

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

каждый день с 10:00 до 22:00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из форели с арбузом

Тартар из форели с кусочками арбуза, редисом и огуречным мармеладом, дополненный чиабаттой и соусами «Гуакамоле» и «Юдзу»

220 г 690

Ассорти из томатов

Нарезка из трех видов томатов, розовые, азербайджанские и кумато, с заправкой на масле из виноградных косточек, с кинзой и чесноком

260 г 380

Арбуз с брынзой и хрустящим тартином

Традиционное летнее сочетание сладкого сочного арбуза и солоноватой брынзы, дополненное поджаренным тартином

210 г 380

СУПЫ

Огуречный гаспачо с сыром фета

Холодный суп-пюре из огурцов, сельдерея и авокадо, подаваемый с рассыпчатым сыром фета и каплей зеленого масла

286 г 380

Домашняя окрошка с говядиной на квасе

Классическая окрошка на домашнем квасе с отварной говядиной, картофелем, свежим огурцом, редисом, яйцом и горчицей, подается со сметанным соусом

220/200 г 380

Зеленые щи из крапивы и щавеля

Наваристые зеленые щи из щавеля, крапивы и шпината на курином бульоне с бедром цыпленка су-вид и перепелиным яйцом, подается с копченой сметаной

415 г 380

ДЕСЕРТЫ

Сливочная панна-котта

манго и маракуйя / черная смородина / клубника

205 г 280

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

Квас монастырский

300 мл 120

Морс ягодный

300 мл 150