**МИНИ ЗАКУСКИ К ВИНУ / MINI WINE APPETIZERS**

**Финик с кремом из Горгонзолы / Date with gorgonzola cream 280**

**Печёный чеснок / Baked garlic 190**

**Ростбиф с горчичным соусом / Roast beef with mustard sauce 590**

**Бычий хвост, тушёный в вине / Oxtail, stewed in wine 850**

**Перец рамиро с копченой сметаной и фисташками / 540**

Ramiro pepper with smoked sour cream and pistachios

**Крупные маслины и оливки / Giant black & green olives 640**

Маринованные оливки в ароматном масле / Pickled in flavored oi

**Тарелка сыров / Cheese plate 2400**

Талледжио, Горгонзола, Грюер, Грано Подано, Трюфельный козий /

Talledgio, Gorgonzola, Gruer, Grana Podano, Tartuffo goat cheese

**БРУСКЕТТЫ И САЛАТЫ / STARTERS**

**Брускетта с анчоусами / Bruschetta with anchovies 720**

Оливковый тапенаде с анчоусами и сливочным сыром на пшеничном багете /

Olive tapenade with anchovies and cream cheese on baguette

**Брускетта с ростбифом / Bruschetta with roast beef 580**

Ростбиф с томатом и баклажаном на пшеничном багете /

Roast beef with tomato and eggplant on a baguette

**Буратта с томатами / Buratta cheese with tomato 820**

Шарик буратты со свежими томатами, рукколой и крем-бальзамиком / Buratta cheese with

tomatoes, ruccola and cream of balsamic

**Салат с копченым виноградом / Salad with smoked grapes 780**

Микс салатов с цуккини, сыром Фета, копченым виноградом и лепестками миндаля /

Mixed salads with zucchini, feta cheese, smoked grapes and almond petals.

**Салат с мариноваными баклажанами /Marinated eggplant salad 640**

Баклажаны, авокадо, микс салатов, киноа с бальзамической заправкой /

Eggplant, avocado, mix of salads, quinoa with balsamic dressing

**`` ` `**

**НАМАЗКИ НА ХЛЕБ / PATE (подаются с тостами / served with toasts)**

**Паштет из печени индейки / Turkey liver pate 520**

Паштет из печени индейки с луком конфи и с пюре из яблок и сельдерея

Turkey liver pate with confit onion and mashed apples and celery

**Паштет из печени утки / Duck liver pate 520**

Пряный паштет из печени с добавлением можжевеловых ягод и Мадерой /

Duck liver pate flavored with juniper berries and Madera /

**СЫРОЕ МЯСО И РЫБА / RAW MEAT AND FISH**

**Севиче из Дорадо/** **Dorado Ceviche 990**

Филе Дорадо, с соусом Понзу, маслом из петрушки и сегментами грейпфрута/

Dorado fillet, with Ponzu sauce, parsley oil and grapefruit segments

**Тартар из говяжьей вырезки / Beef tar tar 940**

Классический тартар из говядины с каперсами и луком шалот /

Classic beef tar tar

**Татаки из говядины / Beef Tataki 940**

Слегка обжаренная в черном перце говяжья вырезка с соусом Понзу, личи и жемчужнымимаринованными луковичками / Lightly fried in black pepper beef tenderloin

with Ponzu sauce, lychee and marinated bulbils

**Севиче из морского гребешка /** S**callop ceviche 1450**

Сахалинский гребешок, деликатно подмаринованный соусом Шисо и цедрой лимона

Sakhalin scallops, delicately marinated with shiso sauce and lemon zest with

**Крудо из тунца / Tuna crudo 850**

Филе тунца, соус из фейхоа, цедра лайма и фисташки /

Tuna fillet, feijoa sauce, lime zest and pistachios

**ГОРЯЧЕЕ / MAIN COURSE**

**Утиная грудка/ Roasted duck breast**

Обжаренная утиная грудка с хрустящей корочкой. Подается с брусничным соусом **990**

и красной смородиной / Fried duck breast with crispy crust.

Served with lingonberry sauce and red currant.

**Филе Миньон / Filet Mignon (шеф рекомендует прожарку MR) 1600**

Стейк из говяжьей вырезки с пюре из цветной капусты и белыми грибами

Slowly cooked beef tenderloin with cauliflower puree, mini chanterelles and porcini mushrooms

**Стриплойн / Striploin 2350**

Стейк из говяжьего отруба (травяной откорм) с соусом Black Pepper, прожарки Medium Rare.

Подается с печеным картофелем / Beef cut steak (herbal fattening) with sauce Black pepper,

roasting medium rare, served with baked potatoes

**Телячьи щечки / Veal cheeks**  **990**

Телячьи щечки, томленные в темном пиве с овощами. Подается с картофельным пюре

с васаби / Veal cheeks stewed in a dark beer with vegetables. Served with potato wasabi puree

**Палтус с рисом Неро / Halibut with Nero rice 1700**

Филе палтуса с рисом Неро, шпинатом и креветочным соусом биск /

Halibut fillet with Nero rice, spinach and bisque sauce from shrimps

**Фуа-гра / Foie Gras 2100**

Жареная гусиная печень с ягодным соусом на белом вине, пюре из сельдерея

и карамелизированной грушей / Grilled goose liver with berry sauce on white wine, celery

puree and caramelized pea

**Жареные морские гребешки /Grilled scallops 1980**

Жареный Сахалинский гребешок с пюре из цветной капусты с трюфельным маслом /

Grilled Sakhalin scallop with truffle cauliflower puree

**Ризотто с морепродуктами / Risotto with seafood 1450**

Ризотто со сливочно-винным соусом, кальмарами, мидиями и креветками /

Creamy wine sauce risotto with squid, mussels and shrimps.

**Лопатка молодого ягненка 3750**

Лопатка ягненка, маринованная в ароматных травах, приготовленная

В низкотемпературной печи в красном вине с овощами. Подается с печеным картофелем.

**Порция на 2-3-х гостей**/Slowly cooked lamb shoulder on the bone, pickled in aromatic herbs,

Served with baked potatoes and red wine sauce. **For two person**.

**СУП / SOUP**

**Гаспачо из кукурузы с креветками / Сorn gazpacho with shrimp 680**

**Суп из каштанов / Сhestnut soup 720**

Нежный крем-суп со сморчками и копченым утиным филе /

Tender cream soup with morels and smoked duck slices

**ДЕСЕРТ / DESSERT**

**Грушевый тарт / Pear tart 720**

Слоеное объедение с карамелизированной грушей и голубым сыром.

Подаются с шариком бельгийского ванильного мороженого/

Puff pastry delicacy with caramelized pear and blue cheese. Comes with vanilla ice cream

**Шоколадный флан / Сhocolate flan 490**

С ванильным мороженым / With vanilla ice cream

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFTDRINKS**

**Минеральная вода 0,5 л / Mineral Water 0,5 l 280**

с газом / без газа

sparkling / still

**Натуральный ягодный морс/Natural berry morse 280**

Из ассорти ягод клубники, малины, ежевики/ Strawberries, raspberries, blackberries morse

**Чай 900 мл 400**

**Tea 900 ml**

Ассам, Сенча, Жасминовый, Молочный Улун

Assam, Sencha, Jasmiune, Milk Oolong

**Кофе / Coffe 250**

Эспрессо, Американо

Espresso, mericano