри и свежим базиликом	470
Паста с лососем, брокколи и белым рыбным соусом	490
Паста с морепродуктами	490
Паста с беконом	490
Паста с карри и креветками	460

Пицца

Пицца с томатами черри, моцареллой и соусом песто	440
Пицца с печеной тыквой, соусом песто и рукколой	410
Пицца с салями и брокколи на сырном соусе с оливками	450
Пицца с лососем слабой соли, фенхелем, каперсами и сальсой из свежих томатов	420
Пицца с ветчиной, картофелем и сыром на сливочном соусе	440
Пицца с печеными овощами и песто из вяленых томатов	410

Вок

(Лапша: гречневая/рисовая/пшеничная/яичная)

– с говядиной в соусе из черных бобов	390
– с креветками и кальмарами в кисло-остром соусе	390
– с ананасом в кисло-остром соусе	350
– с уткой в соусе хой-син	380
– с курицей и кешью в устричном соусе	350
– овощной с тофу в соусе терияки	320

Рыба

Лосось, запеченный в пергаменте с лаймом и мятой с брокколи	590
Лосось с белым и диким рисом в лимонном соусе	590
Запеченная дорада с моцареллой, вялеными томатами и песто из базилика	620
Сибас, запеченный с фенхелем, сальсой из томатов и каперсов	560
Рыбные котлеты с пюре из сельдерея, паровыми овощами и белым рыбным соусом	490

Мясо

Утиная грудка с соусом из прянной сливы и вишни	570
Ножка кролика на рататуе из овощей с морковным нектаром	560
Бефстроганов с картофельным пюре и вешенками	520
Котлеты домашние с кремом из картофеля и соленым огурцом	480
Котлета куриная с овощным гратеном и грибным соусом	420
Медальоны из говядины с толченым картофелем, вялеными черри и соусом деми гляс с вешенками	650

Гарниры

Запеченная тыква с шалфеем	160
Картофельное пюре	160
Картофель печенный с розмарином	160
Картофель жареный с грибами	160
Каша гречневая с луком	160
Рис на пару	160
Овощи гриль	230

Хлеб

Хлебная корзина (гриссини, с песто, с вялеными томатами, черный со злаками) с маслом	170
Хлеб с базиликом, песто и оливками	60
Хлеб с вялеными томатами	60

Десерты

Наполеон	200
Профитроли с заварным кремом	160
Лимонный тарт	190
Ассорти паннакот (апельсин, малина, лайм)	180
Крем-брюле с кардамоном и морковью	190
Милк слайс (без глютена)	200
Вишневый штрудель	200
Яблочный десерт	180
Чизкейк	180
Два медовика	200
Парфе клубничное	130

Варенье и мед

– из сосновых шишек	150
– из грецкого ореха	150
– из одуванчиков	150
– из лепестков роз	150
– из цветков липы	150
– из лесного кизила	150
– мед цветочный	100
– мед гречишный	100
– крем-мед брусничный	150

Мороженое

Мороженое Ванильное/Шоколадное/Клубничное	150
---	-----

Сорбет

Лимон лайм с базиликом/Зеленое яблоко/Облепиха/Лимон	150
--	-----

Напитки

Морс клюквенный/облепиховый	100
-----------------------------------	-----

Компот из сухофруктов/ из пряной вишни	100
--	-----

Все цены указаны в рублях. Данное меню является рекламой.
За более подробной информацией Вы можете обратиться к менеджеру.