

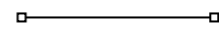
Высокая кухня, вино и джаз



MENU



Холодные закуски



Севиче из тунца

180 г — 650 рублей

Тар-тар из мраморной говядины с трюфельным соусом

150 г — 530 рублей

Буррата с помидорами и оливковым маслом

350 г — 890 рублей

Карпаччо из говядины Рибай с шампиньонами и рукколой

170 г — 830 рублей

Лосось в стиле «Nordic» с авторскими специями

200 г — 900 рублей

Фантастический ростбиф с английской горчицей и лимонным соусом

200 г — 910 рублей

Каллонатское сало с гренадской солью и розмарином

120 г — 240 рублей

Язык ягненка в соусе «Уцхо-сунели» с гранатовыми зернами

300 г — 630 рублей

Паштеты из дичи и зайца с мармеладом из свеклы и можжевельника

130 г — 420 рублей

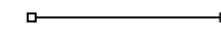
Тальята с рукколой, жареным сыром Пармезан и соусом из хрена

220 г — 730 рублей

Хамон иберико с каталонским хлебом пантумака

100 г/ 100г — 1900 рублей

Салаты



Салат Шарля Винселя из томатов черри, копченого окорока и базилика

200 г — 480 рублей

Салат из печеной свеклы с генуэзским песто, сыром Шевр и рукколой

220 г — 280 рублей

Кальмары с сельдереем, базиликом, кумкватом и соусом из японского лимона

250 г — 370 рублей

Салат с индейкой, жареным киноа, листьями салата и кремом из тыквы

200 г — 380 рублей

Салат «Louis» с камчатским крабом, томатами, кремом из манго и авокадо, стружкой из «голубого» сыра

200 г — 850 рублей

Панцанелла с томатами, печеным баклажаном, сушеными оливками и кремом из сметаны

300 г — 280 рублей

Теплый салат с осьминогом, картофелем и листьями рукколы

280 г — 1270 рублей

Теплый салат с тунцом и картофелем

250 г — 900 рублей



Теплые закуски



Мутабаль с кедровыми орехами и фалафелем

160 г — 230 рублей

Костный мозг, запеченный на гриле с дикими травами

100 г — 190 рублей

Креветки тигровые а-ля «Пиль-Пиль»,
томленные в сливочном масле с чесноком и зеленью

