

МЕНЮ

ГАСТРОПАРЫ К ВИНУ

гр

Дуэт тарталеток:
• жареная креветка / абрикос /
творожный сыр / зелень
• обожженный гребешок / апельсин /
пряный крем

80

390

Гуакамоле из авокадо / конкассе из
томатов / обжаренные тигровые
креветки / лайм / креветочное масло

110

450

Обжаренный баклажан с соусом
из орехов / понзу кориандр / песто /
зелень

150

490

Равиоль с сырами / варенье из вишни
компотэ / сливочное масло

190

490

Паштет из куриной печени / желе из
морошки / злаковый хлеб

200

590

Брускетта на заквасочном хлебе /
креветка / томатная сальса / молодой
сыр / апельсин / пармезан

240

650

Брускетта на заквасочном хлебе /
прошутто / лимонная рикотта / инжир /
песто из рукколы / трюфельный мед

270

750

Тако с говядиной / картофельная
лепешка / овощи / соус халапеньо

210

790

Карпаччо из говядины / соус из тунца /
руккола / красная икра / пармезан

180

890

Тартар из говядины / зернистая горчица /
каперсы / пшеничные гренки

130

850

Говядина татаки / печеный перец / мусс
из копченого сыра / желе из клюквы

200

990

ДЕСЕРТЫ

гр

Шоколадный ганаш / малиновый сорбет /
кофейная глазурь / какао - крамбл

100

550

Профитроль / ванильный крем / персик /
эстрагон / амаретто

250

550

Крем-брюле из белого шоколада /
апельсиновый сабайон / карамель / ягоды

220

590

Тирамису / вино мадера / маскарпоне /
ежевика в сиропе / пудра из белых грибов

140

650

САЛАТЫ

гр

Романо / шпинат / киноа / крем из орехов
/ свежий огурец / малосольные яблоки /
маринованные артишоки

200

590

Прошутто / романо / дыня / лимонно-
горчичная заправка / крем из груши

210

690

Креветки / кальмар / микс зелени / соус из
пряного манго / томаты / апельсин

330

790

Ростбиф из говядины / микс зелени /
печеный перец / соус ромеско /
маринованные яйца / картофель

230

850

ОСНОВНОЕ

гр

Запеченная куриная грудка / полента /
творожный крем / обжаренные томаты /
пряный апельсин / чили

400

890

Утиное филе / морковный крем / романо /
варенье из вишни компотэ / морковь в
апельсиновой карамели

350

890

Паста фетучини / креветки / кальмар /
сливочный соус / пармезан / зелень

280

940

Птитим / гребешок / браун баттер / фундук
/ песто / грейпфрут

220

940

Говяжья щека / картофельное алиго /
обжаренные томаты / варенье из лука на
основе красного вина

340

950

Запеченный лосось / ризотто с шафраном
/ апельсиновая морковь / маринованное
яблоко

260

990

Стейк из говядины / сладкий перец /
творожный сыр / зелень / чатни из сливы /
крем из корня сельдерея

385

1750

Фо бо с говядиной / лапша / пряная
зелень / чили / лайм

500

690

Крем-суп Чаудер / тигровые креветки /
кальмар / лосось / печеный перец /
креветочное масло

280

890

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

ВИННЫЕ СТАРТЕРЫ

	гр	
МОЛОДОЙ СЫР В СЛИВКАХ	120	250
Подается с джемом из клубники, печеным перцем, песто и гренками		
ЛУКОВЫЙ ПАШТЕТ	100	290
Подается с икрой из грибов, вешенкой, копченой сметаной и гренками		
ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	290
Подается с цитрусовым джемом и гренками		
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ	50	390
Мягкий сыр из коровьего молока, голубая плесень, жирность 54 %		
КЛАССИЧЕСКИЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ СЫР	50	450
Твердый сыр из коровьего молока, выдержка 18 месяцев, жирность 48 %		
КОЗИЙ СЫР	50	450
Твердый сыр из козьего молока, выдержка 10 месяцев, жирность 38 %		
СЫР С ТРЮФЕЛЕМ	50	550
Полутвердый сыр из коровьего молока, черный трюфель, выдержка 1 месяц, жирность 48 %		
АССОРТИ СЫРОВ	300	1390
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)		

	гр	
МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ	50	250
МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА	50	290
ВЯЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА	30	390
ПРОШУТТО КРУДО	50	690
Вяленый свиной окорок, выдержка 9 месяцев, жирность 20 %		

