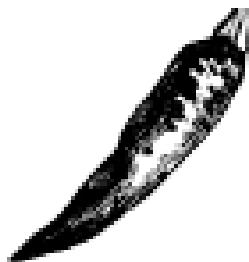
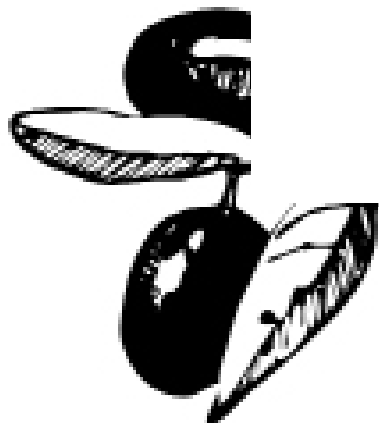


Высокая кухня, вино и джаз



BANQUET MENU



Холодные закуски



Антипаста (Брезаола, Парма, сыр пармезан, Моцарелла с Песто, оливки «Камалата», оливки «Тажаские», артишок, вяленые томаты)

450 г — 2700 рублей

Карпаччо из маринованного лосося с тапенадой из оливок

230 г — 990 рублей

Капрезе с помидорами черри. Подается с соусом «Песто» и Моцареллой Чильеджина

260 г — 530 рублей

Мясная тарелка (буженина из свинины, свиной окорок, язык ягненка, балантин из птицы, сало с прослойкой, выдержанное в герандской соли, мортаделла)

600/90 г — 1240 рублей

Сырная тарелка (Эмменталь, Чеддер, Камамбер, Дорблю, Моцарелла, Пармезан).
Подается с орехами, крекерами и медом

500/90 г — 2000 рублей

Овощная тарелка (помидоры черри, сладкий перец, лук-порей, редис, огурцы, морковные «файеры», стебель сельдерея)

600 г — 450 рублей

Маринованные разносолы (помидоры соленые, огурцы малосольные, оливки, капуста квашеная, морковь корейская, грибы маринованные)

800 г — 540 рублей

Сельдь с картофелем и маринованным крымским луком

250 г — 450 рублей

Холодные закуски



Язык ягненка с соусом наршараб, зернами граната и луком

300 г — 980 рублей

Судак «А-ля Пиконез» (фаршированный судак в пекинском стиле в зеркальной рубашке из лука-порей и имбиря)

2000/450/300 г — 3500 рублей

Свиная голяшка в желе из темного пива (импровизация на тему холодца)

900 г — 1000 рублей

Студень из телятины (импровизация на тему холодца)

900 г — 780 рублей

Фруктовая ваза (ананас, мандарин, банан, киви, виноград, груша, физалис, взбитые сливки)

2500 г — 2000 рублей

Фруктовые шпажки (ананас, мандарин, банан, виноград, груша, взбитые сливки)

100 г — 150 рублей

Ананасовые шпажки с ванильным бланманше

70 г — 160 рублей

Клубника с маршмэллоу на шпажке

70 г — 220 рублей



Салаты



Гнездо глухаря с картофелем “Пай” и печеным
цыпленком

250 г — 220 рублей

Салат из печеного баклажана с хумусом из
цуккини

350 г — 500 рублей

Ниццкий салат с тунцом от “Grillardier”

300 г — 780 рублей

Салат с индейкой, мятным песто и спагетти из
цуккини

300 г — 400 рублей

Салат из кальмаров гриль с фенхелем и сладким
перцем

250 г — 460 рублей

Салат из индейки с физалисом и красной
смородиной

250 г — 570 рублей

Греческий салат из свежих овощей подается в
корзинке из кукурузной муки

350 г — 280 рублей

*Мы не лучше или хуже других,
просто любим удивлять людей.
Мы живем на стыке философии и
творчества, то есть, в
постоянном поиске.*

— Ферран Адриа —

Кростини



Кростини с сливочным кремом и чоризо

70 г — 70 рублей

Кростини с мятным горошком и креветками

70 г — 170 рублей

Теплые закуски



Спринг - роллы. Азиатские, хрустящие
блинчики из рисовой муки, фаршированные
овощами, треской и водорослями чукка

50 г — 110 рублей

Брускетта с птицей и сладким перцем гриль
запеченная с сыром

70 г — 130 рублей

Брускетта с индейкой, лесными грибами и
можжевельником

70 г — 120 рублей

Брускетта с северным лососем запеченная с
сыром

70 г — 210 рублей

Лосось в соусе “Термидор”

120 г — 280 рублей



Индивидуальное горячее



Треска в рубашке из бекона на бенье из цуккини и бельгийским соусом на основе мидий

