ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00 Выходные 8:00-13:00

СЫТНОЕ

Бенедикт с карельской форелью 230 **580₽**
Хрустящая бриошь с форелью слабой соли, авокадо кремом, томатами, луком сибулет, яйцом пашот и голландским соусом

Бенедикт с пастрами из индейки 230 **450₽**
Хрустящая бриошь с пастрами из индейки, авокадо кремом, томатами, луком сибулет, яйцом пашот и голландским соусом

Тост с яйцом пашот, вешенками и печеной паприкой 170 **350₽**
Обжаренная чиабатта, запечённая паприка замаринованная в специях, яйцо пашот, грибы вешенки, соцветия зелени и масло из трав

Круассан с беконом и скремблом 210 **480₽**
Круассан с обжаренным беконом, томатами, луком сибулет, голландским соусом и маслом из трав

Круассан с карельской форелью 210 **580₽**
Круассан с форелью слабой соли, свежим шпинатом, слайсами огурца, творожным сыром, укропом и маслом из трав

Круассан с пастрами из индейки 230 **450₽**
Круассан с пастрами из индейки, салатом айсберг, соусом айоли, томатами и сыром чеддер

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00 Выходные 8:00-13:00

СЫТНОЕ

Омлет с карельской форелью слабой соли 240 **530₽**
Воздушный омлет из фермерских яиц и сливок, подаётся с форелью слабой соли, творожным сыром и листьями салата, приправляется маслом из трав и луком сибулет

Французский тост с ветчиной и шпинатом 190 **390₽**
Обжаренные в омлете тосты с горчичным соусом, тамбовским окороком, сыром чеддер и припущенным шпинатом с чесноком

Глазунья с беконом на сыре монтазио 140 **360₽**
Фермерские яйца жарятся на подушке из сыра монтазио, подаётся с обжаренным беконом и шампиньонами

Оладьи из кабачков с форелью и творожным сыром 185 **490₽**
Оладьи готовятся из молодых кабачков, яиц, пшеничной муки, подаются с творожным сыром и карельской форелью слабой соли

Драники из картофеля с копченой сметаной 170 **240₽**
Драники готовятся из картофеля, яиц и пшеничной муки, подаются с копчёной сметаной и зеленью

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00 Выходные 8:00-13:00

КАШИ

Овсяная каша с орехами и яблочным чатни 320 **310₽**

Овсянку готовим на молоке со сливочным маслом, подаётся с пряным яблочным чатни и дроблёным фундуком

Рисовая каша на кокосовом молоке с манго 300 **310₽**

Рисовая каша на кокосовом молоке, подаётся с манго и кокосовой стружкой

Пшенная каша на топленых сливках с ревенем 330 **320₽**

Пшено на топлёным сливках с вареньем из ревеня и кедровыми орехами

ЗАВТРАКИ

Будни 8:00-12:00 Выходные 8:00-13:00

СЛАДКОЕ

Сырники	140	**310₽**
Блины	160	**160₽**
Круассан	1 шт.	**100₽**
Медовый тост со страчателлой и манго Бриошь обжаренная в меду и сливочном масле с сыром страчателла, манго и кокосовой стружкой	180	**420₽**

ТОППИНГИ

Сметана	30	**65₽**
Сгущенка	30	**65₽**
Варенье из вишни	30	**65₽**
Варенье из смородины	30	**65₽**
Варёнка	30	**65₽**
Крем из вареной сгущенки	30	**65₽**
Шоколадный крем	30	**65₽**

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Брускетта с попкорном из креветок 135 **490₽**

Бриошь с хрустящими креветками в кисло-сладкой глазури, гуакомоле и кунжутом

Брускетта с печёным перцем и кремом из брынзы 140 **410₽**

Чиабатта с кремом из брынзы, печёным перцем, оливковым маслом с базиликом, сверху кедровый орех и кинза

Брускетта с томлёной свининой и маринованным луком 150 **340₽**

Ржаная чиабатта с томлёной свининой заправленной копчёным Айоли, маринованным луком и кинзой

