

ЗАКУСКИ

СМЕШАННЫЙ ЛИСТОВОЙ САЛАТ, КОЗИЙ СЫР,
ОБЖАРЕННЫЙ ФУНДУК, СПАРЖА, МАРИНОВАННЫЕ ЯГОДЫ
€ 8,00

ВЗБИТЫЙ КРЕМ ИЗ ЛИСИЧЕК, ПРОШУТТО,
СЫР МИММОЛЕТЕ, СПАРЖА, ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ
€ 9,50

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

* КУРИЦА, БЕКОН

* ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

€ 8,00 / € 10,00

НИЦЦКИЙ САЛАТ, ТУНЕЦ, СПАРЖА, ЯЙЦО ПАШОТ,
ЛИСТЬЯ САЛАТА, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ОЛИВКИ, КАРТОФЕЛЬ,
СЫР GRANA PADANO, МАЙОНЕЗ С АНЧОУСАМИ
€ 14,00

МОЦАРЕЛЛА ДИ БУФАЛА, ЛАТВИЙСКИЕ ПОМИДОРЫ,
АВОКАДО, ПРЯНЫЕ ТРАВЫ, ФУНДУК, ОЛИВКИ
€ 12,00

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ИЛИ ТУНЦА
С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ, ЛИСТ НОРИ, ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ,
ПАНКО, СОЗРЕВШИЙ ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ПЕСТО ИЗ ГОРЧИЦЫ
€ 14,00

ЖАРЕННЫЙ ЭСКАЛОП С ФУА-ГРА,
ЛАНГУСТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ЭСТРАГОНОВОМ МАСЛЕ, БРИОШЬ,
ПЮРЕ ИЗ КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ПАСТЕРНАКА И МИНДАЛЯ,
СОУС-РЕДУКЦИЯ ИЗ КРАСНОГО ВИНА С ШОКОЛАДОМ
€ 21,00

БИСК ИЗ ЛАНГУСТИНОВ, ИСЛАНДСКИЕ ЛАНГУСТЫ,
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ЛИСИЧКИ, МОЛОДЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ
€ 14,00

ИКРА СТЕРЛЯДИ «МОТТРА»,
ТОСТЫ ИЗ БРИОШИ, ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА, КРЕМ-ФРЕШ
€ 60,00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПОДОГРЕТАЯ МОЦАРЕЛЛА ДИ БУФАЛА,
ОВОЩНАЯ КАПОНАТА, РАГУ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ «БЕЛУГА»

€ 15,00

ЖАРЕННОЕ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ФИЛЕ ПАЛТУСА,
ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ, СПАРЖА, ЯЙЦО ПАШОТ,
КОНФИ ИЗ ЛУКА ПОРЕЙ, СОУС БЕАРНЕЗ

€ 17,00

КОПЧЕНОЕ ФИЛЕ СОМА С ДЫМКОМ, МОЛОДЫЕ ОВОЩИ,
ЛАТВИЙСКАЯ СМЕТАНА И ЗЕЛЕНЬ, СОУС ИЗ БУЛЬОННОГО ОТВАРА

€ 18,00

ОПАЛЕННОЕ ФИЛЕ ЖЕЛТОПЕРОГО ТУНЦА, ОМЛЕТ ПО-ЯПОНСКИ,
ГРИБЫ ШИИТАКИ, ВИНЕГРЕТ ИЗ ДАЙКОНА И СОЕВОГО ШАЛОТА

€ 20,00

УТИНАЯ ГРУДКА, МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ, ПАНЧЕТТА, ОРЕХИ ПЕКАН,
МОЛОДАЯ МОРКОВЬ, ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ ПЕТРУШКИ,
СОУС-РЕДУКЦИЯ ИЗ КРАСНОГО ВИНА С АПЕЛЬСИНОМ

€ 18,00

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ

ИЛИ

МЕДЛЕННО ПРИГОТОВЛЕННЫЙ КУСОК ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКИ,
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТЕРРИН, ЛИСИЧКИ, ЧЕСНОЧНОЕ ПЮРЕ,
ОТВАР ИЗ КРАСНОГО ВИНА И ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА, СОУС БЕАРНЕЗ

€ 26,00

КОНФИ ИЗ НОЖКИ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА,
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, ЖАРЕННЫЕ В ПИВНОМ ТЕСТЕ, ЦАЦИКИ,
КОРИАНДР, ПРЯНЫЙ ОТВАР ИЗ ПОМИДОРОВ

€ 21,00

ПАППАРДЕЛЛЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,

* ГРИБЫ ПО СЕЗОНУ, СЛИВОЧНЫЙ СОУС

* МОЦАРЕЛЛА ДИ БУФАЛА, ТОМАТНО-СЛИВОЧНЫЙ СОУС

* ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ТОМАТНО-СЛИВОЧНЫЙ СОУС

€ 18,00 / € 20,00 / € 22,00

ГАРНИР

€ 5,00

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ

ЗЕЛЕНый САЛАТ

ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ ИЗ ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ,
ХЛЕБ СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ, ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ
ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ,
€ 16,00

ТАРТ С РЕВЕНЕМ,
ЖЖЕНЫЙ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК, ЯГОДЫ ПО СЕЗОНУ
€ 6,00

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
МОРОЖЕНОЕ С ЛАВАНДОЙ, МОРСКАЯ СОЛЬ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
€ 6,00

МЕДОВЫЙ ТОРТ,
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, МЕРЕНГА, КЛУБНИЧНЫЙ СОРБЕТ
€ 6,00

ПАВЛОВА С РЕВЕНЕМ,
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД,
КОФЕЙНЫЙ КРЕМ, МОРОЖЕНОЕ ИЗ РЕВЕНЯ
€ 6,00

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ КОЗИЙ СЫР,
БРИОШЬ, КЛУБНИКА, ШОКОЛАД
€ 6,00

ДОМАШНИЕ МОРОЖЕНЫЕ BERGS
ИЛИ
СЕЗОННЫЕ СОРБЕТЫ
€ 5,50

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
ЖЕЛАЕТ ШЕФ-ПОВАРОВ ОСКАРС ЦИМДАРС

Блюда могут содержать аллергены: ГЛЮТЕН, РЫБУ, РАКООБРАЗНЫЕ,
МОЛЛЮСКИ, ОРЕХИ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КУНЖУТ, СОЮ, ГОРЧИЦУ, ЯЙЦА,
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, И Т. Д.,
ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ ПРОСИМ ОБРАЩАТЬСЯ К ОФИЦИАНТУ.