

## Welcome

Осетровая икра на сливочном креме и бриошь	25 г	1 200 ₽
Бриошь с красной икрой и сливочным сыром	35 г	300 ₽
Средиземноморский тунец с имбирной икрой	30 г	280 ₽
Гравлакс из лосося со сливочным кремом и икрой из бальзамико	30 г	300 ₽
Ростбиф в прованских травах	30 г	300 ₽
Пряная буженина со сливочным сыром и спаржей	30 г	240 ₽
Пармская ветчина с клубникой и листьями базилика	35 г	290 ₽
Бородинский крутон с салом и свежетенным хреном	30 г	120 ₽
Мини мандарин из печени фуа-гра	30 г	400 ₽
Томатный макарон	30 г	250 ₽
Молекулярный томат с сыром Моцарелла и бальзамической пипеткой	35 г	280 ₽

## Мини брускетты

Мини брускетта с лососем гравлакс, сливочным кремом, спаржей и базиликом	50 г	290 ₺
Мини брускетта с пастроми, сливочным кремом, рукколой и ростками гороха	50 г	290 ₺
Мини брускетта с прошутто, клубникой и кремом из горганзоллы	50 г	320 ₺
Мини брускетта с бакинскими томатами черри, домашней моцареллой и базиликом	50 г	260 ₺
Мини брускетта с вялеными томатами и творожным сыром	50 г	270 ₺
Мини брускетта с сыром бри, малиной и луковым конфи	50 г	320 ₺
Мини брускетта с томатной сальсой	50 г	220 ₺

## Мариньеры (порционные мини-салаты)

Салат из камчатского краба с манговой икрой и кремом из авокадо	60 г	840 ₽
Салат из средиземноморского тунца в маринаде пондзу	60 г	400 ₽
Креветка гриль с кремом из авокадо и кунжутным чипсом	60 г	400 ₽
Лепестки лосося с зеленым салатом и апельсиново-имбирной заправкой	60 г	450 ₽
Салат из говяжьей вырезки в тайском с овощным сое	60 г	450 ₽
Салат с вяленой утиной грудкой и пряной грушей с ягодным дрессингом	60 г	480 ₽
«Фермерский салат» с цыпленком и кружевными чипсами	60 г	290 ₽
Салат из красных и желтых бакинских томатов с домашней моцареллой	60 г	360 ₽
Мясо камчатского краба под карпаччо из томатов черри и икрой из греческого йогурта	60 г	840 ₽
Салат с пряной грушей и сыром Дор-блю с манговым дрессингом	60 г	450 ₽

## *Pre Set (комплимент)*

Тартар из камчатского краба и авокадо сервируется баваруа из томатов	100 г	1 200 ₺
Первая фаланга камчатского краба в сливочном соусе с икрой из эстрагона	100 г	1 400 ₺
Тонкие ломтики пармской ветчины с сыром, грушей и икрой из манго	100 г	890 ₺
Устрица под пеной из шампанского с черной икрой	120 г	1 200 ₺
Пате из куриной печени в фисташковой глазури	120 г	550 ₺
Сферы из паштета печени Фуа гра, покрытые ягодной вуалью с икрой из манго	150 г	1 500 ₺
Паштет из утки со свежееиспеченной чабаттой	140 г	750 ₺
Салат из копченого сыра Сулугуни с молекулярными томатами и маринованной свеклой, и пудрой из красного апельсина	150 г	850 ₺
Мильфей из печеной свеклы с козьим сыром	90 г	600 ₺

## Коллекция холодных закусок в стол

Ломтики копченой каспийской осетрины с каперсами	200 г	1 700 ₽
Ломтики из лосося гравлакс с маслинами Каламата	200 г	1 500 ₽
Филе атлантической сельди пряного посола с молодым картофелем и красным луком	300 г	650 ₽
Традиционная домашняя буженина с свежестертым хреном и русской горчицей	200 г	900 ₽
Пряный ростбиф в прованских травах с брусничным соусом	200 г	1 450 ₽
Ассорти итальянских закусок с облепиховым конфитюром	400 г	1 400 ₽
Пармская ветчина с ломтиками спелой дыни и зелёным салатом	200 г	1 500 ₽
Ассорти благородных сыров (Пармезан, Бри, Дор-блю, Тет-де-муан, Трюфельный) сервируются ягодами, орехами	200 г	1 700 ₽
Ассорти русских закусок фирменного посола с красной икрой и салом	400 г	1 100 ₽
Ассорти свежих фермерских овощей с зеленым салатом	400 г	720 ₽
Ассорти свежих фруктов и ягод	400 г	1 500 ₽

