

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ

Утиная ножка конфи <i>Томлёная утиная ножка с полентой, демигласом и хрустящим луком.</i>	890 470 г	Филе миньон с бэби-картофелем <i>Сочная говяжья вырезка с шампиньонами, тимьяном и запечённым картофелем.</i>	1 490 320 г
Куриное филе с овощами <i>Нежное куриное филе, приготовленное в технике су-вид, обжаренное на гриле с овощами в пикантном соусе.</i>	650 340 г	Томленные ребра в брусничном соусе с коул слоу <i>Свинные рёбра с ягодной глазурью, подача с хрустящим салатом коул-слоу.</i>	690 420 г
Куриный шницель с грибным соусом <i>Нежное куриное филе в хрустящей золотистой панировке с ароматным грибным соусом и микс-салатом.</i>	610 300 г	Свиная вырезка с картофелем бэби <i>Нежная свиная вырезка, томлённая с розмарином и чесноком, подаётся с запечённым молодым картофелем бэби, ароматным грибным соусом и томатами черри.</i>	710 430 г
Бефстроганов с пюре и тартаром из огурцов <i>Нежная говядина с грибами в сливочном соусе, картофельное пюре и освежающий огуречный тартар.</i>	890 330 г	Филе судака с орзо и соусом песто <i>Нежное филе судака с пастой орзо, томатами и трюфельным маслом.</i>	810 270 г
Форель радужная на гриле с миксом салата <i>Нежная радужная форель, идеально приготовленная на гриле до золотой корочки, подаётся с лёгким и освежающим миксом салата и долькой лимона.</i>	1 140 300 г	Лосось с брокколи и икорным соусом <i>Идеальное сочетание нежного филе лосося, брокколи и икорного соуса, с тонкой ноткой соуса терияки.</i>	1 270 250 г
ГАРНИРЫ			
Брокколи с пармезаном <i>180 г</i>	410	Картофельное пюре <i>200 г</i>	260
Батат фри с пармезаном <i>110 г</i>	360	Овощи на гриле <i>200 г</i>	320
Бэби-картофель <i>230 г</i>	280	Рис отварной <i>120 г</i>	160
		Микс салата <i>35 г</i>	150

ДЕСЕРТЫ

Фондан с ванильным мороженым <i>Ароматный шоколадный десерт с горячей начинкой и шоколадной глазурью. Подаётся с мятой, шариком мороженого и топпингом.</i>	510 190 г	Медовик с ванильным мороженым <i>Классический медовый торт с воздушными коржами, дополненный ягодным соусом и шариком мороженого.</i>	410 230 г
Тирамису <i>Классический итальянский десерт с воздушным кремом на основе маскарпоне, пропитанным ароматным кофе печеньем савоярди и нежным послевкусием какао.</i>	470 190 г	Чизкейк Сан-Себастьян с шоколадным ганашем <i>Нежный, таящий во рту чизкейк с кремовой текстурой, подается с шоколадным соусом.</i>	440 190 г
Крем-брюле с сезонными фруктами <i>Классический десерт с хрустящей карамельной корочкой и нежной ванильной основой. Хрустит, тает и восхищает.</i>	320 140 г	Три шоколада <i>Многослойный десерт с тёмным, молочным и белым шоколадом.</i>	410 170 г
		Мороженое <i>(в ассортименте)</i>	100 50 г



ЗАВТРАКИ

Шакшука <i>Пряное томатное рагу с болгарским перцем, свежей кинзой и специями, дополненное нежными яйцами. Подается с хрустящей чабаттой.</i>	420 390 г	Сырная вафля с беконом / лососем и яйцом пашот (на выбор) <i>Хрустящая сырная вафля с беконом или лососем (на выбор), томатами черри и миксом салатов, дополненная воздушным пармезановым муссом и яйцом пашот.</i>	430 / 560 215 г
Английский завтрак <i>Сытный завтрак с яйцами, сочными колбасками, хрустящим беконом, шампиньонами, фасолью, черри и свежей зеленью. Подается с чабаттой.</i>	660 380 г	Яйцо Бенедикт с лососем <i>Пышное яйцо Бенедикт на мягкой булочке со слабосоленным лососем, кремовым голландским соусом и авокадо.</i>	480 175 г
Скрембл на шпинатной вафле с креветками / лососем (на выбор) <i>Нежный сливочный скрембл на вафле из шпината, дополненный сочными креветками или лососем (на выбор), пармезаном и свежим шпинатом.</i>	580 315 г	Каша овсяная / рисовая (на воде / молоке) <i>Нежная каша со сливочным маслом.</i>	320 330 г
Омлет с ветчиной, сыром и грибами <i>Пышный омлет со сливками, ветчиной, шампиньонами и тягучей моцареллой. Подается с чабаттой.</i>	380 300 г	Каша овсяная / рисовая (на альтернативном молоке)	350 350 г
Глазунья с ветчиной, сыром и грибами <i>Классическая глазунья с ветчиной, шампиньонами и нежной моцареллой. Подается с чабаттой.</i>	340 230 г	Творожные сырники со сметаной и сезонными ягодами <i>Румяные сырники с натуральной сметаной и сочными сезонными ягодами.</i>	420 260 г

