

Меню | Menu

Профитроль с красной икрой и грибным чаем — **380**

Устрица на гриле с маслом бонито, спирулина — **550**

Лосось сашими с дрессингом из морковного фреша и тамаринда — **750**

Дорадо сашими с авокадо и широдаши — **700**

Карпаччо из тунца с поджопченными томатами и черешней — **1100**

Жженный лук порей с теплым тартаром из устриц и щучьей икрой — **990**

Тартар из говядины с бахарат айоли и пудрой из белых грибов — **700**

Фуа-гра с финиками, крем фреш и земля из кофе — **750**

Фермерские овощи с кремом из оливок — **800**

Томаты с красными апельсинами, жасмин — **580**

Карпаччо из артишоков с кремом из трав, фисташки, топинамбур — **990**

Велюте из зелени, поджопченная страчателла, миндаль — **400**

Крем-суп из тыквы с пряным мороженым — **400**

Картофель в темпуре из сена, красная икра, сыворотка — **620**

Лангусты на гриле, соус бальчао и пудра из гибискуса — **720**

Палтус, жженный кольраби, брюссельская капуста и соус пиль-пиль — **1250**

Осьминог с чоризо равиоли, молодой горох и биск айоли — **1590**

Лосось с мисо глейзом, спаржа, томаты на гриле и белый карри — **1250**

Фаршированные сморчки, грибной дюксель, бриошь — **890**

Фермерский цыпленок, молодая морковь, луковый жу — **950**

Рулет из свинки, абрикосы, стручковая фасоль и моченая брусника — **700**

Говяжье ребро, карамелизованный лук, ревень, сюзкрин, соус бигард — **1760**

Креветки* — **400**

Рибай на кости* — **550**

Дорадо ½ — **1750**

Сюзкрин на гриле со свежим дрессингом — **550**

Брокколини, стручковая фасоль и пичими тогараша — **450**

Спаржа с брюссельской капустой — **550**

Таёжный лес — **350**

Яблоко-дикие травы — **400**

Кокос-фундук — **350**

Корпусные конфеты с фисташками — **120**

Перуанский трюфель — **120**

Клубника* — **200**

Арбуз* — **150**

Черешня* — **200**

* — цена за 100 грамм