

МЕНЮ



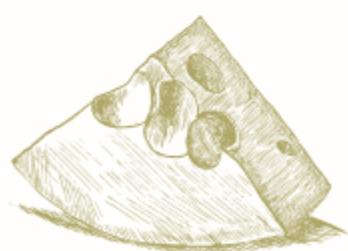
МЕНЮ

ЗАВТРАКИ (с 9:00 до 14:00)

Блины с цыпленком в сливочно-грибном соусе	650 руб.
Сырники из топленого творога (с соусом из ряженки, хурмы и варёной сгущёнки)	850 руб.
Каша мультизлаковая с яйцом и хамоном	700 руб.
Мега завтрак (колбаски, яйца, тосты, фасоль, томаты, копченая грудинка, ломтики сыра и грибы)	1 250 руб.
Стейк глазуня (яйца, гриль стейк, сырные тосты, грибы)	1 500 руб.
Сырный омлет с пепперони, мягким сыром и зеленым луком	790 руб.
Чернично-карамельный крем с гранолой и ягодами	1 300 руб.
Сырный горячий бутерброд «Как дома»	700 руб.

ЗАКУСКИ

Запеченный сыр Бри с инжиром и смородиновым соусом	1 250 руб.
Брускетта с цыплёнком (творожный сыр, карамелизированный инжир, копченый цыпленок)	790 руб.
Брускетта с сыром (томаты, трюфельная буррата)	780 руб.
Тартар из говядины с кимчи, печеным инжиром и зеленым луком	1 450 руб.
Риет с инжирным джемом, хрустящим луком и бриошем	900 руб.
Сырный омлет с пепперони, мягким сыром и зеленым луком	790 руб.
Ассорти благородных сыров	3 000 руб.
Татаки из лосося с инжиром и лаймовым унаги	1 350 руб.



МЕНЮ

САЛАТЫ

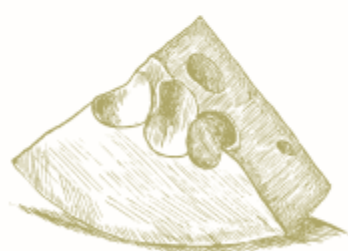
Зеленый салат с авокадо и тыквенными семечками (с соусом из граната и жасмина)	850 руб.
Салат с инжиром, рикоттой, мякотью апельсина и карри йогуртом	860 руб.
Классический цезарь с цыпленком гриль	900 руб.
Салат с креветками, манговым соусом и икрой летучей рыбы	1 350 руб.
Салат из печеной свеклы с козым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

ГОРЯЧЕЕ

Утиная грудка (с бататом, горгонзолой и соусом Педро Хименес)	1 450 руб.
Цыплёнок (с пюре из корня пастернака и белыми грибами)	1 150 руб.
Баранья лопатка (в инжирном соусе с эстрагоном)	4 200 руб.
Стейк Рибай / 100гр	1 390 руб.
Турнедо СырИнжир с говядиной	1 750 руб.
Бургер с говядиной (с соусом из вишневого пива Крик, хрустящим огурцом и сыром Эмменталь)	1 050 руб.
Стейк лосось горячего копчения (под запеченной шапкой из сыра с пажитником на топлёном молоке с черным чесноком)	1 450 руб.
Стейк из тунца блюфин (с шоколадным бальзамиком и сливой конфи)	1 900 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 карбонара (с копченым тунцом)	1 390 руб.
Орзо с лососем	1 290 руб.
Орекьетти сальсичче (запечённые под сыром Чеддер)	1 200 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.
Рикотта с инжирным вареньем	730 руб.
Мороженое с инжиром и фисташками	490 руб.
Десерт «Необычное воспоминание»	750 руб.
Инжирный тирамису	700 руб.
Запеченный инжир с мороженым из трюфельной горгонзолы с гранатовым соусом и шоколадом	800 руб.
Сорбет	400 руб.
?	850 руб.