180 г — 950 рублей

Лесные грибы с панчеттой и сливочным соусом на хрустящем тосте

150 г — 280 рублей



Супы



Суп-крем из тыквы с камчатским крабом

300 мл — 790 рублей

Французский луковый суп

250 мл — 150 рублей

Суп мясника с копченым окороком, беконом и телячьей щекой

250 мл — 290 рублей

Суп из лесных грибов с фрикадельками из зайца и маслом белого трюфеля

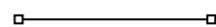
250 мл — 360 рублей

Суп-крем «Дюбарри», готовится из цветной капусты с индейкой и чоризо

250 мл — 290 рублей



Грузинский хлеб



Хачапури слоеный

400 г — 360 рублей

Хачапури по-имеретински

300 г — 280 рублей

Хачапури по-аджарски

280 г — 270 рублей

... И НЕ ТОЛЬКО



Брускетты с индейкой, пармской ветчиной и моцареллой

250 г — 390 рублей

Брускетты с помидорами, базиликом и оливками

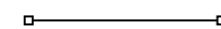
200 г — 100 рублей

Брускетты с кремом из зеленого гороха и тар-таром из фарерского лосося

200 г — 490 рублей



Паста, ньокки и ризотто



Паста «Аматричана» с итальянской панчеттой, римскими томатами и чесноком

250 г — 320 рублей

Тальятелле с кальмаром и мидиями в соусе из моркови

250 г — 370 рублей

Орекьетте с горохом, брокколи, свежим сыром и мятой

230 г — 320 рублей

Ризотто с белыми грибами и ароматом белого трюфеля

250 г — 620 рублей

Ньокки с осьминогом, сыром Страчателла и вялеными томатами в соусе из краба

250 г — 950 рублей



Овощи

Картофельное пюре с вялеными томатами и базиликом

150 г — 130 рублей

Французский картофель с трюфельным маслом, петрушкой и грибами

150 г — 140 рублей

Картофельное турне в сливочном масле с петрушкой

150 г — 100 рублей

Тыква, запеченная в медово-соевой глазури с апельсиновой стружкой

170 г — 270 рублей

Цветная капуста с соусом «Айоли» и битым фундуком

200 г — 260 рублей

Капуста, запеченная с соусом из сыра Горгонзола

250 г — 260 рублей

Помидоры, обжаренные на оливковом масле с травами, чесноком и зернами кориандра

200 г — 280 рублей

Морковь в глазури из кленового сиропа с сыром Шевр и кумином

200 г — 280 рублей



Рыба

Барабулька с салатом из киноа, красного лука и помидоров с соусом из трески

200 г — 900 рублей

Мидии по рецепту марсельских рыбаков

550 г — 560 рублей

Гигантская клешня камчатского краба*, запеченная с сыром Эмменталь

100 г — 550 рублей

Палтус со штрейзелем из вяленых томатов и петрушки с соусом из рыбного фюме

230 г — 810 рублей

Лосось с пармской шейкой, мятным ризотто и кремом из красной фасоли

250 г — 750 рублей

Сибас в корке из гималайской соли, водорослей комбу и лимонной цедры, подается с соусом «Сальса-верде»

200 г/60 г — 980 рублей

* (цена указана за 100 грамм сырого веса, размер стейка вы можете уточнить у официанта, а также заказать любую степень прожарки)

Птица

Индейка в пьемонтском стиле с кремом из тыквы, фундуком и тархуном

270 г — 360 рублей

Гречневая лапша «Соба» с индейкой и овощами

300 г — 320 рублей

«Конфи» из утиной ножки с картофельно-сельдереевым пюре и мясным соком

290 г — 540 рублей

Жареный цыпленок в перцовой корочке с соусом из сметаны и зелени

290 г — 490 рублей

Мясо



Щека телянка в соусе из шотландского виски

250 г — 370 рублей

Оссобуко, томленое с овощами и красным вином.
Подается с итальянской домашней приправой «Гремолата»

250 г — 590 рублей

Заяц с соусом на основе белых грибов, трюфельного масла, сливок и диких трав

290 г — 590 рублей

Лопатка ягнёнка запеченная в печи с травами и чесноком.*
Подается с пастой «А-ля Норма»

(* Шеф-повар рекомендует это блюдо на 2-3 персоны)

1100 г/350 г — 2970 рублей

Клуб-стейк из свинины с перечно-сливочным соусом и печеным картофелем

420 г — 630 рублей

Турнедо “Россини” подается с мясным сиропом Жю
и эскалопом из утиной печени

250 г — 1170 рублей

Голяшка ягнелка с пюре из сельдерея и мятным соусом

280 г — 550 рублей

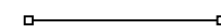
Вырезка ягнелка в марокканском стиле с кускусом и свежими листьями кориандра

250 г — 570 рублей

Оленина в соусе из лесных ягод
с кремом из печеного сельдерея и грушами, маринованными в портвейне

190 г — 930 рублей

Блюда на гриле



Шашлык из языка ягнелка с соусом «Наршараб»

170 г/180 г — 980 рублей

Шашлык из свиной шеи с овощами и соусом «Пилатти»

170 г/180 г — 490 рублей

Шашлык из индейки с овощами и соусом «Пилатти»

170 г/180 г — 340 рублей

Свинные ребра с овощами гриль и соусом «Грилардье»

180 г/180 г — 390 рублей

Ребра барашка с овощами гриль и соусом «Грилардье»

170 г/180 г — 610 рублей

Овощи на гриле

300 г — 390 рублей

Фирменная котлета «Грилардье» с костным мозгом и травами

280 г — 950 рублей

Стейк Рибай* с овощами-гриль и соусом «Берси»

100 г/180 г — 690 рублей

Стейк Тендерлоин* с овощами-гриль и соусом «Берси»

100 г/180 г — 610 рублей

Стейк из фарерского лосося* с соусом из каперсов и зелени

100/100 г — 590 рублей

* (цена указана за 100 грамм сырого веса, размер стейка вы можете уточнить у официанта, а также заказать любую степень прожарки)

Десерт

Чизкейк “Камамбер”

Сырный мусс с тремя видами сыра: Камамбер, козий и творожный.

