

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Теплый салат с копченой телятиной, томатами и кориандром

590 ₺

Винья Майпо Каберне Совиньон, Центральная Долина 350 ₺

Средиземноморский салат с морепродуктами и заправкой из паприки и лайма

750 ₺



Винья Майпо Совиньон Блан, Центральная Долина 350 ₺

Легкий салат с сыром дорблю, авокадо и заправкой на основе пахты

560 ₺

Салат из бакинских овощей

420 ₺

Муксун с салатом из фенхеля и яблочным дрессингом

510 ₺



Шардоне «Каде д`Ок» — Барон Филипп де Ротшильд,

Лангедок-Руссийон 450 ₺

Копченая утиная грудка с пюре из сельдерея и грушей конфи

510 ₺



Монтепульчано д'Абруццо Подере, Умани Ронки, Абруццо 410 ₺

Атлантический лосось с микрозеленью и винным соусом

480 ₺



Ле Бордо де Ситран, Шато Ситран, Бордо 450 ₺

Тартар из фермерской говядины на подушке из персика и хрена

520 ₺



Кьянти, Боттер, Тоскана 430 ₺

Сет закусок к белому вину

Креветки в тесте катаифи

Палтус с кунжутным соусом

Швейцарский сыр Тет де Муан

540 ₺

Сет закусок к красному вину

Бриошь с пастроми из телятины

Тартар из говядины

Прошутто ди парма

540 ₺



ДЕСЕРТЫ

Домашний сникерс

300 ₽

Циелавиня

Хрустящая меренга с ванильным кремом, ягодным муссом и мороженым из маракуйи

290 ₽

Мусс из лесных ягод с медовым мхом и мороженым из горгонзолы

330 ₽

Фисташковый чизкейк

320 ₽

Ассорти сыров

Пармиджано реджано, Пекорино романо, Азиаго пресатто

750 ₽

Домашнее мороженое

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

100 ₽

Домашний сорбет

Лайм, красный апельсин, каркаде

100 ₽