



Меню

Raw

	Цена руб.
Карпаччо из выдержанного тунца с авокадо и томатами	850
Тартар из говядины с вишней, фенхелем и гелем из хрена	990
Тартар из говядины с пармезаном и желтком перепелиного яйца	1 050
Карпаччо из говядины Dry Aged с вялеными томатами и эмульсией из базилика	1 200
Тартар из лосося с печеным перцем и миндалем	1 100
Карпаччо из сахалинского гребешка с чёрным трюфелем и водорослями	1 600
Северная креветка Ама Эби с лимонным маслом и осетровой икрой	1 290
Тартар из тунца с зелёным горошком, муссом из козьего сыра и соусом из щавеля	950
Сахалинский гребешок с миндальным молочком и малиной	1 290

Если у вас есть аллергия или непереносимость некоторых продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Холодные закуски

	Цена руб.
Lardo из масляной рыбы с соусом из цитрусовых и трюфеля	950
Компрессионный огурец с угрём и кремом унаги	650
Ассорти сыров с конфитюром из томатов с ванилью	1 470
Буррата с томатами, соус из трав и медово-горчичный соус	970
Пате из куриной печени с желе из шампанского, соусом из вишни и фундуком	820
Паштет из осьминога, багет с ароматом томата и чеснока	950
Хумус из нута с лепёшкой роти, спаржей и маринованным артишоком	790

Горячие закуски

	Цена руб.
Картофельные пышки с мурманской форелью и зеленью	890
Камчатский краб в миндальной панировке с муссом из сыра пекорино и томатной сальсой	2 200
Опалённая форель с авокадо и соусом на основе выдержанной текилы	1 150
Цукини с кремом из рикотты и чёрным трюфелем	1 390

Авторская
подача

Салаты

	Цена руб.
Салат с копчёной форелью, перепелиным яйцом, сметанным соусом и медовой горчицей	1 250
Салат ромейн с камчатским крабом и соусом юдзу-апельсин	2 450
Греческий салат, крем из сыра Фета, соус с травами	850
Салат с утиной грудкой, руколой, грушей и орехом пекан	1 200
Зелёный салат с соусом из банана и кинзы	830
Салат с ростбифом, сыром камамбер и луковым дрессингом	1 150

Супы

	Цена руб.
Сливочная уха с палтусом, черной треской и томатами	1 200
Холодный суп с камчатским крабом и копчеными томатами	1 450
Щавелевый суп с яйцом пашот и черным трюфелем	890

Если у вас есть аллергия или непереносимость некоторых продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Рыба и морепродукты

	Цена руб.
Палтус с корнем сельдерея и белыми грибами	1 890
Осьминог с кремом из баклажанов, печеного перца и соусом Херес	1 890
Сибас с соусом Beurre monté и овощами	1 680
Кнели из сибаса с осетровой икрой и соусом Champagne	2 200
Треска с вонголе и шафраном	1 850
Гребешок с морковным кремом и соусом из рисового вина	1 900
Мурманская форель с салатом ромейн, луковым кремом и соусом из сливочного хрена	2 100

Мясо и птица

	Цена руб.
Медальоны из говяжей вырезки с картофелем Pavé и Jus Lie из красного лука	2 500
Куриная грудка в двух текстурах со сморчками и соусом из Фуа-гра	1 690
Утиная ножка confit с картофельным пюре и соусом из вяленого винограда	1 350
Бифштекс из мраморной говядины с желтком, спаржей, шпинатом и перечным соусом	1 450
Томленное говяжье ребро с пюре из лука, китайской капустой и соусом имбирный Demi-Glace	2 300
Каре ягненка с пюре из нута, мацони и соусом Bordelaise	2 450
Стейк Рибай	цена за 100гр 1 300
Фуа-гра с бриошью, каштан, крем из антоновских яблок и соусом из грейпфрута	2 900

Если у вас есть аллергия или непереносимость некоторых продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Гарнир

	Цена руб.
Картофельное пюре	420
Молодой картофель confit	400
Картофель фри	470
Овощи гриль	650

Десерты

	Цена руб.
Какао брауни с муссом из халвы и малиной	1 200
Яблочный Tarte Tatin с ванильным мороженым и Crème Anglaise	950
Крем лесной орех с фундуком	840

