



Шоты

4шт/8шт/12шт 1200р/2400р/3000р

Желтый

Слегка сладкая интерпретация Порнстар Мартини

Фиолетовый

Кислый и слегка парфюмерный шот

Красный

Ягодная интерпретация Космополитена

Зелёный

Травянистый шот с послевкусием медовой груши

Лимонады

Вишня-Базилик

1л/300мл 980р/440р

Освежающий травянистый лимонад с вишневыми оттенками.

Эстрагон-Маракуйя

1л/300мл 980р/440р

Великолепное сочетание маракуйи и тархуна.

Щавель-Фейхоа

1л/300мл 980р/440р

Легкий лимонад со вкусом щавеля, кислотность которого балансируется фейхоа.

Коктейли

Бархат

210мл/890р

Красный напиток на основе текилы с темной пеной и ярким вкусом миндаля.

Хлопок

120мл /890р

Объёмный во вкусе напиток на основе водки с доминирующей черемухой и сладостью груши.

Лен

160мл/890р

Твист на джин-тоник, с ярким розмарином и виноградной косточкой.

Вельвет

100мл/890р

Твист на негрони с доминирующими шоколадными и кофейными нотами.

Велюр

120мл/890р

Слегка терпкий, плотный напиток на основе джина с добавлением цитруса, ревеня и ромашки на послевкусии.

Сатин

150мл /890р

Твист на Френч 75 с цитрусами и парфюмерным ароматом, а также ярким послевкусием.

Кашемир

180мл/890р

Обволакивающий напиток на основе текилы с приятными кисломолочными нотами.

Шифон

150мл/890р

Плотный тягучий напиток на основе светлого рома с ярким черничным вкусом.

Атлас

180мл/890р

Напиток на основе темного рома, придающего карамельные ноты, с добавлением медовой груши и земляники.

Фланель

150мл/890р

Напиток на основе светлого рома с легкой терпкостью граната и сладко-сливочным кокосом.

Джинса

120мл/890р

Плотный, слегка терпкий напиток на основе джина с ежевикой и нотами имбиря.

Кожа

90мл /890р

Крепкий сладкий напиток на основе бурбона, настоянного на трюфельной пасте, с лёгкими табачными нотами.

Авторские чаи

700мл/710р

Тропический.

Классический тропический чай с натуральным пюре кокоса.

Ягодный.

Насыщенный чай с ярким ягодным вкусом.

Травяной.

Чай с ярким балансом трав и деликатной пряностью.

Классические чаи

700мл/590р

Ассам Хармутти.

Ганпаудер.

Китайский жасмин.

Сенча жемчуг.

Сливочный улун.

Тегуанинь.

Британский с бергамотом.

Ассам с чабрецом.

Кофе

Эспрессо 30мл/270р

30мл/270р

Американо 90мл 310р

90мл/310р

Капучино 200мл 370р

200мл/370р

Латте 240мл 370р

240мл/370р

Лунго 60мл 310р

60мл/310р

Допио 60мл 350р

60мл/350р

Флэт Уайт 200мл 370р

200мл/370р

#НеНытьАПить



KITCHEN

Холодные закуски

Тартар из мраморной говядины с ферментированной свеклой, муссом из пармезана и трюфелями.	920р
Тартар из семги с кремом из базилика и каменным творогом.	890р
Тартар из тунца с гуакамоле и страчателлой	820р
Крудо из дальневосточного гребешка в соусе из яблок с лактоферментированным крыжовником.	1200р
Вителло тоннато с перцем Рамиро	890р
Тигровые креветки с кремом васаби и тайским манго.	930р
Лосось шеф-посола с тапенадом из оливок и кремом из греческого базилика.	860р
Севиче из тунца с сальсой из киви и греческим сыром.	870р
Паштет из цыпленка с землёй из облепихи и вишневым жемчугом.	990р
Перцы Рамиро с кантабрийским анчоусом, тапенадом из оливок и кремом из пармезана	810р

Салаты

Салат из свежих овощей с цитрусовым винегретом и лабне из базилика	650р
Салат из креветок с тайским манго, авокадо и лимоном	970р
Большой зелёный салат с чёрным киноа и кунжутной заправкой	750р
Салат из тунца с соусом Бонито	850р
Салат из ростбифа с хумусом из баклажан и жареным творожным сыром	830р
Салат из грунтовых томатов с клубникой в лактоферментированной медовой заправки и страчателлой.	890р
Салат из хрустящих баклажан, кремом из пармезана и каменным творогом	750р
Салат из цыпленка с брокколи, перцем Рамиро и кремом Том Ям	740р

Брускетты в ассортименте

Брускетта с сёмгой, кремом из базилика и авокадо	570р
Брускетта с утиным маigre с цитрусами и сыром горгонзола	610р
Брускетта с ростбифом с айоле из ферментированного чеснока и трюфелями	650р
Брускетта с хамоном из гуся с сыром моцарелла и малиной	580р
Брускетта с тигровыми креветками, сальсой из томатов и кремом пармезан	560р

Супы

Окрошка с ростбифом, кремом васаби и домашним квасом	550р
Гаспачо из арбуза с тигровыми креветками и страчателлой	690р
Грибной крем-суп со свежим трюфелем и Грана Падано	610р
Азиатский буйабес с маслом из базилика	950р
Домашний бульон с орзо и цыпленком с подкопченным яйцом	560р
Борщ с говяжьей щекой и дикой грушей	680р

Паста

Спагетти Маринара с грунтовыми томатами и базиликом	620р
Ригатони с хамоном из гуся, брезаола и соусом из горгонзолы	920р
Ризотто из орзо с камчатским крабом в сливочном соусе	850р
Казаречче с ростбифом и трюфельным соусом	870р
Тальятелле с трюфелем	1190р

Горячие закуски

Запеченный Камамбер с лисичками с соусом демиглас	850р
Стейк из домашнего творожного сыра с сальсой из грунтовых томатов	790р
Картофельные пончики с вяленным гусем соусом айоли из ферментированного чеснока	510р
Батат фри кремом пармезан и трюфельным маслом	2910р
Соте из морепродуктов с хрустящей чабаттой	

Горячее

Биточки из тигровых креветок с камчатским крабом с кремом из цветной капусты, белого шоколада и соусом Том Ям.	1290р
Стейк стриплоин из мраморной говядины и соусом из сморчков.	3490р
Филе дикого Сибаса с кремом из горгонзолы и соусом ромеско.	2100р
Телячьи щеки с кремом из жареного картофеля с трюфелем и лактоферментированной свеклы.	1420р

Десерты

Три текстуры облепихи с апероном.	610р
Кофейный бурбон с солёной карамелью и грильяжем из грецкого ореха.	610р
Шоколадный шифон с кремом Бейлис и свежими ягодами.	670р

#НеНитьАПить