## Салаты

Салат с маринованным тунцом в соусе Терияки	180 г	860 ₽
Салат Мимоза с кижучем горячего копчения	180 г	640 ₽
Салат с креветками и муссом из авокадо	180 г	950 ₽
Салат с лососем, рукколой и авокадо	180 г	980 ₽
Салат из слегка обжаренного тунца с перепелиным яйцом, анчоусами и стручковой фасолью	180 г	960 ₽
Теплый салат с ростбифом и брусничным соусом	180 г	950 ₽
Министерский салат с говяжьим языком и сыром Гауда	180 г	700 ₽
Салат Оливье с куриной грудкой и кремом из зеленого горошка с красной икрой	180 г	750 ₽
Салат с пуляркой, перепелиным яйцом и белыми грибами	180 г	750 ₽
Цезарь с копченой куриной грудкой	180 г	750 ₽
Салат с пармской ветчиной и грушей в соусе манго	180 г	880 ₽
Салат Греческий с красным луком и сыром фета	180 г	750 ₽
Салат с печеной тыквой, свеклой и творожным сыром	180 г	700 ₽

## Тёплые закуски

Крем-брюле из камчатского краба	150 г	1 500 ₽
Террин из судака на муссе из сельдерея со сливочной пеной и креветкой гриль	150 г	1 400 ₽
Блины с красной икрой и традиционными русскими гарнирами	150 г	1 100 ₽
Кокот с креветками под сливочным сыром с тимьяном и диким чесноком	150 г	850 ₽
Копчёная стерлядь с лесными грибами и сеном из лука порея	150 г	1 400 ₽
Раaviоль с белыми грибами и трюфелями с чипсами из пармской ветчины	150 г	1 100 ₽
Утиная грудка конфи с имбирной грушей, панна-коттой из моркови и апельсиновыми чипсами	150 г	950 ₽
Жульен с молодым цыпленком под сырной корочкой, запеченный в горшочке	150 г	650 ₽
Нежная гусиная печень с мармеладом из красного апельсина и пюре из черной смородины	150 г	1 700 ₽
Деревенские овощи, запеченные с баклажаном и цукини	150 г	700 ₽

## Коллекция горячих блюд

Стейк из лосося с припущенными овощами и винным соусом	350 г	1 700 ₽
Королевский судак на подушке из шпината, сервируется овощами гриль	350 г	1 400 ₽
Палтус с ракушками вонгле в соусе биск и попкорном из риса венере	350 г	1 900 ₽
Терин из щуки с овощами на пару в соусе из раков	350 г	1 500 ₽
Традиционный бефстроганов из мраморной говядины, с картофельным пюре и белыми грибами	350 г	1 200 ₽
Стейк рибай, с печеным картофелем и соусом из белых грибов, подается с томатной сальсой	400 г	3 700 ₽
Каре ягненка в соусе из шалфея, сервируется пряной грушей с шафраном и паприкой на гриле	350 г	2 400 ₽
Медальоны из говядины, с круассаном из картофеля, сервируется спаржей, томатами конфи и трюфельным соусом	350 г	2 300 ₽
Телячьи щечки конфи с муслином из молодого картофеля (украшаются томатом конфи и стручковой фасолью)	350 г	1 700 ₽
Филе утиной грудки, сервируется пюре из черной вишни и соусом из черных трюфелей	350 г	1 650 ₽
Фермерский цыпленок в апельсиновой глазури с булгуром и цитрусами фламбе	350 г	1 400 ₽
Утиная ножка конфи в соусе деми-глас с картофельным пюре и муссом из баклажана	350 г	1 600 ₽



## Мини-шашлычки

Из креветок	100 г	700 ₺
Из лосося	100 г	950 ₺
Из говядины	100 г	940 ₺
Из цыпленка с болгарским перцем	100 г	500 ₺
Из овощей	100 г	390 ₺

## Гарниры

Беби картофель с розмарином	100 г	290 ₺
Рис басмати со припущенным в вине шпинатом	100 г	340 ₺
Картофельное пюре с жареным беконом и луком	100 г	360 ₺
Спаржа гриль	100 г	700 ₺
Овощи гриль	100 г	400 ₺
Морковь запеченная с тимьяном в медово-имбирном маринаде	100 г	280 ₺

## Коллекция десертов

Десерт Павловой со свежими ягодами, тайским манго и кремом маскарпоне	150 г	850 ₽
Медовик с облепиховым конфитюром и свежей малиной	150 г	650 ₽
Тирамиссу в баночках	120 г	650 ₽
Грушевый мусс под шоколадным велюром	120 г	900 ₽
Кокосовая панакота с лавандовым желе	120 г	650 ₽

## Мини-десерты

Мини макарон	30 г	180 ₽
Кейк попсы	50 г	150 ₽
Мини панакота с нектаром чайной розы	60 г	200 ₽
Мягкая итальянская нуга	40 г	150 ₽
Меренги	30 г	50 ₽
Домашний мармелад	30 г	160 ₽
Шоколад бельгийский с орехами	30 г	200 ₽