

MEHIO

## ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЕТ

Паштет из утки, черный трюфель и каштановый мед

Цветная капуста, овечий сыр и белый трюфель

Равиолли с бататом и черным трюфелем

Тунец, крабовый соус и картофельные клецки

Утка, топинамбур и черный трюфель

Хурма, каштан и белый трюфель


Стоимость сета: 6 000

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Черный трюфель /1 г . . . . . | 160 |
| Белый трюфель /1 г . . . . .  | 850 |


## РАКОВИНЫ И КРАБ


|   |     |
|---|-----|
| Устрица «Средиземноморская» /1 шт . . . . . | 600 |
| Камчатский краб, целиком /100 г . . . . .   | 700 |
| Камчатский краб, фаланги /100 г . . . . .   | 800 |
| Морской еж /100 г . . . . .                 | 400 |
| Сахалинский гребешок /100 г . . . . .       | 500 |

## МИНИ-ЗАКУСКИ

|   |     |
|---|-----|
| «Хамон» из конины и томатный хлеб /100 г . . . . .  | 420 |
| Жареная креветка и авокадо /120 г . . . . .   | 470 |
| Форшмак из корюшки, икра сига и антоновские яблоки /130 г . . . . .   | 320 |
| Краб, соус чили и тартар из авокадо /140 г . . . . .  | 690 |
| Ростбиф, томаты и горчичный соус /130 г . . . . .   | 460 |
|  Утиный паштет, черный трюфель и варенье из томатов /110 г . . . . . | 630 |

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|  |     |
|--|-----|
|  Кижуч, соус понзу и черный трюфель* /150 г . . . . . | 920 |
| Страчателла, батарга и черный перец* /150 г . . . . .  | 720 |
| Розовая сахалинская креветка с юзу и луком сибулет /120 г . . . . .  | 850 |
| Буррата и розовые томаты /250 г . . . . .  | 850 |
| Слабосоленая в бруснике форель с огуречным тартаром и молодым щавелем /200 г . . . . .   | 850 |
| Севиче из гребешка с малиной и маринованным луком /160 г . . . . .   | 820 |
| Тартар из говядины, мусс из пармезана и ростки молодого лука /130 г . . . . .  | 880 |
| Тартар из тунца Блюфин, авокадо и соево-кунжутный соус /140 г . . . . .  | 820 |

|   |  |      |
|---|--|------|
|  | Цветная капуста, черный трюфель и овечий сыр /170 г . . . . .          | 590  |
|   | Тунец, тартар из томатов, рыбный соус /200 г . . . . .                 | 780  |
|   | Сыры, варенье из айвы, грецкие орехи и каштановый мед /350 г . . . . . | 1950 |


## САЛАТЫ

|  |   |      |
|--|---|------|
|  | Салат с хурмой, жареным изюмом и козым сыром* /200 г . . . . .                    | 690  |
|  | Салат с солеными грибами, молодым картофелем и горчичным соусом* /150 г . . . . . | 620  |
|  | Печень цыпленка, молодой шпинат и гранат /225 г . . . . .                         | 680  |
|  | Томаты, огурцы, авокадо, киноа и красный лук /220 г . . . . .                     | 610  |
|  | Магаданские розовые креветки, папайя и орехи кешью /210 г . . . . .               | 990  |
|  | Хрустящие баклажаны, сезонные томаты и китайский соус /280 г . . . . .            | 670  |
|  | Жареная говядина, перуанское манго и соево-имбирный соус /190 г . . . . .         | 910  |
|  | Камчатский краб, авокадо, огурцы и фруктовый бальзамик /260 г . . . . .           | 1370 |


## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|  |  |      |
|--|--|------|
|  | Колдуны с боровиками по-литовски /140 г . . . . .                      | 720  |
|  | Камчатский краб, пшено и молодой щавель /190 г . . . . .               | 910  |
|  | Ризотто с боровиками /200 г . . . . .                                  | 810  |
|  | Лингвини с белыми грибами и трюфельным соусом /310 г . . . . .         | 720  |
|  | Фетучини с крабом и биском из раков /320 г . . . . .                   | 1250 |
|  | Равиоли с бататом, белыми грибами и трюфельным соусом /225 г . . . . . | 810  |
|  | Равиоли с крабом и креветками /220 г . . . . .                         | 970  |

## СУПЫ

|   |  |     |
|---|--|-----|
|   | Зеленые щи с щавелем, языком телянка и яйцом пашот* /350 г . . . . . | 510 |
|   | Суп-лапша из петушка /300 г . . . . .                                | 510 |
|  | Каштановый суп, морские гребешки и трюфель* /350 г . . . . .         | 620 |
|   | Суп из боровиков с картофельными клёцками* /300г . . . . .           | 450 |
|   | Уха из судака с молоками налима /300 г . . . . .                     | 430 |
|   | Суп из тыквы с копченой уткой и лисичками /300 г . . . . .           | 620 |