Риет из копченого лосося 130 **480₽**

Риет из копчёного лосося с хрустящей чибаттой, оливками каламата, укропом и луком шнитт

Паштет из печени цыпленка 170 **330₽**

Паштет из печени цыплёнка приготовленный с красным вином, подаётся с луковым конфи, дроблёным фундуком и серой чиабаттой

Тартар из тунца с айоли манго-чили 150 **620₽**

Тунец с соусом из манго и острого чили, на листе ромейна с попкорном

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из говядины 160 **690₽**
Говяжий кострец нарубленный мелким кубиком и заправленный каперсами, красным луком, горчичным соусом. Подаётся с перепелиным желтком, сыром монтазио и бородинским хлебом

Тартар из оленины 200 **850₽**
Мякоть оленины, заправка из дижонской горчицы и оливкового масла, маринованные стебли зелени и соус из сыра монтазио

Страчателла с томатами 170 **550₽**
Сливочный сыр страчателла со слайсами розовых томатов, рукколой, оливковым и зелёным маслом из трав подается с обжаренной чиабаттой

Тарелка выдержанных сыров 250 **840₽**
Ассортимент уточняйте у Вашего официанта

Цезарь с цыплёнком 210 **490₽**
Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь на основе желтков и анчоусов, с томатами, сыром монтазио и крутонами с цыплёнком

Цезарь с креветками 190 **580₽**
Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь на основе желтков и анчоусов, с томатами, сыром монтазио и крутонами с тигровыми креветками

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат с форелью и томатами 210 **700₽**

Форель слабой соли, узбекские томаты, листья салата, маринованный лук и фенхель заправляем соусом на основе сладкого чили и лимонного фреша

Нисуаз с тунцом 250 **620₽**

Обжаренный тунец с листьями салата, фасолью, молодым картофелем, варёным яйцом и томатами, заправляется соусом на основе горчицы

Хлеб со взбитым маслом 160 **190₽**

Чиабатта двух видов и взбитое сливочное масло с оливковым

СУПЫ

Борщ с говяжьей грудинкой 420 **440₽**
Борщ мы варим на крепком говяжьем бульоне из грудинки, насыщаем вкус чесноком, зеленью и специями, подаётся со сметаной, бородинским хлебом и салом

Буйабес 360 **690₽**
В основе супа рыбный бульон с добавлением корнеплодов, томатов, фенхеля и зелени. Готовую основу мы дополняем двумя видами рыбы и морепродуктами

Луковый суп с сыром грюйер 350 **490₽**
Классический луковый суп на основе сладкого лука, тимьяна, белого вина и куриного бульона с выдержанным сыром грюйер и чиабаттой

Тыквенный крем 340 **340₽**
Тыквенный крем на кокосовом молоке с добавлением листа лайма. Подаётся с вяленой тыквой, при желании можно добавить креветки

Креветки к тыквенному супу 30 **190₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельные крокеты с трюфельным соусом 235 **410₽**

Хрустящие крокеты из печёного картофеля подаются с трюфельным соусом, обжаренными вешенками, зелёным маслом

Ризотто с вешенками и кремом из брынзы 320 **560₽**

Грибное ризотто с жареными вешенками, кремом из брынзы, зелёным и трюфельным маслом

Утиная ножка конфи со свекольным соусом и пряным пюре 310 **720₽**

Томлёная утиная ножка, с пряным картофельно-тыквенным пюре и соусом на основе свеклы и демигласа

Глазированная свиная грудинка с муссом из квашеной капусты 250 **520₽**

Свиная грудинка томится со специями и травами 12 часов и запекается в глазури, подаётся с воздушным муссом из квашеной капусты

Филе оленины с соусом Порто из шишек и полбой 270 **1 350₽**

Вырезка оленя обжаренная со специями с соусом Порто на сосновых шишках и ризотто из полбы