Подается на подушке из бисквита
с грецким орехом и начинкой из инжира и малины.

90 г — 250 рублей

“Павлова” с манго

Хрустящая меренга с кремом «Шантиль»
и компоте из манго. Подается с базиликовым сорбетом.

140 г — 350 рублей

“Черный лес”

Шоколадный бисквит с вишневым компоте
и взбитым ганашем на основе белого шоколада.

150 г — 210 рублей

Десерт Мангово-лимонный

Маковый бисквит с муссом из манго и лимона

130 г — 150 рублей

Десерт Клубника-базилик

Лаймовый мусс с чаем Earl Grey, базиликовым крему
и клубничным кули.

150 г — 150 рублей

Эклер с облепиховым муссом

Безглютеновое заварное тесто с облепиховым муссом
и крему из пралине.
Карамелизованный фундук и миндальное мороженое.

150 г — 180 рублей

Десерт “Авокадо”

Мусс на основе пюре авокадо и банана с шоколадной косточкой
с жидким центром из лаймового геля с мятой.

150 г — 250 рублей

Мильфей с брусничным конфи

Слоеное тесто с ванильным ганашем и брусничным кули.

140 г — 150 рублей

Панна-котта с малиной и свеклой

Ванильная панна-котта с малиновым кули и мармеладом из свёклы.

140 г — 210 рублей

Медовик

Медовые коржи с гречишным медом, сметанным кремом
и миндальным мороженым.

150 г — 210 рублей

Чай/400 мл

Черный

Ассам - 110 рублей

Да Хун Пао - 110 рублей

Эрл Грей - 110 рублей

Императорский Пуэр - 110 рублей

Зеленый

Гиокуро - 140 рублей

Жасминовые жемчужины - 110 рублей

Молочный улун - 110 рублей

Моргентау - 110 рублей

Фруктовый и травяной

Наглый фрукт - 110 рублей

Иван-Чай - 110 рублей

Ройбос с марципаном - 110 рублей

Альмонд пай - 150 рублей

Японская липа - 200 рублей

Имбирный тодди - 190 рублей

Облепиховый сбитень - 190 рублей

Мятная клубника - 190 рублей

Кофе

Эспрессо

35 мл - 110 рублей

Американо

180 мл - 110 рублей

Капучино

180 мл - 150 рублей

Латте

200 мл - 150 рублей

Раф

200 мл - 180 рублей

Свежие соки

250 мл

Сок из моркови со сливками - **120 рублей**

Сок из зеленых яблок - **170 рублей**

Сок апельсиновый - **170 рублей**

Детоксы

250мл - 220 рублей

Груша/огурец/сельдерей/базилик/мед/лимон

Яблоко/свекла/морковь/имбирь/мед/лимон

Киви/апельсин/яблоко/мята/имбирь/мед

Авторские лимонады

250 мл - 250 рублей

Базилик - черные ягоды

Личи - клубника

Киви - маракуйя

Грейпфрут - вишня

Малина - юзу

Напитки

Лимонад «Цитрусовый»

1 л — 280 рублей

Морс из клюквы/облепихи

1 л — 220 рублей

Минеральная вода «Аqua Viva» б/г

0.75 л — 160 рублей

0.25 л — 80 рублей

Минеральная вода «Князь Милош» с/г

0.75 л — 160 рублей

0.25 л — 80 рублей

Минеральная вода «Асqua Рарпа» б/г

0.75 л — 280 рублей

0.25 л — 165 рублей

Минеральная вода «S.Pellegrino» с/г

0.75 л — 290 рублей

0.25 л — 190 рублей

Минеральная вода «San Benedetto»

0.75 л б/г — 250 рублей

0.75 л с/г — 250 рублей

Минеральная вода «Peggie»

0.33 л — 200 рублей

Минеральная вода «Нарзан»

0.5 л — 110 рублей

Минеральная вода «Воржомі»

0.33 л — 90 рублей

«Sprite», «Schweppes», «Fanta»

0.25 л — 110 рублей

«Cola»

0.33 л — 130 рублей

Сок «Rich» в ассортименте

0.25 л — 80 рублей