

МЕЛЮ



МЕНЮ

ЗАВТРАКИ (С 10:00 ДО 14:00)

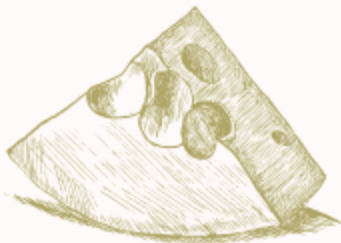
Лайт завтрак (Салатный микс, авокадо, яйцо отварное, помидоры черри, бобы эдамаме, цукини + куриная грудка / креветки / слабосоленый лосось)	1100 / 1300 / 1500 руб.
Мега завтрак (колбаски, яйца, тосты, фасоль, томаты, копченая грудинка и грибы)	1 250 руб.
Сырники из топленого творога (с сезонными фруктами и соусом из ряженки и варёной сгущёнки)	850 руб.
Драники с слабосоленым лососем, зеленью и яйцом	1 050 руб.
Каша мультизлаковая с яйцом и хамоном	700 руб.
Стейк глазуня (яйца, гриль стейк, сырные тосты, грибы)	1 500 руб.
Сырный омлет с пепперони, мягким сыром и зеленым луком	790 руб.
Блины с цыпленком в сливочно-грибном соусе	650 руб.
Классические блины	400 руб.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ

Варенье инжирное, 50гр.	150 руб.	Сливочное масло, 50гр.	250 руб.
Сгущенка, 50гр.	100 руб.	Ягоды, 50гр.	500 руб.
Слабосоленый лосось, 50гр.	600 руб.	Авокадо, 50гр.	400 руб.
Икра красная, 50гр.	900 руб.		

ЗАКУСКИ

Карпаччо из инжира с имеретинским сыром	1 100 руб.
Запеченный сыр Бри с инжиром и смородиновым соусом	1 250 руб.
Брускетта с лососем и кремом из печеного перца	1 100 руб.
Брускетта с томатами и трюфельной страчателлой	780 руб.
Тартар из говядины с кимчи и зеленым луком	1 450 руб.
Риет с инжирным джемом, хрустящим луком и бриошью	900 руб.
Ассорти благородных сыров	3 000 руб.
Татаки из лосося с лаймовым унаги	1 350 руб.
Хлебная корзина	500 руб.



МЕНЮ

САЛАТЫ

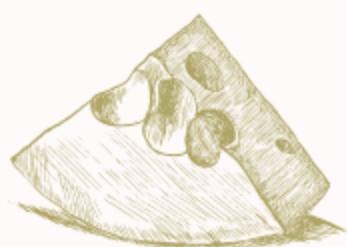
Зеленый салат с авокадо и тыквенными семечками (с соусом из граната и жасмина)	850 руб.
Салат с инжиром, рикоттой, мякотью апельсина и карри йогуртом	860 руб.
Деревенский салат	650 руб.
Салат из печеной свеклы с козьим сыром и орехами макадамия	780 руб.
Оливье с лососем горячего копчения	750 руб.
Классический цезарь с цыпленком гриль	900 руб.
Салат с креветками, манговым соусом и икрой летучей рыбы	1 350 руб.

СУПЫ

Сырный крем-суп с копченым цыпленком и сырной пенкой	750 руб.
Куриный суп с пармезаном	700 руб.
Похлебка с рагу из грибов	650 руб.
Сливочная уха	800 руб.

ГОРЯЧЕЕ

Утиная грудка с бататом и горгонзолой	1 450 руб.
Лимонный цыпленок с пюре	850 руб.
Баранья лопатка (в инжирном соусе с эстрагоном)	4 200 руб.
Стейк Рибай / 100гр	1 390 руб.
Кордон блю	1 350 руб.
Жаркое из индейки в сливочном соусе с картофелем и зеленью	750 руб.
Бургер с говядиной (с соусом из вишневого пива Крик, хрустящим огурцом и сыром Эмменталь)	1 050 руб.
Морская форель горячего копчения (под запеченной шапкой из сыра с пажитником на топленом молоке с черным чесноком)	1 450 руб.
Стейк масляной рыбы в неаполитанском соусе	1 050 руб.
Филе камбалы (с горошком и копченым грейпфрутом)	1 350 руб.



МЕНЮ

ПАСТА И РИЗОТТО

Каламарата в винном соусе (с копченой курицей, инжиром и 36-мес. Пармезаном)	1 150 руб.
Паста «Четыре сыра»	950 руб.
Орзо с лососем	1 290 руб.
Паста с морепродуктами	2 100 руб.
Свекольное ризотто (с горгонзолой и инжиром)	1 050 руб.
Тыквенное ризотто (с хамоном Иберико)	1 200 руб.

ГАРНИРЫ

Бэби картофель, запечённый в духовке	550 руб.
Гречка с сыром	550 руб.
Томаты с луком	550 руб.
Спагетти в сливочном соусе с пармезаном	700 руб.

ДЕСЕРТЫ

Брауни с инжиром	700 руб.
Крем-брюле с инжирным мороженым	800 руб.
Мороженое с инжиром и фисташками	490 руб.
«Необычное воспоминание»	750 руб.
Инжирный тирамису	700 руб.
Чизкейк с шоколадным топпингом, розмарином и морской солью	850 руб.
Айва запеченная с кремом из халвы и финиковым мороженым	650 руб.