Только в субботу и воскресенье

Панкейки с медом и орехами <i>Воздушные панкейки, политые золотистым медом и посыпанные грецкими орехами</i>	380 140 г	Ленивые вареники с маком <i>Нежные вареники с добавлением мака в нежном сметанном и ягодном соусе</i>	320 250 г
--	---------------------	---	---------------------

 К любой позиции завтрака бокал игристого

ТОППИНГИ К ЗАВТРАКУ:

Сгущенное молоко	50 г	60	Ягодный конфитюр	50 г	100
Мёд	30 г	50	Сметана	50 г	30
Орехи	30 г	80	Нутелла	50 г	120

Доставка
Бронирование
Информация



+7 (938) 119-88-80

Скидка в день рождения на всю кухню

10%

* если у вас аллергия — предупредите официанта

* если у вас аллергия — предупредите официанта

ЗАКУСКИ

Брускетта с лососем <i>Хрустящая чиабатта с нежным творожным сыром, авокадо и ароматной зеленью. Завершает вкус слабосоленый лосось.</i>	580 140 г	Антипасти S / XL <i>Ассорти из выдержанных сыров и хамона, дополненное грецкими орехами, оливками, вялеными томатами и спелой грушей.</i>	790 / 1 490 177 / 347 г
Брускетта с подкопченным ростбифом и грибным муссом <i>Сочетание сочного ростбифа, воздушного грибного мусса и пикантного соуса чимичурри на чиабатте, дополненное вялеными томатами и свежей рукколой.</i>	840 220 г	Пивное ассорти S / XL <i>Набор хрустящих снеков: сырные палочки, кольца кальмара, гренки, куриный попкорн, цветная капуста в кляре и соусы</i>	560 / 870 360 / 550 г
Брускетта с томатами и страчателлой <i>Сочная брускетта с нежной страчателлой, ароматными томатами, базиликом и пряным соусом песто.</i>	460 160 г	Тартар из говядины <i>Классический тартар с маринованными каперсами, хрустящими огурцами, зернистой горчицей и пикантными соусами. Подается с перепелиным яйцом, рукколой и чиабаттой.</i>	820 200 г
Паштет из печени с яблочным соусом <i>Нежный печеночный паштет с яблочным повидлом, хрустящими лепестками миндаля и свежей чиабаттой.</i>	420 190 г	Мидии блю-чиз <i>Нежные мидии в сливочно-сырном соусе с белым вином, тимьяном и луком шалот. Подаются с хрустящей чиабаттой</i>	890 340 г
		Оливки/маслины <i>Микс маринованных оливок в ароматном масле со специями.</i>	590 150 г

САЛАТЫ

Салат Цезарь с курицей <i>Классический «Цезарь» с сочной куриной грудкой су-вид, хрустящими сухариками, черри и пармезаном под фирменным соусом.</i>	560 200 г	Салат с хрустящим баклажаном и страчателлой <i>Сочный баклажан в пикантном сладком соусе чили, нежная страчателла, свежие томаты и ароматная зелень с кунжутным акцентом.</i>	550 230 г
Салат Цезарь с креветками <i>Нежные креветки, свежий романо, томаты черри и хрустящие сухарики в сочетании с ароматным соусом «Цезарь» и пармезаном.</i>	640 200 г	Салат с подкопченным ростбифом <i>Сбалансированное сочетание нежного ростбифа, томатов черри, микса салатов и оливок с бальзамической заправкой.</i>	780 250 г
Зеленый салат с креветками / лососем (на выбор) <i>Сытный, но легкий салат с бобами эдамаме, шпинатом, авокадо и огурцами под освежающей апельсиновой заправкой. Можно добавить креветки или лосось на выбор.</i>	420 / 570 / 630 200 / 250 / 230 г	Салат с рукколой и креветками <i>Свежий салат с рукколой, сочными креветками, томатами черри и тертым пармезаном под авторской заправкой (оливковое и кунжутное масло, бальзамик и соевый соус)</i>	590 220 г
 Рекомендуем добавить креветку к салату с хрустящими баклажанами	50 г		190

