

# Сезонное меню



РЕСТОРАН · БАР · КАРАОКЕ

РАССОЛЬНИКОВ

# ТЁПЛЫЙ ПАШТЕТ

из телячьих почек  
и кофейным маслом

запечённый паштет  
из телячьих почек с утиной  
печенью, с маслом из моркови,  
коньяка и кофе,  
карамелизированным луком  
и ремесленным хлебом

210г



=510₽

# БЕНЕДИКТ

с лососем  
на картофельном дранике

яйцо Пашот со слабосолёным  
лососем, картофельными  
драниками, голландским соусом  
и компрессионными огурцами

200г



=610₽

Салат 

# С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

авокадо, тобико и манговым соусом

мясо камчатского краба с томатами, спелым авокадо,  
свежими листьями салата, зелёным яблоком,  
икрой летучей рыбы и соусом из манго

210г



=790₽

Салат  
со свежей дыней  
и сыром Моцарелла

листья рукколы с ломтиками свежей дыни,  
стручковой фасолью, авокадо, сыром Моцарелла,  
малиновым соусом, кедровыми орехами  
и землёй из маслин

225г



=470₽

# КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ

со сливочным рисом и перечно-ореховым соусом

котлеты из камчатского краба  
с креветками, ароматный  
сливочный рис, соус  
из сладкого перца с орехами  
кешью и пастой тахина

290г

=810₽

# РАПАН

с белыми грибами  
и картофельным кремом

мясо черноморского рапана,  
томлённое в сливках с белыми  
грибами и печёным сладким перцем,  
в дуэте с картофельным кремом  
и компрессионными огурцами

340г

=790₽

Маринованные  
**БАРАНЬИ**  
**ЯЗЫКИ**

на углях

бараньи языки,  
замаринованные в ароматных  
специях, обёрнутые в баранью  
сетку и приготовленные  
на открытом огне

290г

=750₽

**Утиная ножка**  
**КОНФИ**

с курагой и тыквой

утиная ножка,  
тому́лённая в утином жиру  
с бадьяном и корицей,  
в соусе из кураги и тыквы,  
с пюре из картофеля  
с трюфельным  
маслом

340г

=780₽



# Облепиховая ПАННА КОТТА

сливочный пудинг с желе  
из облепихи, соусом из маракуйи  
и свежей голубикой

205 г



=370 ₽