Филе миньон с жареным ромейном и шпинатом 295 **1 250₽**

Премиальный стейк с овощным демигласом и обжаренным на гриле ромейном, шпинатом и зелёным луком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк бавет с соусом из копчёных яблок 260 **950₽**
Альтернативный отруб из говядины зернового откорма, известный для русского мясника как Пашина. Подаётся соусом из копчёных яблок и пармантье из печёного картофеля

Томлёные телячьи щёчки с пшеном и кукурузой 320 **920₽**
Томлённые 16 часов телячьи щёчки с соусом демиглас, маринованным луком и гарниром из пшена и кукурузы

Бефстроганов с картофельным пюре 350 **700₽**
Обжаренная говяжья вырезка в сливочном соусе с луком и грибами, подаётся с картофельным пюре и малосольными огурчиками

Телячья печень в сметане с вешенками 350 **650₽**
Медальоны из телячьей печени в соусе из сметаны с картофельным пюре и жареными соцветиями вешенок

Ризотто с лангустинами, страчателлой и песто из трав 370 **920₽**
Сливочное ризотто с лангустинами заправленное песто из тархуна и базилика, сливочным маслом и сыром Монтазио

Стейк лосося с фасолью и пряным биском 280 **1150₽**
Филе лосося с пряным соусом Биск и припущенной фасолью с томатами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Судак с пюре из горошка и Бербланом на квашеной капусте 280 **820₽**

Филе судака с соусом Берблан на квашеной капусте и пюре из толчёного горошка

Сибас с трюфельным кремом из цветной капусты 230 **980₽**

Филе сибаса обжаренное с панграттатой и трюфельным кремом из цветной капусты

Битки из щуки с припущенным шпинатом 310 **540₽**

Битки из щуки с жаренным луком и укропом, подаются с припущенным шпинатом, картофельным пюре и соусом Беарнез

Бургер Dr.Pepper 340 **630₽**

Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины с сыром чеддер, листьями айсберга, томатами, маринованным луком и соусом на основе вишни и BBQ

Бургер с цыпленком 320 **550₽**

Булочка бриошь с глазированным филе бедра, томатами, чеддером, маринованным луком и листьями айсберга, с соусом Айоли

ПАСТЫ

Орзо с вялено́й тыквой и пармезаном 300 **450₽**
Паста орзо с тыквенным соусом и вялено́й тыквой, приправленная сыром Монтазио, орешками и маслом из трав

Казаречче с соусом Помидорини 340 **500₽**
Паста казаречче с томатным соусом Наполи, черри, базиликом и сыром Монтазио

Спагетти со страчателлой́ 240 **640₽**
Спагетти в соусе Песто со страчателлой́, вялеными томатами и зелёным маслом

Казаречче четыре сыра 250 **580₽**
Паста казаречче с соусом из сыра грюйер, монтазио, чеддер и горгонзола.
Подаётся с кедровыми орешками

Спагетти Карбонара 250 **580₽**
Паста спагетти в соусе из обжаренного бекона, желтка, сыра Монтазио, куриного бульона и приправленные чёрным перцем

Свекольные паппарделле с рагу из утки 320 **550₽**
Паста паппарделле на свекольном соке с рагу из утки и корнеплодов, заправленная сливочным маслом, сыром Монтазио и свежей петрушкой

Спагетти с морепродуктами 380 **800₽**
Спагетти с креветками, мидиями, кальмаром в соусе Наполи с черри, базиликом, сливочным маслом

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с шоколадным соусом 140 **360₽**
Обожжённый чизкейк с шоколадными соусами из белого и молочного шоколада

Фондан из белого шоколада с облепихой 150 **520₽**
Кекс с жидким центром из белого шоколада. Подаётся с ванильным мороженым, соусом из облепихи и лепестками миндаля

Грушевый тарт с солёной карамелью 170 **320₽**
Карамелизированная груша и творожный чизкейк на основе из песочного теста политый солёной карамелью

Ленивый наполеон с клубникой 190 **380₽**
Слоёное тесто замешивается с кремом из варёной сгущёнки и подаётся с клубникой и клубничным соусом

