## **МЕНЮ**



## Закуски:

## Вителло тоннато

120 гр 670 руб

Ростбиф, кремовый соус на основе тунца, каперсов и анчоусов

Хумус

200 гр 450 руб

Паста из нута, тахини, оливковое масло. Подается с чиабаттой, оливками,

Лабне с печеной свёклой

160 гр 380 руб

Нежный йогуртовый сыр с печеной свеклой. Блюдо украшено оливковым маслом, мятой, лаймом и карамелизированным грецким орехом

Трюфельные крокеты с грибным кетчупом

100 гр 480 руб

Крокеты из вешенок, шампиньонов и летнего трюфеля. Подается с грибным кетчупом на основе шампиньонов, соуса ворчестер, бальзамического уксуса, черного и сычуаньского перцев

Перец Рамиро с кремом из рикотты и соусом тоннато

10 гр 420 руб

Запеченный перец Рамиро, фаршированный кремом из рикотты, подается с соусом тоннато

**Курица Карааге с соусом** из жареного риса

325 гр 650 руб

Курица, маринованная в пасте мисо и чесноке, обжаренная до золотистой корочки. Подается с чипсами из базилика и соусом из жареного риса

Крылья по-тайски (остро)

335 гр 650 руб

Куриные крылья, маринованные в пасте кочудян и имбире с медом, глазированные соусом хойсин и шрирача. Подаются с лаймовым майонезом

Тар-тар из говядины с картофельным муссом

120 гр 700 руб

Вырезка из говядины с горчицей, корнишонами и соусом шрирача. Подается с муссом из картофеля и картофелем пай

Севиче из лангустинов с лаймом и маракуйей

30 гр 620 руб

Свежие лангустины, маринованные в соке лайма, дополненные мякотью маракуйи и кокосовыми сливками. Украшены зеленым чили и кинзой

Салаты:

Томаты-фенхель-оливки

230 гр 570 руб

Свежие томаты, шпинат, фенхель, оливки дополнены сухариками из чиобатты. Заправка на основе красного винного уксуса, меда и оливкового масла

Цезарь из кейла с хрустящим нутом и курицей

200 гр 600 руб

Тосканский и кудрявый кейл в сочетании с обжаренной курицей и хрустящим нутом, приправлено соусом Цезарь и украшено пармезаном

Салат с печеным перцем и хрустящими баклажанами

220 гр 570 руб

Печеный перец, обжаренный баклажан, салат корн, руккола. Заправка на основе соуса хойсин, шрирача и оливкового масла. Подается с кремом перец-рикотта

Сипы:

Куриный суп с фрикадельками

320 гр 450 руб

Куриный бульон с картофелем, морковью и фрикадельками

Зеленый карри с речной рыбой и лапшой

450 гр 750 руб

Судак и рисовая лапша с бульоном из курицы, зеленой пасты карри и кокосовых сливок. Украшено лаймом и кинзой

Мисо суп с пореем и тофу

320 гр 650 руб

Обжаренные вешенки, тофу, запеченый порей, водоросли вакаме, рисовая лапша с бульоном на основе грибов шиитаке с мисо пастой и кокосовыми сливками

Горячее:

Баклажан пармиджано

360 гр 490 руб

Баклажан, запеченный с моцареллой под соусом из протертых томатов с чесноком, базиликом и оливковым маслом. Подается с салатом из толе и промезаном

Голубцы с креветкой и соусом том ям

180 гр 580 руб

Тосканский кейл, фаршированный креветками и курицей с лемонграссом и чесноком. Заправка на основе куриного бульона и пасты том ям. Подается с маринованными вешенками и зеленым перцем чили

Речная рыба со сливочным нутом и салатом из трав

330 гр 670 руб

Жаренный на коже судак, сливочный нут с сыром лабне и соусом пиль-пиль. Подается с салатом из трав

Свиной шашлычок с тайским базиликом и лепешкой

330 гр 750 руб

Свиной шашлычок, зеленая паста карри. Подается на лепёшке с луком и салатом из трав

Шашлычок из куриного бедра с лепешкой и слоу из краснокочанной капусты

440 гр 680 руб

Куриный шашлычок, маринованный в греческом йогурте с лимонным соком и тмином. Подается на лепёшке с луком, сыром лабне и слоу из краснокочанной каписты

Десерты:

Ванильный тост с кремом намелака и вишневым компоте

150 гр 480 руб

Бриошь, крем из белого шоколада и вишневый компоте

Крамбл с грушей, вареной сгущенкой и сметанным кремом

150 гр 390 руб

Груша, томленая в вине, крошка из песочного теста с грецким орехом, вареная сгущенка, сметана