СУПЫ

Суп лапша с курицей и перепелиным яйцом <i>Домашний куриный бульон с нежной лапшой, сочным филе, перепелиным яйцом и зеленью</i>	390 380 г	Борщ с говядиной под хрустящим тестом со сметаной <i>Наваристый борщ в классическом исполнении под хрустящим тестом, со сметаной и черным хлебом</i>	470 490 г
Грибной крем суп <i>Ароматные шампиньоны и вешенки, приготовленные в нежных сливках. Подаются с сухариками и сушеными грибами.</i>	450 330 г	Каччукко с морепродуктами <i>Итальянский томатный суп с мидиями, креветками, кальмарами, моллюсками и судаком, с остринкой чили и подачей с чиабаттой.</i>	580 390 г
Сырный суп <i>Нежный сливочный суп с хрустящими сухариками.</i>	410 340 г		
 Рекомендуем добавить креветку к сырному супу	50 г		190

* если у вас аллергия — предупредите официанта

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Собственного приготовления по итальянскому рецепту

Паста карбонара <i>Классическая итальянская паста с нежным соусом на основе сливок, желтка, пармезана и хрустящим беконом.</i>	550 330 г	Фетучини с морепродуктами <i>Нежная паста с креветками, кальмарами и моллюсками в сливочном соусе биск.</i>	680 350 г
Паппарделле болоньезе <i>Классическая итальянская паста с соусом из говядины и томатов по-болонски.</i>	590 330 г	Орзо с креветками <i>Нежная паста орзо в соусе биск, на основе бульона из креветок. С добавлением ароматного соуса песто, сладких томатов черри и обжаренных креветок.</i>	690 380 г
Лазанья <i>Слоёная паста с сочным мясным соусом, нежным бешамелем и пармезаном, запечённая до золотистой корочки.</i>	670 300 г	Паста с лососем и томатами черри <i>Итальянская паста в сливочном соусе, с нежными кусочками лосося и свежими черри.</i>	720 330 г
Равиоли с индейкой и соусом из лесных грибов <i>Ручные равиоли с сочной индейкой в нежном грибном соусе.</i>	520 270 г	Паста верде с креветками <i>Зелёная паста в сливочно-песто соусе с креветками, тимьяном и нотками белого вина.</i>	690 370 г
 Рекомендуем добавить порцию пармезана	15 г		90

ПИЦЦА РИМСКАЯ

С грушей и горгонзолой <i>Хрустящее тесто с ароматной грушей, голубым сыром, грецкими орехами и мёдом.</i>	770 440 г	С креветкой и цукини <i>Воздушная пицца на тонком тесте, сочные креветки, нежные цукини-гриль, расплавленная моцарелла с соусом песто и свежей рукколой</i>	760 480 г
С рваной говядиной, шпинатом и острым соусом <i>Сытная пицца с нежной говядиной су-вид, шпинатом и пикантным томатным соусом.</i>	790 470 г	Мясная с соусом BBQ <i>Сытная пицца с томленной говядиной, куриным филе, ветчиной из индейки и беконом, украшенная сладким перцем и соусом BBQ</i>	720 560 г
С пармой, рукколой и страчателлой <i>Хрустящее тесто с ароматной пармской ветчиной, страчателлой, вялеными томатами и рукколой</i>	820 470 г		
 Рекомендуем с оливковым маслом и бальзамическим уксусом			

ПИЦЦА 30 CM

Пепперони <i>Пикантная пицца с пепперони, моцареллой и томатным соусом.</i>	650 410 г	4 сыра <i>Моцарелла, чеддер, пармезан и дор блю в сливочном соусе.</i>	690 360 г
Маргарита <i>Простая и идеальная – томатный соус, моцарелла и прованские травы.</i>	640 440 г	Ветчина, сыр, грибы <i>Классическое сочетание ветчины, шампиньонов и моцареллы на тонком тесте.</i>	660 450 г

 Рекомендуем с оливковым маслом и бальзамическим уксусом

* если у вас аллергия — предупредите официанта