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощные палочки со сметаной́ Огурец, морковь, болгарский перец, сметана	120	**150₽**
Куриный́ суп с фрикадельками Куриный бульон, фрикадельки, макароны алфавит, отварное яйцо	300	**150₽**
Бургер с куриной́ котлетой́ Булочка бриошь, куриная котлета, лист салата, томаты, сыр чеддер, сырный соус	240	**420₽**
Разноцветные пельмешки со сметаной́ Пельмешки с говядиной́ и свининой́ сдобренные сливочным маслом, подаются со сметаной́	230	**370₽**
Куриная котлета с картофельным пюре Куриная котлета, картофельное пюре, огурцы свежие, томаты свежие	250	**290₽**
Рыбная котлета с картофельным пюре Котлетка из судака и трески, картофельное пюре, огурцы свежие, томаты свежие	250	**370₽**
Паста Альфредо Куриное филе, брокколи, спагетти, сыр Монтазио, сливки	230	**320₽**
Картофель фри	120	**160₽**
Картофель айдахо	120	**160₽**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Соуса на выбор:

Сырный соус	20	**50₽**
Кетчуп	20	**50₽**
Барбекю	20	**50₽**
Сладкий чили	20	**50₽**

Мороженое

3 шарика на выбор	150	**330₽**

ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное

Топпинги к мороженому

Соленая карамель	20	**75₽**
Шоколад	20	**75₽**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Coffee / Кофе

Эспрессо	25	**160₽**
Американо	150	**160₽**
Капучино	180	**210₽**
Латте	250	**210₽**
Раф	250	**230₽**
Флэт уайт	250	**230₽**
Приготовить на миндальном, кокосовом, соевом молоке		**50₽**

Tea / Чай

Чай в ассортименте **женьшень** **фруктовый** **сенча** **молочный улун** **жасмин** **ромашка** **пуэр** **эрл грей с бергамотом** **ассам (черный чай)**	500	**250₽**

Soft Drinks / Безалкогольные напитки

	Морс в ассортименте	250	**150₽**
	Сок в ассортименте	250	**160₽**
	Evervest Black royal	250	**250₽**
	Evervest Tonic	250	**250₽**
Italy	**Вода Cerelia**	250	**300₽**
Italy	**Вода Cerelia**	750	**550₽**
Italy	**Газ Вода Cerelia**	250	**300₽**
Italy	**Газ Вода Cerelia**	750	**550₽**
	Свежевыжатый сок апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь	250	**290₽**

Home Limonades / Домашние лимонады

Клубника	470	**320₽**
Малина	470	**320₽**
Маракуйя	470	**320₽**
Лимон	470	**320₽**

ВИНА

Красное вино

		150 мл	750 мл
Spain	**Consigna Tempranillo Shiraz Tierra de Castilla 2020, сух**	360₽	1800₽
Chile	**Casa Vista Merlot Valle Central 2019, сух**	380₽	1900₽
Spain	**Felix Solis, The Guv'nor 2021, сух**	460₽	2300₽
France	**Amelie Latourelle" Merlot, п/сл**	490₽	2450₽
Portugal	**Piteira Premium Alentejo DOC 2020, сух**	500₽	2500₽
Chile	**Terra Pura Carmener Valle Central 2020, сух**	560₽	2800₽

Белое вино

		150 мл	750 мл
Spain	**Consigna Chardonnay Tierra de Castilla 2021, сух**	360₽	1800₽
Portugal	**Obra Prima Vinho Verde DOC 2021, п/сух**	380₽	1900₽
Italy	**Villa Rocca Bianco del Veneto IGT 2020, сух**	430₽	2150₽
Spain	**Felix Solis, The Guv'nor 2021, сух**	460₽	2300₽
Italy	**Cantine Volpi Pinot Grigio IGT Boira 2021, сух**	480₽	2400₽

Розовое Вино

		150 мл	750 мл
France	**Rose d'Anjou Rosella AOC 2020, п/сух**	**560₽**	**2 800₽**

Игристое вино

		150 мл	750 мл
Italy	**Frettino Brut, сух**	**360₽**	**1 800₽**
Italy	**Fonte Prosecco DOC, сух**	**600₽**	**3 000₽**
Italy	**Asti Fonte DOCG, п/сл**	**620₽**	**3 100₽**

