

ШЕФ-ПОВАР СОВЕТУЕТ: КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА 13
Соус гуакамоле, фламбированные черри томаты, молодой картофель с шафраном, зелень

ЖАРЕННЫЕ АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ 10
Две королевские креветки, соус *Tom Kha*, жареный миндальный картофель на сливочном масле, маринованная редиска

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ 8
Козий сыр в панировке, салат микс, красная свекла, огурец, клубника, зеленые бобы, бальзамик из черной смородины, кедровые орехи

УТИНЫЙ ПОКЕ БОУЛ 10
Приготовленное на гриле филе утки, суши рис, морковь, апельсин, огурец, авокадо, соус унаги, семена кунжута

САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ НА ГРИЛЕ ТУНЦОМ 10
Обжаренный на гриле тунец в сезамовой панировке, запеченный на гриле картофель, черри томат, зеленые бобы, оливки, зелёный салат, перепелиное яйцо и соус *tojo*

АССОРТИ ЗАКУСОК НА ДВОИХ 20
Мягкий козий сыр, *Lutjewinkeli* сыр, *Kalamata* оливки, высушенные на солнце помидоры, *Crudo* ветчина, *Napoli* салями, виноград, огурец, варенье из ревеня, хрустящие хлебцы

БАТАТ ФРИ / КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ 5

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С МАСЛОМ РУЧНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ДВОИХ 3
Свежеиспеченный темный хлеб, масло с мальтозой и масло из козьего молока

СУП

ЛАКСА СУП С КРЕВЕТКАМИ 6,5
Острый суп из кокосового молока и красного карри, сахарный горох, салат бок-чой, перец чили, рисовая лапша, лайм, кориандр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МИДИИ 15
Голубые мидии, сливочный винный соус с шафраном и сыром фета и жаренная *ciabatta*

СУДАК 15
На сливочном масле обжаренное филе судака в черной *Panko* панировке, сливочный морковный соус, *tartalette* печенье налима с картофельной пеной, зеленый салат с песто из черемши, спаржа

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ ГОВЯЖИЙ БУРГЕР 13 / С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ 16
Говяжья котлета, домашняя булочка, сыр чеддар, трюфельный майонез, бекон, зелёный салат, томат, картошка фри *Steak house*, барбекю майонез

БУРГЕР ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА 12
Карамелизированный козий сыр, майонез шрирача, фри картошка из батата, гуакамоле, варенье из ревеня, красная свекла, зеленый салат

УТКА 17
Утиное филе, кукурузная полента, грушево-имбирный чатни, салат с сахарным горохом, мини-морковью, кориандром и мятой

ШЕФ-ПОВАР СОВЕТУЕТ: ТУРНЕДО ИЗ ГОВЯДИНЫ 25
На углях обжаренная говяжья внутренняя вырезка с кремом из сыра горгонзол, пюре из батата с чили маслом и в панировке панко мини цветная капуста

ПАСТА *LINGUINE* С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ 13
Паста *linguine*, жаренные на масле морские гребешки, трюфельный соус, конченый бекон

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» ОТ СНОБА 6,5
Малиновый спонж, малиновая пена, кули из черники, клубничное сорбе, маскарпоне крем с лаймом

ПАВЛОВА 6,5
Манго крем, безе и свежие ягоды

БРАУНИ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ 5,5

СОРБЕ 5
Малина, клубника и черная смородина