

Д Е Г У С Т А Ц И О Н Н Ы Й     С Е Т

## РОССИЯ. DOC\*

С 18.00 ДО 22.00

Гречка и огурец, икра сига и яблоко

Гренка и сыр, уни и хрен

Песчанка и тархун, груша и кислое вино

Маканка с килькой в томате

Гребешок и икра, костный мозг и капуста

Грибы и простокваша, грейпфрут и полынь

Угорь и сладкий картофель, икра воблы и лук

Краб и пшено, сыр и щавель

Палтус и слива, яблоко и кольраби

Язык и цикорий, облепиха и мандарин

Щавель и клубника, ряженка и черный чеснок

Гранат и миндаль

**СТОИМОСТЬ СЕТА: 6000 Р**

\* Статус DOC (Denominazione di Origine Controllata) присваивается продуктам, произведенным в определенной местности.

Предупредите, пожалуйста, официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

## ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЕТ

Паштет из утки, черный трюфель и каштановый мед

Цветная капуста, овечий сыр и белый трюфель

Равиоли 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 . . . . .	220
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 горчиный 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 печенный 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 вешенками /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 ньюками и пармезановым молочком /200 г . . . . .	1150

\*— Сезонный продукт  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.

\* – Сезонный продукт.