# Закуски

Начало ужина и подача для общего стола.

## Тартар из говядины

690 руб.

Говядина, каперсы, маринованный огурец, крем из желтка, ржаные тосты

160 г

## Слабосолёная форель

750 руб.

Форель, огурец, крем из хрена, укропное масло

180 г

## Баклажан с мисо

550 руб.

Запечённый баклажан, мисо-глазурь, кунжут, зелёный лук

220 г

## Паштет с вишней

490 руб.

Паштет из куриной печени, вишнёвый соус, сливочное масло, бриошь

180 г

# Салаты

Свежие сочетания и выразительные заправки.

## Утка с печёной грушей — 790 руб.

Утиная грудка, груша, салатные листья, брусничная заправка

240 г

## Креветки и авокадо — 850 руб.

Креветки, авокадо, огурец, салатные листья, цитрусовая заправка

230 г

## Томаты со страчателлой — 650 руб.

Томаты, страчателла, базилик, оливковое масло

250 г

## Свёкла с козьим сыром — 550 руб.

Печёная свёкла, козий сыр, руккола, грецкий орех

220 г

# Супы

Согревающие вкусы для неспешного обеда.

## Борщ с говядиной

550 руб.

Томлёная говядина, свёкла, капуста, сметана, ржаной хлеб

350 г

## Том-ям с креветками

790 руб.

Креветки, грибы, кокосовое молоко, лемонграсс, рис

350 г

## Крем-суп из лесных грибов

590 руб.

Белые грибы, шампиньоны, сливки, картофель, сухарики

300 г

## Уха со сливками

650 руб.

Форель, судак, картофель, морковь, сливки, укроп

350 г

# Горячее

Российские продукты, азиатские техники, европейская подача.

## Томлёные говяжьи щёчки

1 250 руб.

Говяжьи щёчки, картофельное пюре, соус из красного вина

320 г

## Судак с цветной капустой

1 150 руб.

Филе судака, крем из цветной капусты, сливочный соус, укропное масло

290 г

## Утиная грудка с вишней

1 190 руб.

Утиная грудка, пюре из сельдерея, вишнёвый соус

300 г

## Цыплёнок в соусе терияки

890 руб.

Филе цыплёнка, рис, овощи, соус терияки, кунжут

330 г

# Гарниры

Небольшие дополнения к главным блюдам.

## Картофельное пюре — 290 руб.

Картофель, сливки, сливочное масло

180 г

## Овощи на гриле — 390 руб.

Кабачок, баклажан, сладкий перец, томаты

200 г

## Рис с кунжутом — 250 руб.

Рис жасмин, кунжут, зелёный лук

180 г

## Печёный картофель с травами — 290 руб.

Картофель, розмарин, чеснок, оливковое масло

200 г

# Десерты

Сладкое завершение вашей встречи.

## Медовик со сметанным кремом

450 руб.

Медовые коржи, сметанный крем, ягодный соус

160 г

## Чизкейк с облепихой

490 руб.

Сливочный сыр, песочная основа, облепиховый соус

170 г

## Шоколадный фондан

550 руб.

Тёплый шоколадный кекс, ванильное мороженое

180 г

## Груша с ванильным кремом

450 руб.

Томлёная груша, ванильный крем, миндальная крошка

190 г

# Напитки

К обеду, ужину и долгим разговорам.

## Клюквенный морс

250 руб.

Клюква, вода, сахар

250 мл

## Лимонад «Груша и розмарин»

350 руб.

Груша, лимон, розмарин, газированная вода

300 мл

## Облепиховый чай

450 руб.

Облепиха, апельсин, имбирь, мёд

500 мл

## Капучино

250 руб.

Эспрессо, молоко

200 мл