

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Большая нарезка слабосоленого лосося	305 г	1380
Лосось слабосоленый собственного приготовления с дольками лимона		
Малая нарезка слабосоленого лосося	100/10 г	680
Лосось слабосоленый собственного приготовления с долькой лимона		
Средиземноморские лангустины	200 г	1450
Лангустины на выбор гостя, обжаренные на сливочном масле или бережно отваренные с морской солью и лавром, подаются с долькой лимона		
Королевские креветки	200 г	900
Креветки на выбор гостя, обжаренные на сливочном масле или бережно отваренные с морской солью и лавром, подаются с долькой лимона		
Строганина из свежемороженой пелагиды	225 г	550
Тонко наструганная рыба, подается с пикантной азиатской заправкой и тартинном		
Форшмак из олиторской сельди	195 г	590
Крем из тихоокеанской сельди с добавлением масляной рыбы и ялтинского лука, подается на бородинском хлебе, сервируется яблоком и моченой клюквой		
Шаркутерия из говядины	100/30 г	590
Мясной дуэт из нежного говяжьего языка и ростбифа со сливочным хреном		
Язык говяжий отварной с хреном	100/30 г	490
Традиционная закуска из говяжьего языка, отваренного до мягкости с кореньями и специями, подается с соусом из сливочного хрена		
Тартар из мраморной говядины	250 г	710
Мраморная говядина в трюфельном масле с вешенками и картофелем пай		
Ассорти сыров	120/40 г	790
Пармезан, тильер, тельзитер и маасдам в сопровождении меда		
Бочковые грибы с копченой сметаной	120/50 г	620
Бочковые грузди и рыжики с копченой сметаной и маринованным луком		

БРУСКЕТТЫ ПО-РУССКИ

Хрустящий багет с форелью и гуакамоле	210 г	730
Хрустящий ремесленный багет с ломтиками слабосоленой форели и форели холодного копчения, с нежным сырным кремом и соусом «Гуакамоле»		
Тартин с балтийскими шпротами и печеным перцем 	180 г	590
Хрустящий солодовый тартин с балтийскими шпротами, печеным сладким перцем, жареными каперсами и сметанно-чесночным соусом		
Ремесленный багет с ростбифом и битыми огурцами	190 г	490
Слои ростбифа на свежем ремесленном багете с соусом «Вителло» и маринованными битыми огурцами		

Супы

Спаиси суп с креветками, кальмарами и грибами шиитаке	300/90 г	850
Острый суп с креветками, кальмарами, грибами шиитаке и листьями капусты пак-чой с добавлением кокосового молока и пасты «Том Ям»		
Уха по-домашнему из двух видов рыб	355 г	450
Томленые кусочки форели и окуня с картофелем, луком и травами		
Борщ из сезонных овощей с говядиной	300 г	590
Борщ с разварной говядиной, копченой сметаной и домашним салом на бородинском хлебе		
Крем-суп с сезонными грибами	390 г	450
Нежный крем-суп из ароматных сезонных грибов с трюфельным маслом, подается с хрустящей чиабаттой		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кулебяка с двумя видами рыбы 	350 г	1350
Слоеное тесто бризе с муслином из белой рыбы, красной рыбой, шпинатом, грибной икрой и трюфельным рисом со сливочным соусом «Биск»		
Стейк осетра на воздушной пене шпината и картофеля	210/160 г	1510
Обжаренное филе осетра на воздушной пене из пюре шпината и картофеля, сервируется микрозеленью и каплями оливкового масла		
Лосось терияки с авокадо и огурцом	140 / 140 г	1350
Нежный лосось в глазури терияки с мелко нарезанными авокадо и огурцом, подается со сливочным соусом, каперсами и лимоном		
Бифштекс из оленины	150 / 230 г	890
Бифштекс из оленины на тартине с яйцом пашот, шпинатом и голландским соусом		
Каре ягненка с рататуте	170 / 140 г	1570
Нежнейшая корейка ягненка sous-vide в сопровождении овощного рататута в пикантном соусе «Наршараб» и ароматном масле с петрушкой		
Тальята из говядины с томатами черри	250 / 100 г	1250
Стейк из альтернативного отруба с обжаренными томатами черри и беби картофелем под перечным соусом на основе бренди		
Медальоны из говяжьей вырезки с пивным соусом	145 / 110 г	1200
Сочные медальоны из говяжьей вырезки в пряной золе из ароматных трав, подается с хрустящим гратеном из сельдерея и соусом на основе темного пива		
Томленные говяжьи щечки с картофелем	120 / 310 г	1090
Говяжьи щеки с картофельным пюре и трюфельно-шпинатным и винным соусами		
Хрустящий цыпленок-корнишон	425 г	870
Молодые цыплята бройлеры, обжаренные до золотистой корочки с сочными кольцами красного и репчатого лука с пикантным маслом «Чили»		
Медальон из курицы с картофелем и грибами	140 / 230 г	750
Куриное филе с муссом из филе бедра, беби картофелем и сезонными грибами под грибным соусом		
Котлета де-воляй с укропным сливочным маслом	150 / 160 г	450
Нежная куриная котлета в хрустящей панировке с картофельным пюре и ароматным зеленым маслом, сервируется петрушкой и микрозеленью		
Паста с креветками «Том-ям»	340 г	810
Тальятелле с соусом «Том-ям» и креветками		
Паста «Карбонара»	200 / 30 г	570
Спагетти со сливочным соусом, беконом, яйцом и сыром пармезан		

