

МЕИЮ

АКВАРИУМ

Устрица Крымская /1 шт440
Устрица Модзико (Япония) /1 шт440
Мидии Черноморские /100 г240
Мы готовим мидии в соусах: томатный, белое вино /100 г200

ЗАКУСКИ В СТОЛ**Осетинские пироги**

с рубленой телятиной /400 г720
со шпинатом, свекольной ботвой и сыром /400 г.570
с картофелем и сыром /400 г690
Соленья (капуста с брусникой, помидоры бочковые, огурцы слабосоленые, бамбук) /360 г580
Рыбные (радужна форель копченая, лосось слабосоленый, палтус, копченая барабуля) /240 г1350
Мясные (парма, коппа, салями-трюфель, вялено-копченая утка) /125 г.720
Сыры (лифнадийский овечий и резерв, камамбер козий, бюш) /290 г1450

БРУСКЕТТЫ

Страчателла с клубникой и луком сибулет /170 г520
Краб с авокадо и томатами /145 г720
Слабосоленый лосось с авокадо и сливочным сыром /170 г650
Ростбиф с томатами и горчичным соусом /145 г590

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Фаланга камчатского краба, соус руй и топленое масло /100 г1250
Паштет из утки с мандариновым вареньем и фундуком /200 г550
Мушмула с авокадо и свежим огурцом /190 г450
Буррата с томатами и малиновым бальзамиком /310 г760
Слабосоленая в бруснике форель с огуречным тартаром и щавелем /150 г.680
Тартар из говядины с щучьей икрой и пармезаном /185 г680

К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.

САЛАТЫ

Салат с авокадо, томатами, огурцами и киноа /290 г	570
Зеленый салат с мушмулой и вяленой уткой /210 г	540
Салат с камчатским крабом, томатами, авокадо и сельдереем /160 г	980
Салат с жареной барабулей, томатами, молодым картофелем и шпинатом /245 г	580
Салат с цыпленком гриль, кускусом, томатами и шпинатом /250 г	470
Салат с хрустящими баклажанами, сладкими томатами и китайским соусом /260 г	630

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Колдуны с боровиками /180 г	620
Равиоли с бурратой и трюфельным маслом /150 г	650
Лингвини с крабом /220 г	920
Ризотто с креветками и черноморскими мидиями /270 г	680
Сулугуни обжаренный на углях с гранатовым соусом /120/50 г	570
Черноморские рапаны с томатами и картофелем /230 г	560

СУПЫ

Окрошка с языком телянка на квасе / айране /350 г	450
Гаспачо с креветками и свежим огурцом /250 г	580
Борщ с фермерской уткой, пирожком с мясом и сметаной /350/50/50 г	540
Уха из горной форели и стерляди /300 г	520
Щавелевый суп с телятиной /300 г	420
Крем-суп из молодого кабачка с крапивой и авокадо /335 г	450

ПИРОЖКИ

с яйцом, крапивой и зеленым луком /45 г	130
с рябчиком и грибами /45 г	130
с языком телянка /45 г	130
расстегай с сомом и фуагра /60 г	130

К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ В ПЕЧИ*

Черноморская камбала /100 г	480
Утка запеченная с яблоками /100 г	230
Стерлядь запеченная в углях /100 г	480
Томленая голень ягненка /100 г	190

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Палтус с ризотто из дикого риса и фенхелем /270 г	980
Жареная треска с картофельным пюре и молодым зеленым горошком /240 г	750
Филе судака с томатами и молодым шпинатом /265 г	860
Черноморская барабуля с картофелем по-деревенски и соусом тартар /150/140/40 г	760

МЯСО И ПТИЦА

Плечо ягненка с молодой стручковой фасолью, нутом и мисо /260 г	880
Котлетки из кролика с брюссельской капустой и пармезаном /250 г	620
Томленные щеки телянка с полентой и шпинатом /300 г	980
Утиное филе с картофельным пюре, мушмулой и черемшой /240 г	890

ГРИЛЬ

Морской гребешок /за 100 г**	980
Рибай Прайм (Воронеж) /400 г**	2800
Филе миньон Прайм (Воронеж) /300 г**	2900
Шатобриан Прайм (Воронеж) /100 г**	990
Каре ягненка (Ставрополь) /за 100 г**	580
Кебаб из телятины /200 г	650
Кебаб из баранины /200 г	650

ИЗ ПЕЧИ

Камбала /за 100 г**	720
Горная форель /за 100 г**	320
Перепелка фаршированная белыми грибами /1 шт	720
Цыпленок под соусом шрирачи (Ярославль) /1 шт	780

* Приготовление от 40 до 80 минут.

** ВЫХОД сырого продукта.

ОВОЩИ

Жареный молодой картофель с грибами /250 г	350
Овощи гриль /300 г	350
Брокколи в азиатском соусе /200 г.	350
Романо на гриле с соусом айоли и анчоусами /200 г.	370
Картофель из печи с пармезаном и трюфельным маслом /250 г	350

СЛАДКОЕ

Панна котта из щавеля с мороженым из сметаны /150 г	360
Шоколадный фондан с малиной и мороженым из черемухи /195 г.	420
Земляника с ванильным мороженым /170 г	450
Шелковица с мороженым из черемухи /150 г	420
Домашний медовик с медовыми сотами /220 г	440
Наполеон со свежей клубникой /200 г.	450
Домашнее мороженое (ваниль, шоколад, клубника, черный хлеб) /1 шарик/50 г	200
Сорбеты (черная смородина, лимон-лайм, фейхоа, клубника) /1 шарик/50 г	170

К ЧАЮ

Чайная тарелка (щербет, халва, трюфель черный и белый) /120 г	390
Варенье (клубника, молодой грецкий орех).	200
Мед (каштановый, разнотравье) /50 г	200

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Мушмула /100 г	160
Клубника /100 г	80
Голубика /100 г	400
Черешня /100 г	200

** выход сырого продукта.

К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.