

ЗАВТРАК

Каша рисовая с фруктами и сезонными ягодами	200.....	300
<small>(Каша рисовая на кокосовом молоке, манго, апельсины, сезонные ягоды)</small>		
Круассан классический с маслом и джемом	110.....	180
<small>(Классический круассан, джем, масло)</small>		
Завтрак английский	400.....	370
<small>(Глазунья из 2 яиц, бекон, куриное филе, грибы на гриле, кукуруза на гриле, помидор, микс салат из зелени, соус айоли, хлеб чабатта)</small>		
Омлет фермерский	140.....	250
<small>(Омлет из 2 яиц, сливки, сыр моцарелла, микс салат, оливковое масло)</small>		
Омлет фермерский с беконом	170.....	290
<small>(Омлет из 2 яиц, бекон, сливки, сыр моцарелла, микс салат, оливковое масло)</small>		
Омлет фермерский с грибами	170.....	270
<small>(Омлет из 2 яиц, грибы, сливки, сыр моцарелла, микс салат, оливковое масло)</small>		
Пышки со сгущенным молоком и ягодами	170.....	200
<small>(Пышки из дрожжевого теста, сгущенное молоко, сахарная пудра, сезонные ягоды)</small>		
Сырники с ягодами и сметаной	280.....	375
<small>(Сырники, сметана, сезонные ягоды, малиновый соус)</small>		
Тост с авокадо	250	410
<small>(Хлеб зерновой ржаной, сливочный сыр, шпинат, кинза, петрушка, базилик, авокадо и яйцо пашот, соус голландский.)</small>		
Тост с лососем	260.....	450
<small>(Хлеб зерновой ржаной, сливочный сыр, шпинат, кинза, петрушка, базилик, семга, яйцо пашот, соус голландский, соус горчичный)</small>		
Тост с томатами и брынзой	270.....	370
<small>(Хлеб зерновой ржаной, сливочный сыр, шпинат, кинза, петрушка, базилик, томаты с авокадо и брынзой, соус песто)</small>		
Шакшука с мраморной говядиной	300.....	370
<small>(Яйцо куриное 3 шт., мраморная говядина, томаты, печеный перец, базилик, кинза, хлеб чабатта, подается на горячей сковородке)</small>		
Шакшука с печеными баклажанами	300	350
<small>(Яйцо куриное 3 шт., баклажан, томаты, печеный перец, базилик, кинза, хлеб чабатта, подается на горячей сковородке)</small>		
Шакшука с томатами	250.....	320
<small>(Яйцо куриное 3 шт., томаты, печеный перец, базилик, кинза, хлеб чабатта, подается на горячей сковородке)</small>		
Яйца фермерские	140.....	150
<small>(Яйцо куриное 3 шт., микс салат, петрушка, базилик, оливковое масло, хлеб чабатта, подается на горячей сковородке)</small>		

ДЕСЕРТЫ

Медовик	180.....	250
Чуррос с соленой карамелью	160.....	250
Наполеон	230.....	300
Яблочный штрудель	200.....	320
Сорбет - черная смородина, лайм, манго	60.....	100
Мороженое - шоколад, клубника, ваниль, фисташка	60.....	100
Чабатта с маслом (3 вида масла)	280.....	150

ЗАКУСКИ

Батат фри с соусом айоли	200/50	550
Тартар из говядины	190.....	590
Тартар из лосося	145.....	490
Креветки в кляре	160.....	690
Скумбрия с картофелем	160.....	280
Кальмар с брокколи	220.....	480
Fish&Chips	250.....	470
Крылья в соусе BBQ	370/60	370
Свинные ребра в азиатском стиле	450.....	610
Мини-чебуреки	165.....	340
Острые баклажаны с кинзой	210.....	370
Мясная сыровяленая нарезка	160.....	650
Мясное плато	400.....	1100
Рыбное плато	600.....	1300
Сырное плато	220.....	950
Овощные палочки с соусом айоли	230.....	230
Чесночные гренки из бородинского хлеба	150/30	190

САЛАТЫ

Салат из розовых томатов с ялтинским луком	220.....	370
Салат овощной с брынзой	200.....	395
Салат с курицей тандури	300.....	420
Салат «Цезарь» с курицей	270.....	430
Салат с куриной грудкой и сладким чили	350.....	450
Салат с печенью трески	230.....	490
Салат с говядиной и битыми огурцами	170.....	490
Салат с говядиной BBQ и пармезаном	210.....	510
Салат с лососем и азиатской заправкой	210.....	560

СУПЫ

Уха с пшеном	340.....	300
Куриный суп с домашней лапшой и сельдереем	320.....	310
Суп с телятиной и печеными перцами	260.....	395

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с форшмаком	200.....	250
Брускетты с томатами и рикоттой	180.....	250
Брускетта с ростбифом	210.....	260
Брускетта с лососем с/с	170.....	360

ГОРЯЧЕЕ МЯСО

Куриная грудка с щавелем	250.....	415
Половина цыпленка в пряных травах.....	400/50.....	560
Мраморная говядина с картофелем и грибами в соусе	300.....	690
Свиная корейка с кремом из батата	350.....	780
Утиная ножка конфи с пюре.....	200/150/30	810
Телячьи щечки с полентой.....	400.....	900

