



*Сезонное предложение
от шеф-повара*



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Морской еж с мясом краба	650
Морской еж с тартаром из тунца	650
Фаланга камчатского краба с икрой	1780
Карпаччо из розовой сицилийской креветки с цитрусовой заправкой и малиной	2250
Крудо из тунца «по-каталонски» с соусом тамаринд и крымским луком	1350
Тартар из тунца с теплым авокадо и гаспачо зеленое яблоко	980
Нежный ростбиф с артишоками и рукколой	1280
Теплый салат со сморчками, молодой спаржей и яйцом пашот	980
<i>азия</i> Азиатские такосы (креветка, мясо краба, лосось)	620
<i>азия</i> Боулы с крабом и авокадо	970

РОЛЛЫ

Открытый ролл с гребешком 2 шт	750
Открытый ролл с тунцом «Блю Фин» 2 шт	750
Открытый ролл с лососем 2 шт	700

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные рапаны с белыми грибами	920
Равиоли с телятиной	750
Ризотто из полбы с мясом краба	1750
Равиоли с сибасом и лососем в сливочном соусе	870
Домашняя паста с морепродуктами в томатном соусе / соусе «Белое вино»	2750
Паста фрегола с черным трюфелем, спаржей и сморчками	850

СУПЫ

Суп рыбный «Буйабес»	980
Щавелевый суп с телячьим языком и яйцом пашот	450
Гаспачо / гаспачо с крабом	580 / 950
Окрошка на квасе / на кефире с телячьим языком	490

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из розового тунца с брокколи и томатами	2120
Фаланги краба со спаржей и трюфельным соусом	2150
Филе палтуса в «Мисо» соусе с манго и авокадо	1650
Ассорти морепродуктов от шеф-повара <i>на 2 персоны</i>	2850
Нежный ягненок с овощами и клюквой	1650
Телячья рулька с томленными овощами и сморчками	1550

ДЕСЕРТЫ

Летний фруктово-ягодный десерт	550
Бланманже с мягким козьим сыром и малиной	580
Семифредо с лесными орехами и карамелью	450
Фермерское творожное заварное кольцо с молочным шоколадом	450
Клубника с греческим йогуртом и семенами чиа	580
Хрустящий вишневый пирог	450
Арбуз 100 г	150
Дыня 100 г	200
Черешня 100 г	350

*Персональные и другие скидки
не действуют на данное предложение*

