

АПЕРИТИВЫ

Мясной сет	460
Сырный сет	520
Смороброды	280
Гаспачо с чипсами из лосося и тар-таром из овощей	220
Картофельные фингерболы с вялеными томатами и копченым соусом бешамель	320
Устрицы (1шт.) с карамельно-луковым соусом	190
Оливки «Тонде» с вялеными томатами	210
Кесадилья с креветками и соусом гуакамоле	410

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тар-тар из говядины с копченым хреном	390
Сельдь под шубой	240
Телячий язык с капустным маслом	270
Севиче из тунца со снегом из кокоса	380
Салат с курицей и копчеными травами	360
Кабачки с песто из вяленых томатов и кремом из зеленого горошка	250
Печеная свекла с адыгейским сыром и ореховым соусом	290
Парная телятина с соусом из мидий	440
Терин из печени кролика	350
Татаки из лосося	440

СУПЫ

Том-ям	390
Рамен с курицей	360
Крем-суп из кабачка	240
Мусс из печеного картофеля	220
Латте из подосиновиков	260

БУРГЕРЫ

Джек Бургер	360
Чичикен Бургер	360
Вега Бургер	360

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говядина с тушеной капустой и луковым соусом	640
Паппарделли с говядиной и грибами	340
Фузилли с судаком	340
Телячий язык с печеным картофелем и грушей	360
Свиной живот с брюссельской капустой	320
Печеные корнеплоды со спаржей и тайским соусом	440
Спагетти из кабачка с креветками и томатами черри	390
Судак с соусом из лука порей и попкорном из гречи	420
Лосось с пармантье из корня сельдерея и тар-таром из овощей	560
Говяжьи щечки с картофельным кремом	410
Мидии «Acqua Pazza» с гренками	420
Птитим с рапанами	390
Индейка гриль с печеными кабачками и трюфельным соусом	390
Курица на гриле с чесночным соусом и грибным муссом	360
Стриплойн с чесночным соусом	1100

ГАРНИРЫ

Черный рис с тимьяном	150
Картофель печеный на углях	150
Тар-тар из овощей	180

ХЛЕБ

Хлебная корзина	190
Чиабатта	60

ДЕСЕРТЫ

Бананы в глазури с орехами	210
Шоколадный трюфель с мятным соусом	290
Лаймовый ганаш с медовой меренгой и карамельным соусом.	340
Брауни с клюквой и розмарином	270

MENU

APERITIVES

Meat platter	460
Cheese platter	520
Smorrebrode	280
Gazpacho with salmon chips and vegetable tartare	220
Potato croquettes with sun-dried tomatoes and smoked Bechamel sauce	320
Oysters (1 pc.) with onion caramel sauce	190
Olives with sun-dried tomatoes	210
Quesadilla with prawns and guacamole sauce	410

APPETIZERS AND SALADS

Beef tartare with smoked horseradish	390
Russian dressed herring (a layered salad composed of diced pickled herring covered with layers of grated boiled vegetables, chopped onions, and mayonnaise)	240
Veal tongue with cabbage oil	270
Tuna ceviche with coconut «snow»	380
Chicken and smoked herbs salad	360
Squash with smoked tomatoes pesto sauce and green peas cream	250
Baked beet with Adygei cheese and hazelnut sauce	290
Steamed veal with oyster sauce	440
Rabbit liver terrine	350
Salmon tataki	440

SOUPS

Tom yam	390
Chicken ramen	360
Squash cream soup	240
Baked potato mousse	220
Aspen mushroom «latte»	260

BURGERS

Jack Burger	360
Chicken burger	360
Vegan burger	360

MAIN COURSES

Beef with steamed cabbage and onion sauce	640
Pappardelle with beef and mushrooms	340
Fusilli with pike perch	340
Veal tongue with fire baked potato and pear	360
Pork belly with fire baked potato and pear	320
Baked root plants with asparagus and Thai sauce	440
Spaghetti squash with prawns and cherry tomatoes	390
Pike perch with leek sauce and buckwheat «popcorn»	420
Salmon with celeriac parmentier and vegetable tartare	560
Beef cheeks with potato cream soup	410
Acqua Pazza mussels with toasts	420
Ptitim with rapa whelk	390
Grilled turkey with baked squash and truffle sauce	390
Grilled chicken with garlic sauce and mushroom mousse	360
Striploin steak with garlic sauce	1100

SIDES

Black rice with thyme	150
Fire baked potato	150
Vegetable tartare	180

BREAD

Bread basket	190
Ciabatta	60

DESSERTS

Bananas covered in chocolate and nuts	210
Chocolate truffle with mint sauce	290
Lime ganache with honey meringue and caramel sauce	340
Cranberry and rosemary brownie	270