

Аперитивы / Aperitives

Проссеко / Prosecco - 125 мл / 110 руб.

Белое вино Ле Мире Бьянко / White wine Le Mire Bianco - 150 мл / 170 руб.

Красное вино Мезон Живас Бордо / Red wine Maison Givas Bordeaux - 150 мл / 160 руб.

Холодные закуски / Cold snacks

Тартар из свеклы со сливочным сыром
Beetroot tartare with cream cheese / 130 гр

Тартар из тунца с хрустящим огурчиком
Tuna tartare with crispy cucumber / 110 гр

Паштет из утки на тосте бриошь с чили грушей
Duck pate on toast brioche with chili pear / 110 гр

Вителло тоннато
Vitello tonnato / 100 гр

Салаты / Salads

Из свежих овощей и сыра рикотта
Fresh vegetables salad with ricotta cheese / 130 гр

Из тыквы с листьями рукколы, сыром страчателла и гранатом
Salad with pumpkin, arugula leaves, stracciatella cheese and pomegranate / 130 гр

Из слабосоленого тунца с огурцом и соусом из сливочного сыра и укропного масла
Salad with salted tuna, cucumber and cream cheese sauce and dill oil / 130 гр

Цезарь с курицей
Caesar salad with chicken / 130 гр

С ростбифом, свежими овощами, соусом из сладкого перца и чесноком конфи
Salad with roast beef, fresh vegetables and sweet pepper and garlic confit sauce / 130 гр

Супы / Soups

Крем-суп из белых грибов с ароматом трюфеля
Porcini mushroom creamy soup with truffle aroma / 220 гр

Крем-суп из тыквы
Pumpkin cream soup / 220 гр

Лигурийский суп
Italian style fish soup / 220 гр

Болидо с телячьими хвостами
Calf tail bolido soup / 220 гр

Паста/Ризотто / Pasta/Risotto

Тальятелле с цыпленком и белыми грибами в сливочном соусе с ароматом трюфеля
Tagliatelle with chicken and porcini mushrooms and creamy truffle-flavored sauce / 200 гр

Оричетти с рагу из копченых томатов и свиной грудинкой
Orichetti with smoked tomato ragout and bacon / 200 гр

Ризо с телячьей щечкой и белыми грибами
Riso with veal cheek and porcini mushrooms / 200 гр

Каннеллони с соусом болоньезе
Cannelloni with bolognese sauce / 200 гр

Горячее / Main course meals

Печеный баклажан с соусом из томатов и фасолью
Baked eggplant with tomato and beans sauce / 180 гр

Жареный дальневосточный кальмар с чоризо и пюре робюшон
Fried Far Eastern squid with chorizo and mashed potatoes / 180 гр

Филе морского судака с паппарделли из молодого кабачка
Sea pike perch fillet with zucchini rappardelli / 180 гр

Биточек из щуки со сливочным соусом и укропным маслом
Pike cutlet with creamy sauce and dill oil / 140 гр

Рагу из цыпленка с лесными грибами и пюре робюшон
Chicken ragout with wild mushrooms and mashed potatoes / 200 гр

Говяжья щечка с жареной капустой и крем из картофеля
Beef cheek with fried cabbage and potato cream / 240 гр

Десерт / Dessert

Меренга с пломбиром и тартар из фруктов
Meringue with ice cream and fruit tartare / 90 гр

Чизкейк с бананами в карамели
Cheesecake with bananas in caramel / 130 гр

Пломбир из апельсина
Orange cream / 70 гр

Стоимость на одну персону / Cost for one person

1 блюдо/dish 290 рублей	3 блюда/dishes 650 рублей	Десерт/Dessert 150 рублей
2 блюда/dishes 490 рублей	4 блюда/dishes 790 рублей	

Напиток входит в стоимость обеда.

На выбор: черный или зеленый чай / кофе американо или эспрессо / черносмородиновый морс 0,2 л.
The drink is included.

You may chose tea (black or green) / coffee(Americano or Espresso) / blackcurrant fruit-drink 0,2 l.

Скидка по карте привилегий не распространяется.

Данная брошюра является рекламным материалом. Меню со всей необходимой информацией находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому желанию. / The menu is an advertising.