## РЫБА

|   |   |      |
|---|---|------|
|   | Форель, капуста и икра сига* / 140/80г . . . . .                            | 980  |
|   | Треска, полба и белые грибы / 130/120 г . . . . .                           | 920  |
|   | Крабовые котлеты с молодой кукурузой и миндальным молочком /200 г . . . . . | 860  |
|   | Дорадо, черный рис, фенхель и зеленый карри /250 г . . . . .                | 890  |
|  | Судак, жареные брокколи и маринованный перец /250 г . . . . .               | 890  |
|   | Палтус с тыквенными ньоками и пармезановым молочком /200 г . . . . .        | 1150 |

\*— Новое блюдо.  Рекомендуем подачу с трюфелем

## МЯСО И ПТИЦА

|   |      |
|---|------|
| Язык теленка, сморчки, маринованный лук и толченый картофель /210 г . . . . . | 840  |
| Утиная грудка, тыква и фейхоа* /230г . . . . .                                | 880  |
| Запеченный кукурузный цыпленок и домашняя аджика /260 г. . . . .              | 790  |
| Сладкое мясо теленка, белые грибы и жареные яблоки /210 г . . . . .           | 810  |
| Фермерская говядина в азиатском соусе /240 г . . . . .                        | 920  |
| Щека теленка и печеный топинамбур /340г . . . . .                             | 980  |
| Ребро телёнка, запеченная морковь* /260 г . . . . .                           | 1200 |
| Молочный поросенок, соус из бузины и антоновские яблоки /230 г . . . . .      | 990  |
| Котлета Пожарского, кетчуп из огурца и хрустящий картофель /200 г . . . . .   | 810  |
| Ягненок с молодым картофелем /120/110 г . . . . .                             | 1150 |

## ОВОЩИ

|  |     |
|--|-----|
| Брокколи, чеснок и перец чили /130 г . . . . .                                   | 390 |
| Жареная цветная капуста и соус зеленый карри /160 г . . . . .                    | 290 |
| Жареное на гриле авокадо с чимичурри /120 г. . . . .                             | 410 |
| Молочная кукуруза жареная на гриле с соусом чили и кинзой /140 г . . . . .       | 460 |
| Печеные на углях тыква, свекла, кабачок, сладкий перец и томаты /220 г . . . . . | 490 |
| Шпинат с изюмом /110 г . . . . .   | 440 |
| Спаржа /90 г . . . . .   | 490 |

## ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ\*\*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Осьминог /100 г . . . . .          | 1300 |
| Лосось терияки /120/20 г . . . . . | 950  |
| Рибай /100 г . . . . .             | 840  |
| Филе миньон /100 г . . . . .       | 880  |
| Шатобриан /100 г . . . . .         | 860  |
| Каре ягненка /100 г . . . . .      | 750  |

\*\* – Указан вес сырого продукта.

\* – Новое блюдо.

## СЛАДКОЕ

|  |     |
|--|-----|
| Панна-котта из щавеля, мороженое из ряженки и курд из эстрагона /170 г . . . . . | 420 |
| Бриошь, хурма и мороженое из вареной сгущенки* /200 г . . . . .                  | 380 |
| Манговый мусс /160 г . . . . .   | 390 |
| Черемуховый медовик /150/20 г . . . . .  | 440 |
| Японские вагаси «Моти» с клубникой /160 г . . . . .                              | 570 |
| Сливовый тарт с сливочным пломбиром* /220г . . . . .                             | 460 |
| Изабелла, козий йогурт и соленый брауни* /40г . . . . .                          | 380 |

## ПЕЧЕНЬЕ И КОНФЕТЫ

|  |     |
|--|-----|
| Печенье «Кленовый пекан» /20 г . . . . . | .80 |
| Черничное маршмеллоу /20 г . . . . .     | .80 |
| Ириска с фундуком /20 г . . . . .        | .80 |
| Белый ромовый трюфель /18 г . . . . .    | .80 |
| Шоколадный Брауни /20 г . . . . .        | .80 |

## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Ежевика /50 г . . . . .  | 450 |
| Голубика /50 г . . . . . | 500 |
| Манго /100 г . . . . .   | 690 |
| Папайя /100 г . . . . .  | 700 |
| Инжир / 100 г . . . . .  | 500 |

## МОРОЖЕНОЕ И АНТРЕМЕ

|  |     |
|--|-----|
| Мороженое (ваниль, жимолость, сгущенка, шоколад) /40 г . . . . . | 180 |
| Антреме (антоновка, слива, ревень)* /40 г . . . . .              | 220 |

К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.