

ЗАКУСКИ

ШЕФ ПОВАР СОВЕТУЕТ: КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА 13

Соус гуакамоле, фламбированные черри томаты, молодой картофель с шафраном, зелень.

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 12

Обжаренные гребешки с лисичками, картофельная пена с присыпкой из чёрного хлеба и лисичек, маринованный лук, маринованный огурец, зелень.

ТАРТАР ИЗ ЭСТОНСКОЙ ГОВЯДИНЫ И ТРЮФЕЛЬ 11

Тартар приправленный пюре из чёрного трюфеля, японский редис, гель из желтка, маринованные грибы, чипсы из чечевицы.

БАТАТ ФРИ 5

Фри картошка из багата, острый майонез со *ширача*.

САЛАТ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА 8

Козий сыр, с имбирём и кленовым сиропом запечённая мускатная тыква, салат из фенхеля и кули из брусники.

САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ НА ГРИЛЕ ТУНЦОМ 10

Обжаренный на гриле тунец в сезамовой панировке, запечённый на гриле картофель, черри томат, зелёные бобы, оливки, зелёный салат, перепелиное яйцо и соус *мохо*.

АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК НА ДВОИХ 20

Тартар из говядины, копчёное филе утки, *карпаччо* из осьминога, малосоленый судак, соус *гуакамоле*, оливки, сыр с синей плесенью Saint Agur, сыр *Tartuffo* из коровьего молока с трюфелем.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С МАСЛОМ РУЧНОЙ РАБОТЫ НА ДВОИХ 3,5

Свежеиспечённый хлеб, масло с мальтозой, масло из козьего молока.

СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ ЛИСИЧЕК С ШАФРАНОМ И ПОПКОРНОМ ИЗ ГРЕЧКИ 7

АЗИАТСКИЙ СУП С ЛАПШОЙ И ГОВЯДИНОЙ 8

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 10

Равиоли с белыми грибами, крем из земляной груши и чипсы из листовой капусты.

СУДАК 15

На сливочном масле обжаренное филе судака, свекольное *ризотто*, крем-соус из осьминога, обжаренные стручки зелёного горошка, поджаренный крем из цветной капусты и икра форели.

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ УТКА 17

Запечённое на углях филе утки, чатни из крыжовника, запечённый козлец и Парижская картошка, *tarte tatin* из мускатной тыквы с маковыми семечками.

БАРАНИНА 20

Сочный *rip* стейк, *демиглас* с аронией, в масле обжаренные *брокколини* и лук-шалот, пюре из картофеля и зелёного горошка.

НИ С ЧЕМ НЕСРАВНИМАЯ ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА 17

Равиоль из корня сельдерея, яблочное пюре из Белого налива, наваристый бульон из бычьего хвоста с горчичными семечками, тартар из свеклы барбекю с тимьяном и кедровыми орешками.

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ ГОВЯЖИЙ БУРГЕР 14

Говяжья котлета, домашняя булочка, сыр *чеддар*, трюфельный майонез, бекон, зелёный салат, томат, картошка фри *Steak house*, барбекю майонез.

ШЕФ ПОВАР СОВЕТУЕТ: ТУРНЕДО ИЗ ГОВЯДИНЫ 25

На углях обжаренная говяжья вырезка с трюфельным *демиглас* соусом, пюре из багата с чили маслом и в панировке *панко* мини цветная капуста.

ДЕСЕРТЫ

ТРИ ШОКОЛАДА 6,5

Фондан из тёмного шоколада, *панна-котта* из карамельного шоколада, снег из белого шоколада, *маракуйя*.

ДЕСЕРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» ОТ СНОБА 6,5

Малиновый *спонж*, малиновая пена, *кули* из черники, клубничное *сорбе* и *маскарпоне* крем с лаймом.

ЗИМНЯЯ СЛИВА СНОБА 7

Компот из слив, сметанная пена, карамельное мороженое, крошка печенья *Oreo*, дерево из заварного теста, листья и зелень.

СУФЛЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» 8

Суфле со сгущенным молоком, взрывающийся шоколад, семечки *chia* в кокосовом молоке, яблочно-арониевый гель и чипсы из какао.

АССОРТИ СОРЕБЭ 5

Клубника, малина, чёрная смородина