

МЕНЮ

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы	690.-/1шт
соус на выбор: яблочный миньонет, лимон (ассортимент уточняйте у официанта)	
Морские ежи, подаются с соусом понзу, перепелиным яйцом и лимоном	450.-/1шт
Морской гребешок	790.-/50г
соус на выбор: шисо соус, соевый соус или имбирный майонез	
Креветки Ама Эби	1 390.-/50г
соус на выбор: шисо соус, соевый соус или имбирный майонез	
Живой камчатский краб, приготовленный на пару	1090.-/100г

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из лосося, соус на основе горчицы, маринованный лук,	1 230.-
устричные листья	
Тартар из говядины, радиккьо, майонез на травах, пикули и жжёный лук	990.-
Парфе из куриной печени, черная смородина, тост из пивного хлеба	670.-
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши	1 390.-
Томаты, лук, адыгейский мягкий сыр	790.-
Салат из стручковой фасоли с клубникой и сыром фета	750.-
Салат с камчатским крабом	1 590.-
 Французский зелёный салат	890.-
 Салат из рукколы с авокадо, вялеными томатами, оливками и зелёной гречкой	790.-

SMØRREBRØDS

Smørrebrød со слабосолёным лососем gravlax, молодым хреном	930.-
и зелёной спаржей	
Белый smørrebrød с камчатским крабом	930.-
Smørrebrød с ростбифом, соусом ремулад,	790.-
слабосолёным огурцом и хрустящим луком	

СУПЫ

Рыбный суп на выбор:

Скандинавский Skagen на сливочном бульоне с шафраном	890.-
Французский Bisque на крабовых панцирях	1 190.-
Борщ с красной фасолью	590.-



Это блюдо может быть приготовлено без использования животных жиров

ПАСТА | РИЗОТТО

Паста орзо с камчатским крабом, соусом Bisque и страчателлой	1 890.-
Паста казарече с говядиной и лесными грибами	1 790.-
Равиолло с копчёным картофелем и чёрным трюфелем	1 290.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Сахалинский морской гребешок с пюре из корня сельдерея и грибами	1 890.-
Мурманский лосось, цветная капуста, мидии	1 890.-
Синекорый палтус, картофельное пюре с травами, соус песто из черемши	1 590.-
Филе дорадо, Неаполитанский соус	990.-
с таджасскими оливками и вялеными помидорами черри	
Фермерский цыпленок BBQ, молодой картофель	750.-
Филе утки, луковый мармелад, копчёный корень сельдерея, соус Jus	1 290.-
Томлёный язык а-ля Строганов	1 190.-
Стейк Фрит и соус Bearnaise	1 590.-
Стриплойн из говядины, приготовленный на углях,	1 890.-
томатная сальса, соус Чимичурри	

ДЕСЕРТЫ

Графские развалины	690.-
Шоколадный торт, мороженое Арманьяк с черносливом, шоколадный туиль	690.-
Десерт Павлова	690.-
Наполеон	690.-
Десерт из свежей клубники с розовым грейпфрутом и крем-фреш	690.-
Птифуры	690.-
 Мороженое и сорбеты в ассортименте	250.-



Это блюдо может быть приготовлено без использования животных жиров