

ABTOPCKOE

5500 ₽ HA ГОСТЯ

гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося холодного дыма 1/30/20/20/10

с апельсиново-горчичным соусом, каперсами, маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах;

подаётся с пшеничными тостами

Рулетики с пармской ветчиной 1/30/30

с руколой и подвяленными томатами

Моцарелла с томатами 1/50/50

в остром соусе с кинзой и чёрным перцем

Татаки из тунца 1/30/30/15

с ореховым соусом и салатом Чука

Вителло тоннато 1/30/30

из телятины под соусом из копчёного картофеля и тунца с листьями салата и с трюфельным маслом

САЛАТЫ

Салат с куриной грудкой 1/100

глазированной в соусе Терияки, с жареными вешенками и тыквенным паем

Салат с креветками-гриль 1/100

в манговом соусе

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из лесных грибов 1/100

под сырной корочкой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи 1/100/80/50/20

в соусе Велуте с копчёной фасолью и пармантье из молодой моркови

Фондан из говядины и хереса 1/100/50/40/20/20

с луком конфи и чипсами из сельдерея

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная 25/25/25/10

подаются со сливочным маслом

НАПИТОК

с корицей и мёдом

Клюквенный морс 1/200

6