Жареный пирожок с черникой и кремом англейз

150 гр 480 руб

Слоеное тесто, черника, лайм, сливки и ваниль

## КАРТА ВИН



п	-ристые: Высокий берег Рислинг (Россия)		Вино SanVigilio Pinot Grigio Provincia di Pavia IGT 2024 (Италия)	Ů	Вино San Telmo Malbec Reserve Bodega San Telmo (Аргентина)
	15Омл (брют) 290 руб/1890 руб.		150мл (сух.) 590 руб/2890 руб.		299O py6.
ß		70	Вино Ernst Ludwig Riesling Qba Rheinhessen 2023 (Германия) 150мл (сух.) 650 руб/2990 руб.	ů	Вино Pinot Noir Bourgogne AOC Lugny L'Aurore (Франция)
	2900 руб.	п			4890 руб.
2 ()	Просекко Болла Экстра Драй (Италия)	7()	<b>Вино Weingut Tesch Unplugged Riesling 2O22 (Германия)</b> 125мл (сух.) 990 руб/5690 руб.	7()	Шато От-Нов Сент-Эмильон Гран Крю (Франция, Бордо)
	150мл (Extra dry) 690 руб/2900 руб.	п			125мл (сух.) 1350 руб/5900 руб.
ß	Креман де Лиму Антеш Эжени (Франция)	7()	Вино Little Beauty Sauvignon Blanc Marlborough (Новая Зеландия)	7(	Вино Vite Colte La Casa in Collir Barbaresco DOCG 2021 (Италия
	3200 руб.		125мл (сух.) 990 руб/7490 руб.		125мл (сух.) 1390 руб/6900 руб.
ß	Шампанское Louis Armand Brut 2021 (Франция)	ů	Арко Бэй Мальборо Совиньон Блан (Новая Зеландия	A) (	Маркес де Абадиа Резерва (Испания)
	8900 руб.		2900 руб.		2900 pyő.
ß	Игристое вино Cava Codorniu Cuvée 150 Anniversario Brut 2022 (Испания)	₽0	<b>Шабли Ролан Лавантюро (Франция)</b> 125мл (сух.) 1350 руб/7900 руб.	ß	Вино d'Arenberg Old Bean Truck Shiraz 2022 (Австралия) 3370 руб.
	3230 pgo.	Л	Вино Ocean Buffet Vinho Verde		co, o pgs.
	Белые:	u	<b>Branco (Португалия)</b> 2390 руб.	Ü	Вино Author's Collection Khvanchkara Askaneli (Грузия)
2 []	Вино High Roof Tsitronny		2390 pgc.		3890 руб.
	orange (Россия) 150мл (сух.) 270 руб/1290 руб.		Вино Рислинг Красная Горка, Галицкий и Галицкий	пΛ	Хозяйство СОБЕРБАШ
П			•	ΙU	(Красностоп резерв)
20	Вино High Roof Tsitronny (Россия	1)	5890 руб.		125мл (сух.) 890 руб/3790 руб.
	15Омл (сух.) 270 руб/1290 руб.				
ß	Хозяйство Собербаш Мускат Грани (Россия)	Л	Красное:	70	Вино Carolina Reserva Pinot Noir, Santa Carolina (Чили)
	2590 py6.		Вино петрикор пробус, Шумринка (Россия)		125мл (сух.) 590 руб/2290 руб.
Д			2890 руб.	71	Вино Cantine Russo
Ц	Хозяйство СОБЕРБАШ Рислинг (Россия)	Δ	Вино Merlo Reserve, Усадьба	* "	Luce di Lava Etna DOC Rosso 2019 г (Италия, Этна)
	199О руб.		Маркотх (Россия)		1390 py6/6990 py6.
Λ	Вино Winery Uzunov Bunt (Росси	۵۱	4990 руб.		
П	2390 py6.	П	Вино Каберне Совиньон		Розе:
		П	Красная Горка, Галицкий	п	
	Вино Urban Riesling, Nik		и Галицкий (Россия)	70	Вино Ocean Buffet Vinho Verde Rose 2023 (Португалия)
	Weis St. Urbans-Hof (Германия)		599О руб.		150мл (полусухое) 590 руб./2900 руб.
	299О руб.	οN	Вино Santa Ana Caracter		Toolin (nongogator) coo pgc., 2000 pgc.
2 1	<b>Луис Гунтрум Рейнхессен Нирштайнер Рислинг (Германия)</b>		Cabernet Sauvignon-Malbec 2022 (Аргентина)	7()	Вино Rosa dei Frati 2023 (Италия)
	125мл (cyx.) 890 руб/4890 руб.	1	150mA (cyx.) 350 py6/1990 py6.		125мл (сух.) 1190 руб/7490 руб.
		эк	склюзивно побокальные позиции 125 мл	١.	
	Органическое вино		Duna Dana I IInan		
	Павел Швец 7900 руб. Совиньон Блан 2023		Вино Павел Швец Гевюрцтраминер Амбер 1450 ру	б.	Вино Павел Швец Пино Нуар 2022
	КРЕПКИЕ НАПИТКИ:	7	Инчмоан Сингл Молт 12 лет (Шотландия)		Джин:
	Коньяк		50 мл. 790 руб.	U	Барристер Слоу Джин (Россия)
U	Roullet V.S.O.P. (Франция)		Этот Шотландский солодовый виски, выполненный в торфяной стилистике		50 мл. 390 руб.
	50 мл. 750 руб.		Водка:	Ū	Барристер Органик (Россия)
			Онегин (Россия)		50 мл. 390 руб.
	Виски:		50 мл. 450 руб.		Ром:
	Глен Морей Сингл Молт Шерри			<b>=</b>	
	Каск Финиш (Шотландия)		Текила:  Текила La Pavesa Oro (Россия)	U	Вьехо де Кальдас Хуан де ла Крус 5 лет
	50 мл. 790 руб.	U	TERMAN LU PUVESU OTO (POCCUS)		(Колумбия)

450 руб.

50 мл.

450 руб.

50 мл.

Односолодовый виски