

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|   |        |
|---|--------|
| Ломтики солёного лосося / 100 гр.   | 890 р  |
| Рыбное плато / 160 гр.  | 1090 р |
| Язык / 100 гр.  | 590 р  |
| Мясное плато / 200 гр.  | 990 р  |
| Филе сельди с картофелем / 200 гр.  | 390 р  |
| Овощная композиция / 280 гр.  | 420 р  |
| Домашнее солёное и подкопчённое сало / 170 гр.  | 490 р  |
| Сырный микс с яблочным чатни и горным цветочным мёдом / 190 гр.                           | 690 р  |
| Рийет из утки с луковым мармеладом / 190 гр.  | 490 р  |
| Грузди белые со сметаной / 130 гр.  | 380 р  |
| Картофельные вафли с муссом из масляной рыбы / 130 гр.                                    | 360 р  |
| Картофельные вафли с лососем / 130 гр.  | 420 р  |
| Ассорти греческих оливок и маслин в бальзамической заливке и хрустящими гренками / 80 гр. | 380 р  |
| Рязанский разносол / 350 гр.  | 440 р  |
| Лимонная нарезка / 120 гр.  | 140 р  |

## САЛАТЫ

|  |       |
|--|-------|
| «Цезарь» с жареными на огне тигровыми креветками / 170 гр.                               | 790 р |
| «Цезарь» с филе цыплёнка, томлённого в печи / 210 гр.                                    | 610 р |
| Салат из подкопченного телячьего языка с зернистой горчицей / 160 гр.                    | 790 р |
| Гриль-салат со 슬라이сами томлённой в печи конины в мясном соусе и печёными черри / 160 гр. | 640 р |

Салат с копчёным утиным магре, печёной сахарной свёклой, апельсинами конкассе, на цитрусовой заправке / 140 гр.

«Оливье» с разварной телятиной / 170 гр.

«Оливье» с маринованным лососем / 170 гр.

Лёгкий салат с розовым тунцом и маринованными сезонными фруктами / 160 гр.

Салат с томлённым в печи телячьим ростбифом, мякотью болгарского перца и муссом из сливочного хрена / 160 гр.

Салат «Эль Греко» / 240 гр.

«Фрутти ди маре» в авторской подаче / 200 гр.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ с разварной телятиной / 350 гр.

Куриный консоме с цыплёнком, томлённым в печи / 350 гр.

Тыквенный крем-суп с ломтиками копченого лосося / 300 гр.

Суп с кониной, пшеничной лапшой и овощами Wok / 350 гр.

Суп Том Ям / 300 гр.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Карамелизованные баклажаны / 110 гр.

Миנדальные креветки с морковно-лаймовым карри / 210 гр.

Тигровые креветки в кисло-сладком соусе / 200 гр.

Крылья куриные, запечённые в глазури «Барбекю» / 250 гр.

Ржаные гренки в чесночной пасте с сырно-сливочным соусом / 160 гр.

Сыр «Бри» в хрустящей корочке с вишнёвым конфитюром / 120 гр.

Мидии черноморские в соусе «Блю Чиз» / 200 гр.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ приготовленные в итальянской дровяной печи Estro

Стейк из вырезки конины в томатной карамели / 230 гр.

Ножка ягнёнка, запечённая под гранатовым соусом / 400 гр.

Пельмени из телятины и свинины / 200 гр.

Стейк Рибай / 230 гр.

Строганов с белыми грибами / 300 гр.

Медальоны из телятины с картофельным пюре и соусом «Демиглас» / 320 гр.

Биштекс из говядины с печёным картофелем и муссом из белых грибов / 340 гр.

Вырезка свинья, маринованная в сливках, с печёными овощами / 340 гр.

Томлёная утиная ножка, карамелизованная в лавандовом мёде на пряном муссе / 430 гр.

Куриная грудка под сливочным соусом / 260 гр.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ приготовленные в итальянской дровяной печи Estro

Лаврак, запечённый в морской соли с ароматными травами / 300 гр.

Хрустящий карп с соусом «Наршараб» / 180 гр.

Стейк из мурманского лосося из печи со сливочным соусом «Песто» / 150 гр.

Запечённый палтус с картофелем и ореховым романеско / 200 гр.

Стейк розового тунца с апельсиновым «Терияки» / 180 гр.

Филе судака с томатами «Бальзамик» / 280 гр.

Мякоть командорского кальмара и тигровых креветок, обжаренных в печи / 280 гр.

## ПАСТА

Паста «Карбонара» / 250 гр.

Паста с лососем / 250 гр.

Паста «Четыре сыра» / 250 гр.

## ГАРНИРЫ

Шампиньоны из печи с воздушным грибным муссом / 220 гр.

Картофель фри / 150 гр.

Картофель печёный с лепестками розмарина / 200 гр.

Овощи печённые на углях / 180 гр.

Домашнее картофельное пюре / 150 гр.

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный купол с грязьжем, сорбетом из ананаса и землёй из бородинского хлеба / 140 гр.

Торт-мороженое с воздушным беэе и сорбетом из лаванды / 100 гр.

Чизкейк «Сан-Себастьян» / 130 гр.

Таёжный десерт / 100 гр.

Малиновый «Наполеон» / 110 гр.

Медовик классический с мороженым из сыра «Пармезан» и карамельным соусом / 100 гр.

Мороженое в ассортименте / 60 гр.

Мини-эклер в ассортименте / 50 гр.

Макарун фисташка / 20 гр.

Макарун шоколад / 20 гр.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка пшеничная с ароматным маслом / 50 гр.

Булочка разнородная с ароматным маслом / 50 гр.

Хлебная корзина на компанию / 190 гр.

## СОУСЫ

|           |                   |        |
|-----------|-------------------|--------|
| «Терияки» | Грибной           | 50 гр. |
| «Барбекю» | Сырно-сливочный   | 80 гр. |
| «Пилати»  | Сливочный «Песто» |        |

🔥 - в этом блюде можно выбрать степень прожарки  
🍖 - блюдо от шефа  
👍 - рекомендуем  
🌿 - локальный продукт