# МЕНЮ

## ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

| | | |
|---|---|---|
| **Тунец татаки**<br>*в кунжутной панировке* | *1 шт*<br>*45 г* | *250* |
| **Канапе с креветкой-гриль**<br>*ананасом и соусом сладкий чили* | *1 шт*<br>*35 г* | *250* |
| **Канапе с ростбифом**<br>*руколой, пармезаном*<br>*и бальзамическим кремом* | *1 шт*<br>*35 г* | *250* |

## БРУСКЕТТЫ

| | | |
|---|---|---|
| **Брускетта с уткой**<br>*томатами и луковым мармеладом* | *1 шт*<br>*75 г* | *295* |
| **Брускетта с форелью**<br>*и кремом из авокадо* | *1 шт*<br>*100 г* | *320* |
| **Брускетта с томленой говядиной**<br>*и печеным перцем* | *1 шт*<br>*100 г* | *320* |
| **Брускетта с беконом криспи**<br>*и соусом цезарь* | *1 шт*<br>*100 г* | *320* |

## ПРОФИТРОЛИ

| | | |
|---|---|---|
| **Профитроли с паштетом из куриной печени**<br>*и луковым мармеладом* | *1 шт*<br>*50 г* | *225* |
| **Профитроли с риетом из тунца**<br>*и сливочным творожным сыром* | *1 шт*<br>*50 г* | *270* |
| **Профитроли сладкие**<br>*с воздушным кремом из взбитых сливок*<br>*и сгущенного молока* | *1 шт*<br>*50 г* | *140* |

# МЕНЮ

## ПЛАТО

| | | |
|---|---|---|
| **Благородное сырное ассорти**<br>*зрелый пармезан, сливочный камамбер с белой плесенью и пикантная горгонзола* | *100 г* | *750* |
| **Мясное деликатесное плато**<br>*ароматная утка холодного копчения, нежный домашний ростбиф и классическая ветчина* | *100 г* | *820* |
| **Ассорти фермерских овощей**<br>*огурцы, томаты черри, сладкий болгарский перец, букет свежей зелени* | *126 г* | *290* |

## ГУРМЕ-ЗАКУСКИ

| | | |
|---|---|---|
| **Креветки с овощным тартаром**<br>*и сельдереевым соусом* | *130 г* | *750* |
| **Ролл из форели**<br>*с манго, творожным муссом и зеленым маслом* | *132 г* | *740* |
| **Гигантские маслины и оливки**<br>*в маринаде с тимьяном и чесноком* | *93 г* | *460* |
| **Вителло тоннато из нежного ростбифа**<br>*с анчоусами и каперсами* | *200 г* | *1190* |
| **Хлебная корзина с пряным мисо-маслом**<br>*ароматный тартин, традиционный бородинский и хрустящий багет* | *210 г* | *390* |
| **Фруктовое ассорти**<br>*с сезонными фруктами и ягодами* | *1 шт* | *1450* |

# МЕНЮ

## САЛАТЫ

| | | |
|---|---|---|
| **Салат с ростбифом**<br>*томленой грушей и соусом чили-лайм* | *210 г* | *1250* |
| **Тропический салат с тунцом, манго и авокадо**<br>*с микс салатом, кедровыми орехами и цитрусовой заправкой* | *310 г* | *970* |
| **Цезарь с лососем или креветками**<br>*гренками и сыром пармезан* | *270 г / 250 г* | *1550* |
| **Оливье**<br>*с телячим языком и хреном* | *200 г* | *790* |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

*Заказ от 4-х порций*

| | | |
|---|---|---|
| **Говядина «Веллингтон»**<br>*с грибами и луковой эспумой* | *185 г* | *925* |
| **Баллотин из курицы**<br>*со шпинатом под клюквенным соусом* | *200 г* | *620* |
| **Устрица «Рокфеллер»**<br>*со шпинатом и пармезаном* | *80 г* | *690* |
| **Золотистые драники**<br>*с соусом из лесных грибов* | *130 г* | *470* |
| **Блинчики с куриным жульеном**<br>*и солеными огурчиками* | *140 г* | *420* |

# МЕНЮ

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

| | | |
|---|---|---|
| **Томленая говяжья щечка**<br>*с трюфельным кремом* | *350 г* | *1250* |
| **Утиная грудка**<br>*с карамельной грушей и соусом апициус* | *250 г* | *1370* |
| **Куриная грудка гриль**<br>*с нежным картофельным кремом и соусом из лесных грибов* | *280 г* | *960* |
| **Томленый говяжий язык**<br>*в терияки-глазури с овощным рагу и соусом чимичурри* | *370 г* | *1620* |
| **Рубленые котлеты «Картечь»**<br>*из говяжьей вырезки с дымным ароматом* | *290 г* | *2480* |
| **Стейк из форели**<br>*с цукини, кенийской фасолью и томатным кули* | *280 г* | *1700* |
| **Тунец татаки**<br>*с авокадо, маринованным брокколи и соусом голландез* | *270 г* | *1360* |
| **Филе трески**<br>*на муссе из сладкой кукурузы с беконом криспи* | *230 г* | *1450* |
| **Запеченный картофель**<br>*под сливочно-сырной корочкой* | *190 г* | *345* |
| **Овощи гриль с ароматом орегано**<br>*болгарский перец, баклажаны, цукини* | *150 г* | *450* |

# МЕНЮ

## ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

*уточняйте минимальный заказ*

**Гусь запеченный** — *1 кг* 3000
*с яблоками и прованскими травами*

**Баранья нога** — *1 кг* 6000
*на кости с восточным букетом специй*

**Цельный лосось в соляном панцире** — *1 кг* 6000
*с тимьяном и апельсиновым ликером*

**Говяжья лопатка «Фламбе»** — *1 кг* 6800
*с овощами и ароматом коньяка*

*Также вы можете выбрать любые блюда из основного меню ресторана*