

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** | семена горчицы, яичный желток, выдержанный сыр - 26€
- СЕВИЧЕ ИЗ АРКТИЧЕСКОГО ГОЛЬЦА** | укропный майонез, крыжовник - 22€
- КОПЧЁНАЯ ФОРЕЛЬ** | сезонные овощи, перепелиные яйца - 24€
- РЫБНЫЙ СУП** | рыбное филе, овощи - 25€
- СЫР СТРАЧАТЕЛЛА** | маринованные помидоры черри, клубника, лимонная вербена - 20€

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ** | луковый мармелад, соус демиглас - от 55€
- ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА** | пюре из цветной капусты, соус из бульона - 35€
- РЫБА ДНЯ** | пюре из зелёного горошка, укропный велюте - от 40€
- РИЗОТТО** | выдержанный сыр, грибы - 30€

ГАРНИРЫ

- Молодые цукини на гриле - 6€
- Картофельное пюре с жжёным сливочным маслом - 6€
- Картофель с лисичками - 6€
- Салат из свежих листьев - 6€

ДЕСЕРТЫ

- ПАВЛОВА** | клубника, белый винный уксус - 15€
- ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ** | гречневое мороженое, вишня - 15€



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Просим гостей с пищевой аллергией или непереносимостью отдельных продуктов сообщить об этом персоналу ресторана до оформления заказа. Обратите внимание: все блюда готовятся на кухне, где возможен перекрёстный контакт различных продуктов, поэтому мы не можем гарантировать полностью свободную от аллергенов среду. Описания блюд в меню могут не содержать полного перечня ингредиентов.

Для групп от 6 человек взимается сервисный сбор в размере 10%.