# Вкусно/дорого Меню

# Вкусно

#### Закуски и салаты

#### Appetizers and salads

Паштет из печени цыплёнка с апельсиновым конфи Chicken liver pate with orange confit	490 руб.
Тартин с кремом из баклажана и рикотты с вешенками Eggplant and ricotta cream tartine with oyster mushrooms	490 руб.
Хумус из свеклы с питой © Beetroot hummus with pita	390 руб.
Риет из кролика с черносливом и бриошью Rabbit salad with prunes and brioche	390 руб.
Крудо из лосося с гуакомоле Salmon crudo with guacamole	1190 руб.
Тартар из говядины с муссом из жареной картошки Beef tartare with fried potato mousse	890 руб.
Ростбиф с соусом Тоннато Roast beef with Tonnato sauce	790 руб.
Зелёный салат со страчателлой © Green salad with strachatella	690 руб.
Салат с крабом и авокадо Salad with crab and avocado	1590 руб.
Оливковый хлеб с запеченным камамбером © Olive bread with baked camembert	990 руб.
Ремесленный хлеб со взбитым маслом © Artisan bread with whipped butter	290 руб.

## Вкусно

#### Горячие блюда Hot dishes

Ризотто с печёным перцем и козьим сыром Risotto with baked pepper and goat cheese	1190 руб.
Качо э пепе <i>⊘</i> Cacho-e-pepe with black truffle	1190 руб.
Спагетти с морепродуктами и соусом Том ям Spaghetti with seafood and Tom yam sauce	1190 руб.
Глазированный телячий язык с васаби пюре Glazed veal tongue with wasabi puree	890 руб.
Утиная ножка конфи с кремом из сельдерея и чатни из груши Duck leg confit with celery cream and pear chutney	1290 руб.
Карэ ягнёнка с соусом Ромеско и картофелем Lamb Rack with Romesco sauce and potatoes	1590 руб.
Стейк Бавет с трюфельным кремом из цветной капусты и жареной зеленью Bavette steak with cauliflower truffle cream and fried herbs	1290 руб.
Ризотто с крабом и биском Risotto with crab and bisque	1590 руб.
Хрустящая макрель с ремуладом из кольраби Crispy mackerel with kohlrabi remoulade	890 руб.
Угольная рыба с соусом Беарнез и картофельным пюре Charcoal fish with Bearnez sauce and mashed potatoes	1390 руб.

### Вкусно

#### Супы Soups

Чаудер с морепродуктами990 руб.Seafood Chowder490 руб.Бульон из цыплёнка с лапшой<br/>Chicken broth with noodles490 руб.Луковый суп с мисо ©<br/>Onion soup with miso490 руб.

#### Десерты Desserts

Шоколадный мусс с карамелью и ванильным кремом Chocolate mousse with caramel and vanilla cream	590 руб.
Крем брюле с орехом Макадамия Creme brulee with Macadamia nuts	690 руб.
Маковая Павлова с черносливом и кремом из эстрагона Pavlova poppy seed with prunes and tarragon cream	590 руб.
Мусс из халвы с мятным соусом и крем из кураги	690 руб.

Halva mousse with mint sauce and dried apricot cream

### Дорого

#### Дары моря Seafood

 Чёрная икра
 28г 3290 руб.

 Black caviar
 57г 6390 руб.

Красная икра 50г 1290 руб.

Red caviar

 Устрицы Жилардо
 1шт 790 руб.

 Gilardo Oysters
 6шт 4290 руб.

 Морской ёж (по пятницам и субботам)
 1шт 390 руб.

 Sea Urchin (Thursdays and Fridays)
 6шт 2190 руб.

Лосось холодного копчения 100г 990 руб.

Cold smoked salmon 100g

Угорь горячего копчения 100г 690 руб.

Hot smoked eel 100g

Фаланга краба с соусом Голландез 1790 руб.

Phalanx of crab with Hollandaise sauce

Паста аль бурро с икрой морского ежа 890 руб.

Pasta al burro with sea urchin caviar

#### **Узбекские томаты** 100r Uzbek tomatoes 100g

С ялтинским луком ароматным маслом 590 руб.

С бураттой, базиликом и оливковым 1190 руб. маслом

With buratta, basil and olive oil

With Yalta onion and fragrant oil

## Дорого

#### Мясные деликатесы Meat delicacies

<b>Хамон Хоселито</b> 50r Jamon Joselito 50g	6900 руб.
Мясная тарелка Meat plate	1190 руб.
Коппа 50r Coppa 50g	490 руб.
Cальчичон 5Or Salchichon 5Og	390 руб.
Cалями 50r Salami 50g	390 руб.

#### Сыры Cheeses

Плато сыров Cheese Plateau	1590 руб.
Пармеджано Реджано 30r Parmegiano Reggiano 30g	490 руб.
Пекорино Романо 30r Pecorino Romano 30g	490 руб.
Горгонзолла Пиканте 3Or Gorgonzola Picante 3Og	390 руб.
Камамбер 3Or Camembert	290 руб.



Ознакомиться с фото блюд ресторана можно по QR-коду



Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания. Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с энергетической ценностью блюд находится на доске информации для потребителя. Предоставляется гостям по первому требованию. Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям

Преискурант с информацией для потреоителя, соответствующий треоованиям Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» и Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036, находится в уголке потребителя. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013.

Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.