

На десерт

Пирожное «шу», крем карамель, ягодный соус	70/140
Чизкейк а-ля Сан Себастьян шоколадный.....	160/690
Чизмусс с соленой карамелью.....	130/390
Крем-брюле с ягодным сорбетом.....	130/450
Мороженое с оливковым маслом и солью.....	55/220
Мороженое.....	50/220

Чай/Кофе

Горячий шоколад 50мл.....	320
Какао с корицей 200мл.....	400
Эспрессо 30мл.....	240
Двойной эспрессо 60мл.....	240
Американо 70мл.....	240
Капучино 100мл.....	300
Латте 200мл.....	300
Чай Шен Пуэр зеленый 400мл.....	350
<i>Калина, рябина, фенхель</i>	
Чай Шен Пуэр черный 400мл.....	350
<i>Арония, можжевельник</i>	
Чай 400мл.....	250
<i>зеленый, черный, травяной</i>	
Имбирный чай 400мл.....	250
Апельсиновый фреш 250мл.....	450

На любую бутылку открытую в баре действует
сервисный сбор +1000Р

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания,
пожалуйста, сообщите об этом официанту перед заказом.
Мы рады, что вы будете пробовать наши блюда
в их авторском виде, без внесения изменений.

inVino

МЕНЮ



Сыры/мясо

Сыры на двоих.....160/750

Алтайский камамбер, пармезан, горгонзола «Гранд Блю», мед, ягода

Сыры на компанию.....360/1700

Тет де Муан, пармезан, Фьор делле Альпи, Горгонзола «Гранд Блю», мед, мостарда, фруктовая горчица, ягода

Мясная на двоих.....160/950

Окорок Прошутто, Лонганиза Casademont , салями с трюфелем, оливковый тапенад, хлебцы ржанные, оливки

Мясная на компанию.....320/1800

Окорок Прошутто, Лонганиза Casademont, салями с трюфелем, чоризо, салями, оливковый тапенад, хлебцы ржанные, гриссини, оливки

Начинаем

Паштет из мяса Алтайского оленя, лесные ягоды.....160/800

Зелёные оливки с лимоном и травами.....150/510

Гуакамоле из авокадо с тостами.....270/720

Доска намазок.....250/890

Креветки с соусом васаби.....130/790

Паштет из куриной печени, хрустящий бекон.....170/490

Сырные палочки.....60/250

Продолжаем

Тартар из тунца с гуакамоле170/790

Тигровые креветки гриль.....100/690

Тартар из говядины:
с битыми огурцами.....150/540
с пеной из пармезана.....140/890

Мозговые косточки
с поджаренным хлебом.....350/490

Салаты

Гавайский салат:
с лососем.....150/590
с креветкой.....160/630

Микс-салат с яйцом пашот.....200/620

Грудка индейки с зеленью и черри.....200/790

Салат с маринованной
обожженной говядиной.....140/790

С ложкой

Суп в стиле «Фо Бо».....400/570

Гороховый суп-пюре
с итальянским окороком.....250/540

Тако

С тунцом, вялеными томатами
и печеным перцем 130/540

С копченым окороком,
белым соусом и перцем халапеньо 140/570

С курицей в пряных специях,
пикули, айоли манго 160/580

С говядиной, сырным кремом,
и соусом спайси 170/640

Основное

Лосось под медовым соусом
с карамелизированной морковью.....200/1100

Мидии в створках.....350/990

Котлетки из морепродуктов
со сладким чили и огурцом.....180/690

Цыпленок с тимьяном и лимоном.....330/990

Равиоли со шпинатом и рикоттой.....200/460

Томленные телячьи щечки,
картофельный мусс.....250/1350

Черные равиоли
с креветками и кальмаром.....200/530

Паста с индейкой в сливочном соусе.....400/980

Котлеты: из индейки.....270/890
из грудки утки.....270/990

Филе миньон с пряным соусом.....200/1200

Стейк Мачете из говядины.....230/950

Утка конфи, томленная гречка,
сырно-сливочный соус.....270/1100

Стейк из свинины на ребре,
золотистый картофель,
битые огурцы, устричный айоли.....370/980

Язык ягненка в соусе из черных бобов.....150/990

Стейк из капусты с соусом фуа-гра.....180/480

Салат из свежей капусты.....200/340

Картофель жареный с грибами.....320/390