

## МЕНЮ

### ГАСТРОПАРЫ К ВИНУ .....

	гр	
Крем из брокколи / хрустящий щавель / картофельная тортилья / заправка винегрет	140	<b>390</b>
Дуэт тарталеток: • жареная креветка / абрикос / творожный сыр / зелень • обожженный гребешок / апельсин / пряный крем	80	<b>390</b>
Фаршированный томат / клубника / молодой сыр / йогурт / пудра из свеклы	275	<b>450</b>
Брускетта на заквасочном хлебе / молодой сыр / песто / печеные томаты / кунжут	190	<b>450</b>
Равиоль с сырами / джем из клубники / чили / мята	210	<b>490</b>
Обжаренный баклажан с соусом из орехов / понзу кориандр / песто / зелень	150	<b>490</b>
Паштет из куриной печени / джем из ягод / пудра из печени / злаковый хлеб	160	<b>550</b>
Брускетта на заквасочном хлебе / креветка / томатная сальса / молодой сыр / апельсин / пармезан	240	<b>590</b>
Мясо мидий с соусом из белого вина / сливки / конкассе из томатов / песто из мяты / хлеб с семечкой	120	<b>690</b>
Карпаччо из говядины / соус из тунца / сырный чипс	140	<b>790</b>
Обжаренный рапан / картофельное пюре / соус из хрена / компрессионное яблоко	260	<b>790</b>
Тартар из говядины / сырный мусс / желток / гренки	150	<b>850</b>

### ДЕСЕРТЫ .....

Мусс из попкорна / карамелизированная бриошь / печеное яблоко / мята	100	<b>490</b>
Карамельный крем / цукаты из грибов / соленая карамель / хрустящая вафля	200	<b>490</b>
Профитроли / заварной крем / маринованная тыква / вяленая облепиха	130	<b>490</b>
Крем - бруле из белого шоколада / апельсиновый сабайон / карамель / ягоды	220	<b>540</b>

### САЛАТЫ .....

	гр	
Романо / шпинат / киноа / крем из орехов / свежий огурец / малосольные яблоки / маринованные артишоки	200	<b>590</b>
Креветки / кальмар / микс зелени / соус из пряного манго / томаты / апельсин	330	<b>650</b>
Запеченная форель / романо / компрессионный кабачок / имбирная заправка / лаймовый крамбл	220	<b>650</b>
Ростбиф из говядины / микс зелени / печеный перец / крем из томата / маринованный лук / картофель	200	<b>690</b>

### ОСНОВНОЕ .....

Запеченная куриная грудка / стейк из томата / брокколи / ореховый соус	300	<b>890</b>
Голубцы из пряной капусты / кролик / крем из лука	330	<b>890</b>
Утиное филе / морковный крем / шпинат / варенье из черешни / морковь в апельсиновой карамели	270	<b>890</b>
Паста фетучини / креветки / кальмар / сливочный соус / пармезан / зелень	280	<b>940</b>
Птитим / гребешок / браун баттер / фундук / песто / грейпфрут	220	<b>940</b>
Говяжья щека / картофельное алиго / обжаренные томаты / варенье из лука на основе красного вина	340	<b>950</b>
Судак / молодой горошек со сливками / ленивые вареники / лимонный гель	230	<b>990</b>
Шашлычок из говядины и свинины / молодой картофель / укропный крем / мясная глазурь / кинза	250	<b>1350</b>
Стейк из говядины / сладкий перец / творожный сыр / зелень / чатни из сливы / крем из корня сельдерея	385	<b>1690</b>
Фо бо с говядиной / лапша / пряная зелень / чили / лайм	500	<b>690</b>

.....

*Уважаемые гости,  
если у Вас есть аллергия  
на какие-либо ингредиенты,  
просим сообщить об этом  
кависту-официанту.*

## ВИННЫЕ СТАРТЕРЫ

	гр	
МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ	50	<b>250</b>
МОЛОДОЙ СЫР В СЛИВКАХ Подается с джемом из клубники, печеным перцем, песто и гренками	120	<b>250</b>
ЛУКОВЫЙ ПАШТЕТ Подается с икрой из грибов, вешенкой, копченой сметаной и гренками	100	<b>290</b>
ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ Подается с цитрусовым джемом и гренками	120	<b>290</b>
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ Мягкий сыр из коровьего молока, голубая плесень, жирность 54 %	50	<b>350</b>
КЛАССИЧЕСКИЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ СЫР Твердый сыр из коровьего молока, выдержка 18 месяцев, жирность 48 %	50	<b>390</b>
КОЗИЙ СЫР Твердый сыр из козьего молока, выдержка 10 месяцев, жирность 38 %	50	<b>390</b>
СЫР С ТРЮФЕЛЕМ Полутвердый сыр из коровьего молока, черный трюфель, выдержка 1 месяц, жирность 48 %	50	<b>450</b>
АССОРТИ СЫРОВ Классический выдержанный сыр, Козий Сыр, Сыр с голубой плесенью, Сыр с трюфелем, Орехи, Маринованные оливки с прованскими травами, Вишневая редукция, Варенье из черной смородины, Мед )	300	<b>1290</b>
<hr/>		
ВЯЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА	30	<b>390</b>
ВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКOROK Выдержка 24 месяца, жирность 29 %	50	<b>990</b>
<hr/>		
АССОРТИ СОРБЕТОВ: • Сочный сорбет на основе клубники с мятой; • Освежающий сорбет на основе белого вина с пряными травами; • Пряный сорбет на основе сухого хереса с черным чесноком	305	<b>490</b>