ГОРЯЧЕЕ РЫБА/ГРИЛЬ

Филе кальмара на гриле с соусом азия	150/30.....	450
Лосось с муссом из цветной капусты.....	220.....	830
Креветки на гриле с соусом чимичурри	140/30.....	850
Сибас на гриле с молодой спаржей и свежей зеленью.....	220.....	980
Дорадо на гриле с артишоками	400.....	1400

ПАСТА

Спагетти карбонара	300.....	460
Тальятелле с курицей и белыми грибами.....	340.....	530
Тальятелле с морепродуктами	320.....	670

БУРГЕРЫ (С СОУСОМ НА ВЫБОР)

Чизбургер.....	400.....	510
Бургер классический.....	420.....	500
Бургер с рукколой и вишней.....	340.....	550
Бургер фермерский с яйцом	390.....	560
Бургер с голубым сыром	340.....	580

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки фри	150.....	180
Картофельное пюре	150.....	190
Молодой картофель с грибами	220.....	220
Картофель фри с трюфельным соусом и пармезаном	240.....	490

ГАРНИРЫ ГРИЛЬ

Брокколи на гриле.....	140.....	190
Початок кукурузы на гриле	200.....	250
Баклажаны на гриле	250.....	280
Овощи гриль	230.....	300
Авокадо на гриле с соусом сальса	200.....	430
Спаржа на гриле	120.....	930

ДОПЫ

Соус:		
• барбекю	30.....	100
• блю чиз	30.....	100
• перечный	30.....	100
• сырный	30.....	100
• грибной	30.....	100
• чимичурри.....	30.....	100
• томатный с зеленью	30.....	100
Прочие:		
• трюфельное масло	30.....	150

ДЛЯ КОМПАНИИ

Grill	900.....	2300
(стейк мачете, стейк стриплойн, стейк филе миньон, овощи гриль)		
Meat	1100.....	1400
(куриные крылья, свиные ребра, мини-чебуреки, батат фри)		
Fish	550.....	1800
(треска в кляре с картофельными чипсами, креветки на гриле с соусом чимичурри, креветки в кляре, кальмар на гриле и картофель фри)		

СТЕЙКИ

МАЧЕТЕ	100.....	325
(альтернативный отруб мраморной говядины, вырезается из внешней диафрагмы животного, стейк высокой степени мраморности, обладает ярким и интенсивным вкусом)		
Рекомендуемая прожарка Medium		МИРАТОРГ
ПИКАНЬЯ	100.....	495
(мягкое мраморное мясо из верхней части заднего отруба, стейк обладает ярко выраженным вкусом за счет жировой прожарки, которая при жарке тает и пропитывает стейк)		
Рекомендуемая прожарка Medium		МИРАТОРГ
ФЛАНК	100.....	410
(альтернативный отруб мраморной говядины, вырезается из брюшной части туши, стейк высокой степени мраморности, обладает ярким и интенсивным вкусом)		
Рекомендуемая прожарка Medium		АРГЕНТИНА
ФИЛЕ МИНЬОН	100.....	575
(нежная мраморная говядина, отрез тонкой части вырезки, данный стейк считается деликатесом среди премиальных стейков, так как в данном отрубе совсем не содержится жира и данная мышца у животного совсем не задействована, что позволяет получить нежную текстуру мяса)		
Рекомендуемая прожарка Medium Rare		АРГЕНТИНА
СТРИПЛОЙН PRIME	100.....	585
(премиальная мраморная говядина, вырезается из тонкой части спино-поясничного отруба. Имеет прожарку жира, что позволяет при жарке стейку оставаться сочнее и нежнее. Мы используем наивысшую градацию мраморности «Прайм»)		
Рекомендуемая прожарка Medium Rare		МИРАТОРГ
СТЕЙК ТОМАГАВК	100.....	790
(премиальная мраморная говядина, вырезается из толстой части спино-поясничного отруба, подается на реберной кости. Мы используем наивысшую градацию мраморности «Прайм»)		
Рекомендуемая прожарка Medium Well		LOCAL PRODUCT*
РИБАЙ PRIME	100.....	895
(премиальная мраморная говядина, вырезается из толстой части спино-поясничного отруба с 6 по 12 позвонки. Мы используем наивысшую градацию мраморности «Прайм»)		
Рекомендуемая прожарка Medium Well		МИРАТОРГ
НЬЮ-ЙОРК СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ DRY AGE 21 ДЕНЬ	100.....	1200
(премиальная мраморная говядина, вырезается из тонкой части спино-поясничного отруба. Данный вид мяса специально для нас выдерживают в камере сухого вызревания DRY AGE в течение 21 дня, что позволяет раскрыть более насыщенный вкус, аромат, придать нежность текстуры и сочности данному стейку)		
Рекомендуемая прожарка Medium Rare		LOCAL PRODUCT
ШАТОБРИАН	300.....	1700
(нежная мраморная говядина, отрез тонкой части вырезки, подаем куском 350 грамм, обжаренный на гриле с ароматными травами)		
Рекомендуемая прожарка Medium Rare		АРГЕНТИНА

*Производство фермерского хозяйства Ленобласти