



\ RESTAURANT \

## NEW

## CLASSIC

### STARTS

Чёрный летний трюфель 1 гр	170 ₽	Тёплый салат с крабом и огуречным тар-таром	1290 ₽
Оливки 50 гр	160 ₽	Строганина из тунца с томатами конкасе	750 ₽
Вяленые томаты 50 гр	160 ₽	Угорь Кабаяки с разобраным соусом тар-тар	710 ₽
Маринованные артишоки 50 гр	190 ₽	Севиче из гребешка, тунца и краба с тар-таром из тыквы с манго	1310 ₽
Зелёные персики в трюфельном масле	450 ₽	Тар-тар из говядины с перепелиным яйцом	690 ₽
Сыры ассортимент и стоимость уточняйте у официанта		Обжаренная фуа-гра с кремом из кольраби	1700 ₽
Северный хлеб	120 ₽	Тёплый салат с перепелкой и соусом из арахиса	650 ₽
Салат ромейн с киноа и фенхелем на гриле	680 ₽	Крем-суп из спаржи и шпината с крабом и сливочным сыром	590 ₽
Мусс из фуа-гра с медовой уткой и вишневым мармеладом	480 ₽	Куриный консоме с перепёлкой и овощным жульеном	390 ₽
Теплый салат с грибами и кедровыми орехами	560 ₽		
Кокосово-имбирный Том Ям на омаровом бульоне	950 ₽		
Крем-суп из лисичек с яйцом 62°	540 ₽		

### MAINS

Чилийский сибас в стиле Марка Каплана	3590 ₽	Спагетти с крабом	1350 ₽
Утиная грудка с копчёным инжиром и тамариндовым соусом	1090 ₽	Тигровые креветки с крабом и зелёной спаржей	1900 ₽
Телятина с языком под соусом "Бри"	1260 ₽	Лосось 60° с тар-таром из яблока и сельдерея	1500 ₽
Трио из оленя с корнеплодами	1790 ₽	Гребешки с зелёным ризотто	1100 ₽
Лось под розовым соусом на водке и молодым картофелем	1450 ₽	Чёрный бургер с рубленой котлетой и фуа-гра	2200 ₽
Ризотто с яйцом 65° и чёрным трюфелем	1050 ₽	Каламарата со шпинатом и орехом макадамия	530 ₽

### SWEETS

Холодный суп из гуавы с ревнем и ванильным мороженым	390 ₽
Имбирно-кокосовый крем-брюле с пеной из маракуйи	370 ₽
Разобранный чизкейк	430 ₽
Конфеты ручной работы	85 ₽