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150 г	200
Батат фри	150 г	220
Беби картофель с зеленью и чесноком	150 г	200
Жареный картофель с сезонными грибами	250 г	250
Хлебная корзина	135/30 г	250
Тартин, бриошь, бородинский хлеб и сливочное масло с травами		

COY/Cbl

Ткемали	50г	120	Ореховый	50г	70
Трюфельный	50г	80	Айоли	50г	70
Сырный	50г	80	Кетчуп	50г	50

САЛАТЫ

Салат с лангустином и авокадо	220 г	890
Нежное мясо лангустина с авокадо, икрой летучей рыбы Тобико, рукколой и маринованными артишоками с легкой йогуртовой заправкой		
Салат с угрем и манго	240 г	890
Копченый угорь с листьями салата, манго, авокадо, маринованными помидорами черри «Кимчи» с заправкой «Унаги»		
Салат с лососем, запеченной свеклой и грейпфрутом 	240 г	890
Ломтики слабосоленого лосося с запеченной свеклой, красным луком, мангольдом и фриссе, грейпфрутом и кедровым орехом с цитрусовой заправкой		
Оливье с форелью холодного копчения и икрой	180 г	690
Картофель, морковь, яйцо, соленый огурец, горошек, форель, лососевая икра и икра масаго, заправлен домашним майонезом и сливочным хреном		
Салат с кальмаром в ореховом соусе	200 г	450
Легкий салат с кальмарами, свежими огурцами, маринованными бобами, кунжутом и перепелиным яйцом под пикантной ореховой заправкой		
Теплый салат с языком и молодым картофелем 	210 г	650
Говяжий язык, приготовленный методом sous-vide, с хрустящим картофелем, маринованными в азиатском стиле перепелиными яйцами, обжаренными томатами черри и рукколой с воздушным ореховым кремом «Пекан»		
Теплый салат L'amour с говяжьим сердцем	180 г	450
Нежное говяжье сердце sous-vide в сочетании с обжаренными черри, маринованным красным луком и сезонными грибами на зеленой подушке фриссе и мангольда с медово-горчичной заправкой		
Салат с хрустящими баклажанами и ростбифом	230 г	710
Ломтики ростбифа, приготовленного по технологии sous-vide, руккола, хрустящие баклажаны, черри и мини-моцарелла с ореховой заправкой		
Салат из цыпленка с пармезаном	210 г	590
Куриное филе, приготовленное по технологии sous-vide, с томатами, листьями салата-латук, сыром пармезан и заправкой из анчоусов и домашнего майонеза		
Большой зеленый салат с жареным сыром	220 г	630
Листья салата, авокадо, мятные бобы эдамаме, попкорн из киноа, семечки тыквы и подсолнуха с жареным сыром и заправкой «Личи»		
АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ		
Меренговый рулет с фруктовым конфи	220 г	490
Медовик классический	170 г	440
Баскский чизкейк с карамельным соусом и ягодами	175/50 г	560
Сливочное мороженое и сорбеты	100 г	410
Ваниль / Шоколад / Кленовый сироп с орехом / Сорбет клубничный		
Французский торт «Дакуаз» с ананасовым конфи и кокосовым ганашем	180 г	320
Десерт «Том-Ям» с лаймовым сорбетом 	180 г	450
Корпусный десерт «Лимон»	210 г	450
Тарталетка «Ягодный взрыв»	145 г	450

Пояснения к маркировке:  — Лично рекомендует шеф-повар  — Острое блюдо

Уважаемые гости! В случае, если у Вас есть аллергические реакции на любые продукты, сообщите об этом официанту. Материал является рекламной продукцией. Контрольное меню с выходами блюд, описанием, сведениями о пищевой ценности готовой продукции располагается в уголке потребителя. Цены указаны в рублях без НДС