

## СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Брускетта на паровой бриоши с форелью слабой соли и шпинатом	430 р.
Помидоры со свежей клубникой и сыром Страчателла	630 р.
Паштет из кролика с карамелью и хрустящей бриошью	490 р.
Тартар из говядины и трюфельный желток	590 р.
Тарелка фермерских сыров с медом и копченым виноградом	1170 р.
Антипаста	930 р.
Салат с хрустящими креветками, слайсы пропаренных кабачков и лимонный кимчи	530 р.
Салат с томленой говядиной в мясном соусе с трюфелем	590 р.
Брускетта на паровой бриоши с трюфельным Бри и сезонными фруктами	430 р.
Печеный баклажан с брынзой, томатами и оливками Каламата	470 р.

.....

## ОСНОВНОЙ КУРС

Мякоть барашка гриль с рисом и печеной морковью	1090 р.
Чёрная треска со шпинатом и узбекским лимоном	1270 р.
Пельмени из оленины с груздями и сметаной	890 р.
Трюфельная паста с томленой говядиной, креветкой и козьим сыром	930 р.
Приозерская форель конфи с печеной тыквой, яйцом пашот и айоли из апельсина	890 р.
Тальята из мраморной говядины с микс-салатом и жареным виноградом	1390 р.

.....

## РУССКИЕ СУПЫ

Борщ с говядиной и фермерской сметаной	530 р.
Тройная уха под водкой с березовым углем	690 р.
Чечевичный крем-суп и жареный гребешок	670 р.

## ГОТОВИМ НА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ

Филе камбалы с томатным конкассе и оливками Каламата	1090 р.
Глубоководные креветки (6 шт.)	1530 р.
Стейк приозерской форели	1090 р.
Фермерский цыпленок с соусом из копченой сливы	990 р.

.....

## СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Портерхаус	100 гр.	1290 р.
Клаб стейк	100 гр.	1290 р.
Стриплойн	100 гр.	1290 р.

.....

## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с сыром Пармезан	370 р.
Запеченный баклажан со свежей зеленью	390 р.
Салат из сезонных овощей	370 р.

## ДЕСЕРТЫ

Яблочный гратен с пломбиром и лимонным джемом	430 р.
Бриошь в кокосовом молоке с карамелью, свежей клубникой и пломбиром	570 р.
Десерт Невесомость 2.0	570 р.
Ассорти шоколадных конфет (кофейная, малина с лаймом, чили с вишней, маракуйя, апельсин с куантро)	330 р.

**КОКТЕЙЛИ** .....

<p><b>Coconut milk punch daiquiri</b> 690 p. Белый ром, ликер Malibu, кокосовое молоко, лимонный сок</p>	<p><b>Kaffir dreams</b> 890 p. Белый ром на каффирском лайме, белый портвейн, ликер Benedictine</p>
<p><b>Fireweed sbagliato</b> 710 p. Комбуча на иван-чае, Martini Rosso, Campari</p>	<p><b>Роза лучше</b> 910 p. Ликер Chemer green на травах юга России, prosecco</p>
<p><b>Sgroppino с грейпфрутом</b> 710 p. Апероль на малине, Martini Rosso, грейпфрутовый сорбет</p>	<p><b>Mexican fizz</b> 590 p. Тепаче, черный ром, сахарный сироп</p>
<p><b>Hello, sweetie!!!</b> 890 p. Бренди на абрикосе, ликер Triple sec, вино Sauvignon Blanc</p>	<p><b>Amaro negroni</b> 710 p. Джин, сладкий вермут, Campari, Amaro</p>

**ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ** .....

	400 мл / 1 л		400 мл / 1 л
<b>Арбузный</b>	290 / 610 p.	<b>Кокос-черника</b>	370 / 710 p.
<b>Огурец-базилик</b>	370 / 710 p.	<b>Синий бархат</b>	370 / 710 p.

**ВИНА ПО БОКАЛАМ** 125 мл .....

**И ГРИСТЫЕ ВИНА**

<b>Blanc de Blanc Brut</b> , Abrau-Durso, Russia	590 p.
<b>Prosecco Giall'oro</b> , Ruggeri, Italia	660 p.
<b>Prosa</b> , Meinklang, Austria	690 p.
<b>0%</b> <b>Vina Albali Rose</b> , Felix Solis Avantis, Espana	390 p.

**БЕЛЫЕ ВИНА**

<b>Cuvee Blanc</b> , Usadba Markotkh, Russia	530 p.
<b>Les Hauts de Husseau</b> , Taille Aux Loups, France	1670 p.
<b>Chablis Premier Cru "Montmains"</b> , Jean-Marc Brocard, France	1490 p.
<b>Chateau Les Rosiers</b> , France	560 p.
<b>Collio Pinot Grigio "Mongris"</b> , Marco Felluga, Italia	1340 p.
<b>Kiedrich "Klosterberg"</b> , Robert Weil, Deutschland	1590 p.
<b>Paddle Creek</b> , New Zealand	630 p.
<b>Oak Cask</b> , Trapiche, Argentina	630 p.
<b>0%</b> <b>Domaine de la Prade</b> , Oddbird, France	590 p.

**РОЗОВЫЕ ВИНА**

<b>Graupert Grauburgunder</b> , Meinklang, Austria	1030 p.
--	---------

**КРАСНЫЕ ВИНА**

<b>Lefkadia Proprietary red</b> , Russia	590 p.
<b>Volnay</b> , Joseph Drouhin, France	2230 p.
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> , Andre Chalandon, France	1490 p.
<b>Cotes du Rhone</b> , Andre Chalandon, France	690 p.
<b>Kubbadi</b> , Cantine Muccri, Italia	1590 p.
<b>Chianti</b> , Castello Banfi, Italia	670 p.
<b>Bin 50 Shiraz</b> , Lindeman's, Australia	590 p.
<b>Blaufrankisch</b> , Meinklang, Austria	690 p.
<b>Luigi Bosca</b> , Argentina	690 p.
<b>0%</b> <b>Vina Albali</b> , Felix Solis Avantis, Espana	430 p.

Полную карту вин, меню с крепким алкоголем и другими специалитетами предоставит Ваш официант.