

На десерт

Ломаный шоколадный бисквит,
вишня в ликере, пломбир.....110/350

Чизкейк
с соленой карамелью и савоярди.....130/350

Мороженое.....50/150

Шоколадный трюфель:

с фундуком и портвейном 1шт.....90
сырный трюфель 1шт.....90
трюфель на белом шоколаде
с кокосом и фундуком 1шт.....90

Чай/кофе

Горячий шоколад 50мл.....320

Какао 200мл.....320

Эспрессо 30мл.....170

Двойной эспрессо 60мл.....230

Американо 70мл.....170

Капучино 100мл.....300

Латте 200мл.....300

Чай 400мл.....250
зеленый, черный, имбирный, травяной

Чай 600мл.....350
саган дайля, ломонграсс, имбирь, мёд

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

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.



Закуски

Осетровая икра, пшеничные оладьи, копченая сметана.....	150/2500
Лососевая икра, пшеничные оладьи, копченая сметана.....	180/1400
Доска намазок.....	250/790
Греческие оливки, вяленые томаты.....	150/620
Розовые томаты, сыр страчатема, чатни из болгарского перца.....	170/690
Цветная капуста, ореховый соус.....	130/410
Пате из куриной печени , вишня в ликере.....	140/490
Тигровые креветки в томатном соусе с томатами конфи.....	250/1250
Тартар из шампиньонов с трюфелем, картофельный мусс, слайсы пармезана.....	130/510
Тартар из лосося, паста из авокадо.....	100/890
<i>* о наличии продукта уточняйте у официанта</i>	
Тартар из тунца, розовые томаты на пасте из авокадо.....	130/850
<i>* о наличии продукта уточняйте у официанта</i>	
Тартар из говядины с муссом из пармезана.....	140/990
Мозговые косточки со свежей зеленью.....	600/900
<i>* о наличии продукта уточняйте у официанта</i>	
Ассорти «Хлебная тарелка».....	300/400
<i>(Тартин, гриссини, оливковое масло с бальзамическим уксусом, сливочное масло с солью)</i>	
Гриссини.....	60/250

Сыры/мясо

Запеченный камамбер с томатами и оливками....	320/990
Сыры на двоих.....	160/750
<i>Камамбер, Дор Блю по-Итальянски, Пармезан Швейцарский, мёд, ягоды, фундук</i>	
Сыры на компанию.....	360/1700
<i>Тет де Муан, Пармезан Швейцарский, Фьорд ель Альпи, Дор Блю по-Итальянски, Камамбер, мёд, мостарда, фруктовая горчица, орехи, ягода</i>	
Мясная на двоих.....	160/950
<i>Окорок Прошутто, Лонганиза Casademont, салями с трюфелем, оливковый тапенад, хлебцы ржанные, оливки</i>	
Мясная на компанию.....	320/1800
<i>Окорок Прошутто, Лонганиза Casademont, салями с трюфелем, чоризо, салями Милано, оливковый тапенад, хлебцы ржанные, гриссини, оливки</i>	

Салаты

Большой сибирский салат.....	250/800
Теплый салат из запеченного картофеля, пикули и куриной грудки.....	190/640
Винегрет из томленных овощей с лососем.....	240/750
Салат с маринованной обожженной говядиной.....	140/690

С ложкой

Суп в стиле «том ям» с курицей и грибами.....	200/490
Сибирский борщ на говяжьем бульоне с томленной говядиной.....	360/490
<i>Подается с водкой «Русь»</i>	

Основное

Томленные телячьи щеки, ферментированная капуста, маринованные черри	310/ 960
Куриная грудка, пряный сливочный соус с грибами.....	230/690
Паста с креветками и соусом том ям.....	300/690
Паста с лососем в сливочно-томатном соусе со шпинатом, хлопья пармезана.....	250/860
Гедза с крабом и сладким чили.....	130/950
Гедза с лососем и креветкой.....	160/890
Гедза с говядиной, ореховый соус, кунжутное масло.....	190/780
Томленный говяжий язык, пюре из сельдерея.....	200/990
Утиная грудка с ризотто из тыквы с сыром дор блю.....	350/990
Томленая утиная ножка, запеченные томаты, картофельный мусс.....	230/1050