



ВАЙН СТАРТЕР

Вайн стартер // 1500 ₹

Итальянские артишоки, томаты, оливки, пармезан, камамбер

Карпаччо вителло // 600 ₹

Нежное мясо под пряным соусом и ароматными огурцами

Прошутто // 1500 ₹

Пряное прошутто с каперсами и таджасскими оливками

Креветки на гриле // 600 ₹

Креветки в соусе кими-чири с чипсом из лука

Карпаччо из гребешка // 900 ₹

Сахалинский гребешок приправленный специей умами и кремом из трюфеля

ОСНОВНЫЕ

Дорадо // 1100 ₹

Золотистое филе на гриле с романо и соусом из печёных овощей

Утиная грудка // 1100 ₹

Нежная утиная грудка на подушке из птитима с грибами

Говяжий стейк // 1100 ₹

Говяжий стейк с кейлом и вешенками с соусом шато

Ризотто // 900 ₹

Сливочное ризотто с белыми грибами и камамбером

Паста // 1100 ₹

Казаречче в сливочном соусе и хрустящими креветками

ЗАКУСКИ

Карпаччо из кабачка // 500 ₹

Хрустящий кабачок с сальсой верде и вялеными томатами

Креветки с персиком // 900 ₹

Креветки гриль с салатом и сливочным сыром

Томаты с сыром и оливками // 700 ₹

Сладкие томаты с таджикскими оливками и миксом салата

Тунец с овощами // 1080 ₹

Тунец с кабачком и миксом салата в кунжутно-лаймовой заправке

Камамбер // 900 ₹

Запечённый сыр с хрустящей фокачей

Тартар говядина // 800 ₹

Пряный тартар с тёртым желтком и хрустящей фокачей

Тартар лосось // 850 ₹

Нежный лосось на подушке из баклажана в цитрусовой заправке

Страчателла // 600 ₹

Сладкие томаты со страчателлой и ароматной клубникой

Гребешки со спаржей // 1500 ₹

Сахалинский гребешок с копчёной сметаной и хрустящей спаржей

Томлёные морепродукты // 950 ₹

Микс гребешка и креветок в сливочно-винном соусе

ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт 500 ₹

Чизкейк сан себастьян 500 ₹

Павлова 400 ₹

Circle брауни 500 ₹

НА ХЛЕБ

Хумус артишоки 600 ₹

Рийет лосось 800 ₹

Рийет креветки 800 ₹

Пате куриное 600 ₹

Хумус брокколи 650 ₹

Эскарго 1100 ₹



ДОБАВИТЬ

	Яйцо куриное 50 ₽
	Вяленые томаты 250 ₽
	Оливки таджаски 350 ₽
Утиная грудка 300 ₽	Сметана 90 ₽
Говядина 350 ₽	Хрен сливочный 80 ₽
Лосось 400 ₽	Кабачок 50 ₽
Креветки 250 ₽	Печёный перец 150 ₽
Гребешок 900 ₽	Пармезан 450 ₽
Тунец 300 ₽	Томат 100 ₽
Спаржа 450 ₽	Авокадо 170 ₽
Брокколи 100 ₽	Огурцы BBQ 100 ₽
Шпинат 320 ₽	Лепёшка домашняя 50 ₽

ВАЙН СТАРТЕР

Лепёшка с яйцом и хумусом // 600 ₽

Овощной хумус с лепёшкой и яйцом пашот под воздушным пармезаном

Овощной боул с яйцом // 700 ₽

Нежный скрембл с овощами и сыром

Пряная шакшука // 600 ₽

Пряная шакшука с яйцом и домашними лепёшками

Бенедикт // 600 ₽

Ароматный бриошь с яйцом пашот и пармезаном под воздушным соусом

Сэндвич сандо с уткой // 800 ₽

Пряная утиная грудка с миксом салата и овощным соусом

Большой сет на хлеб // 600 ₽

Паштет, хумусы с домашними лепёшками

Брускетта с рикоттой и томатами // 500 ₽

Нежный сыр рикотта с вялеными томатами на хрустящей фокачче

Тост с омлетом и микс салатом // 500 ₽

Нежный омлет с фокаччей и салатом

Творог // 550 ₽

Домашний творог с ягодами и соусом из варёной сгущёнки

СУП

Окрошка // 600 ₽

Пряная окрошка с олениной

Щавелевый // 600 ₽

Пряный щавелевый суп из хвостов

ГОРЯЧЕЕ

Дорадо // 1100 ₽

Золотистое филе на гриле с салатом романо и соусом из печёных овощей

Говяжий стейк // 1100 ₽

Говяжий стейк с кейлом и вешенками с соусом шато

Ризотто // 900 ₽

Сливочное ризотто с белыми грибами и камамбером

Утиная ножка конфи // 1100 ₽

Утиная ножка в глазури из сливы и карамелизированными яблоками

Паста // 1100 ₽

Казаречче в сливочном соусе и хрустящими креветками

ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт // 500 ₽

Чизкейк сан себастьян // 500 ₽

Павлова // 400 ₽

Circle брауни // 500 ₽