Inkerman / Инкерман

Белое вино

		150 мл	750 мл
Russia	**Sevre Chardonnay 2021, сух**	**330₽**	**1650₽**
Russia	**Sevre Sauvignon 2020, сух**	**330₽**	**1650₽**
Russia	**Sevre Traminer 2020, сух**	**360₽**	**1800₽**
Russia	**Riesling Winemaker's Selection, 2021 п/сух**	**360₽**	**1800₽**

Красное вино

		150 мл	750 мл
Russia	**Merlot-Cabernet 2020, сух**	**320₽**	**1600₽**
Russia	**Pinot Noir Winemaker's Selection 2018, п/сл**	**370₽**	**1850₽**
Russia	**Saperavi Winemaker's Selection 2021,сух**	**370₽**	**1850₽**

Розовое Вино

		150 мл	750 мл
Russia	**Rose Semidry 2017, п/сух**	**300₽**	**1500₽**

ПИВО

Beer / Пиво

Belgium	**Palm разливное**	500	**450₽**
Germany	**Ayinger, Altbairisch Dunkel**	500	**550₽**
Germany	**Ayinger Bairisch Pils**	330	**550₽**
Germany	**Kulmbacher Edelherb Alkoholfrei**	500	**550₽**
Germany	**Spaten, Munchen**	450	**380₽**

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Vodka / Водка

Russia	**Царская Золотая**	50	**220₽**
Russia	**Чистые Росы**	50	**390₽**
Russia	**Белуга Нобл**	50	**470₽**

Rum / Ром

Dominicana	**Brugal Anejo**	50	**360₽**
Italy	**Bacardi OakHeart Original**	50	**330₽**
Italy	**Bacardi gran reserva 8 anos**	50	**840₽**
Guatemala	**Zacapa Centenario, Solera Gran Reserva 23**	50	**1200₽**

Tequila / Текила

Mexico	**Ley 925**	50	**540₽**
Mexico	**Cazadores Reposado**	50	**890₽**
Mexico	**Patron Reposado**	50	**1100₽**

Gin / Джин

Russia	**7 трав**	50	**220₽**
GB	**J.J. Whitley London Dry**	50	**220₽**

Tinctures / Настойки

Russia	**7 овощей**	50	**220₽**

Whisky & Bourbon / Виски & Бурбон

Irish	**Dublin Liberties Oak Devil**	50	**500₽**
Scotland	**Auchentoshan American Oak**	50	**550₽**
Irish	**The Whistler Double Oaked Irish**	50	**600₽**
USA	**Maker's Mark**	50	**960₽**
Scotland	**Dewar's 12 years old**	50	**1100₽**
Scotland	**Lagavulin malt 16 years old**	50	**1600₽**

Cognac / Коньяк

France	**Henri Mounier VS**	50	**620₽**
France	**Henri Mounier VSOP**	50	**720₽**
France	**Courvoisier VS**	50	**1200₽**
France	**Courvoisier VSOP**	50	**1400₽**

Calvados / Кальвадос

France	**Menorval Pays d'Auge VSOP**	50	**600₽**

Grappa / Граппа

Italy	**Ora Villa Dalla Rovere**	50	**420₽**
Italy	**Moskato Villa Dalla Rovere**	50	**420₽**

Vermouths & Liquor / Вермуты & Ликеры

Italy	**Martini Bianco**	50	**220₽**
Italy	**Martini Fiero**	50	**250₽**
Italy	**Martini Rosso**	50	**250₽**
France	**Cointreau**	50	**280₽**
Czech	**Becherovka**	50	**300₽**
Italy	**Giarola Sambuca**	50	**300₽**
Italy	**Aperol**	50	**310₽**
Irish	**Baileys**	50	**350₽**
Germany	**Jagermeister**	50	**350₽**
Mexico	**Kahlua**	50	**420₽**
Scotland	**Drambuie**	50	**560₽**