350 г — 470 рублей

Семга в рубашке из бекона на картофельном дарфене с соусом “Морские брызги”

100 г — 840 рублей

Утиная ножка конфи с инжиром, картофелем “Дофинуа” и соусом “Диана” на основе лесных ягод

290 г — 620 рублей

Говядина “Оссо-букко” с итальянской полентой и соусом на основе “Порто”

370 г — 700 рублей

Гренаден из свинины, подается на бенье из яблок, ананасовой сальсой и соусом “Штракбайн” на основе баварского пива

350 г — 460 рублей

Голяшка ягненка по-английски томленная в травах, подается с картофельными крокетами, помидорами черри и мясным соусом с мятой и портвейном

370 г — 580 рублей

Когда вы признаете сами для себя, что не существует такого понятия, как идеальная еда, а есть лишь ее идея, вам станет ясна истинная цель стремления поваров к совершенству — сделать людей счастливыми. Вот в чем дело.

— Томас Келлер —

Горячее (гурман-шоу)



Запеченный баварский окорок - свиной окорок с гарниром из красной капусты, картофельных гратенов, цуккини на гриле и томатов черри.

Подается с баварской горчицей, соусом “Штракбайн” на основе томатов пилати

5200/2500/600 г — 7980 рублей

Итальянская паркета, молодой поросенок приготовленный в лучших традициях Сицилии, фаршируется свиной шейей, итальянскими оливками, сладким перцем, розмарином и чесноком, подается с соусом на основе печеного перца и оливкового перца

4200/900 г — 9720 рублей

Ягненок в восточных специях, запеченный с чесноком и розмарином, подается с овощами гриль и соусами “Ткемали” и “Наршараб”

8000/1800/1200 г — 23000 рублей

Индейка в стиле Графа Орлова - филе индейки, запеченное с копченым окороком и сыром “Эмменталь”, фламбируется коньяком.

Подается с картофелем и соусом на основе шампанского

2900/1500/300 г — 8500 рублей

Лосось в корке из морской соли, запекается с овощами и подается с голландским соусом

3200/1400/500 г — 14200 рублей

Тарелка мясника (шашлыки из свинины, шашлыки из индейки, свиные ребрышки, колбаски BBQ, стейки из свинины, голяшки ягненка, ребрышки барашка, язычки ягнят, куриные крылья, фирменные лепешки, соус на основе итальянских томатов, соус “Наршараб”)

3060/650/300 г — 5900 рублей

Тарелка рыбака (сибас, приготовленный на гриле, тигровые креветки “Пиль-Пиль”, спринг-роллы с овощами и треской, филе семги с травами, черная треска с раковым маслом и беконом, кальмары с брокколи, жульен из мидий, жульен из рапана. Подается с легким бенье из цуккини и соусами, идеально подходящими к рыбе: “Нантюа”, “Грибиш” и “Голландский”)

2200/1000/600 г — 9900 рублей

Фуршетные закуски



Скандинавская вафля с тартаром из огурца

80 г — 200 рублей

Бельгийская вафля с грушей и голубым сыром

80 г — 170 рублей

Канапе с сыром “Эмменталь” и виноградом

30 г — 90 рублей

Канапе с прошутто, моцарелой и ананасом

50 г — 120 рублей

Пинвиллс с деликатесами

20 г — 70 рублей

Пинвиллс вегетарианский

20 г — 80 рублей

Конкильони с капонатой

25 г — 70 рублей

Профитроли с пармой

15 г — 60 рублей

Эклеры с лимонным кремом и маринованной семгой

80 г — 150 рублей

Креветка в тесте “Кадаиф” и экзотическим соусом

50 г — 300 рублей

Фалафель, хрустящие шарики из отварного нута с овощами

20 г — 40 рублей

Салат из яблока и морского гребешка в яичном панцире

35 г — 270 рублей

Фуршетные закуски



Микро салат “Цезарь”

50 г — 120 рублей

Микро салат “Ниццкий”

50 г — 180 рублей

Микро салат “Леопольд Гурмэль”

50 г — 120 рублей

Микро салат “Сицилийский”

50 г — 110 рублей

Спеддини из креветок

40 г — 320 рублей

Индейка в рубашке из чоризо и лимонным маслом

60 г — 130 рублей

Тиан из овощей

60 г — 100 рублей

Запеченная мидия “А-ля Рокфеллер”

25 г — 65 рублей

Канапе с гравлаксом из лосося

35 г — 120 рублей

Кростини с гранатом, вишней и сливочным сыром

25 г — 80 рублей

Чернослив в беконе

15 г — 70 рублей

Канапе с осьминогом и печеным картофелем

25 г — 170 рублей