



Зелёный салат с ореховым муссом — 500₽

Микс зелёных овощей с нежным ореховым муссом

Салат с запечёнными баклажанами — 650₽

Пряный салат с баклажанами и томатами с добавлением тёртого хрена и кинзы

Салат с вялеными томатами и цыпленком — 700₽

Нежное мясо цыпленка с миксом салата и фенхеля в пряном соусе юдзу

Тар тар говядина с гратеном — 600₽

Хрустящий гратен из картофеля с ароматным тар таром из говядины и желтком

Карпаччо из говядины — 600₽

Альтернативное мясо говядины, приправленное пармезаном и овощами

Капуста на гриле — 500₽

Брокколи на гриле с соусом цитронет и кейлом

ЗАКУСКИ

ОСНОВНОЕ

Утиная ножка конфи — 980₽

Утиная ножка в глазури из сливы и карамелизованными яблоками

Щека говяжья — 1300₽

Томленая говяжья щека в портвейне с печеным картофелем на соли и пакчоем

Дорадо — 900₽

Золотистое филе дорадо на гриле с хрустящими овощами и нуазетом

Шатобриан — 1100₽

Говядина на гриле под соусом шатобриан и томлеными овощами

Гребешки с муссом из биска — 1100₽

Сахалинский гребешок с воздушным муссом из биска и печеным картофелем



ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН • 350₽

Чизкейк с сезонной ягодой и кремом англес с добавлением ряженки

КРЕМ БРЮЛЕ • 440₽

Нежный крем бриуле с тростниковой корочкой и пряными ягодами

ПИРОЖНОЕ ПАВЛОВА • 400₽

Воздушное пирожное с ягодным соусом, заварным кремом и ягодами

СИННАБОН • 500₽

Синнабон пропитанный пряным сиропом из рома с ореховым пралине

ДЕСЕРТЫ

ВАЙН СТАРТЕР

Микс оливок — 600₽

Хрустящие оливки с каперсами и маслом

Вайн Стартер — 1500₽

Микс сыров, хамона с ягодами и конфитюром

Севиче из окуня — 750₽

Нежное филе окуня под пикантным соусом юдзу и эстрагона

Татаки из тунца — 600₽

Колерованный тунец на гриле пропитанный соусом шисо и кремом из васоби и вяленых томатов

Карпаччо из гребешка — 900₽

Нежный сахалинский гребешок под умами спелцией и кремом из трюфеля

Гравлак из лосося — 1500₽

Ароматный лосось с сальсой из авокадо и гелем из манго-маракуйей на воде из томатов

Тар тар из лосося — 950₽

Маринованный лосось с соусом молочного улуна и томатной пульпой

Тёплые артишоки — 1080₽

Артишоки на огне с пряным маслом и зеленью

Тёплый хлеб — 300₽

Тёплый хлеб на закваске с пряным, воздушным маслом

НА ХЛЕБ

ХУМУС АРТИШОК • 500₽

Пряный хумус из артишоков с печеными кедровыми орехами

ПАШТЕТ КУРИНЫЙ • 450₽

Нежный паштет из куриной печени с винным желе и пармезаном

РИЙЕТ ИЗ СКУМБРИИ • 500₽

Рийет из копчёной скумбрии и перепелиным яйцом

РИЙЕТ ИЗ ЛОСОСЯ • 800₽

Сливочный рийет из лосося с хрустящим брокколи и клюквой

ЗАПЕЧЁННЫЙ БРИ • 800₽

Нежный сыр бри с ароматными текстурами груши

АНЧОУСЫ • 700₽

Хрустящие слайсы томатов с маринованными анчоусами и нежным кремом из козьего сыра с вялеными томатами

БРУСКЕТТА С ОЛЕНЕМ • 450₽

Хрустящая брускетта с копченым олением, сальсой из брокколи и тыквы

ЭСКАРГО • 850₽

Фаршированные улитки в сливочно-виновном соусе и хрустящей чабаттой

WINE & KITCHEN

BAR & KITCHEN

VERMOUTH / BITTERS LIQUORS

Martini Fierro • 75 ml — 350₽
Martini Rosso • 75 ml — 350₽
Vermouth Atxa Mango • 75 ml — 400₽
Amaro Morelli • 40 ml — 750₽
Liquor Spirito Di Mirtillo • 40 ml — 550₽
Fernet Branca • 40 ml — 450₽
Martini Bitter • 40 ml — 550₽

VODKA / RUM / TEQUILA /GIN

Grey Goose • 40 ml — 600₽
Ron Piet 3 y.o. • 40 ml — 550₽
Botucal Reserva Exclusiva • 40 ml — 850₽
Patron Silver • 40 ml — 850₽
Bombay Sapphire • 40 ml — 600₽
Hendrick's • 40 ml — 900₽

WHISKEY

The Macallan Triple Cask 12 y.o.,
scotch • 40 ml — 2350₽
The Macallan Double Cask 18 y.o.,
scotch • 40 ml — 6300₽
Singleton of Dufftown Luscious Nectar
12 Years Old, scotch • 40 ml — 950₽
Laphroaig Select Cask
scotch • 40 ml — 950₽
Dewar's White Label, scotch • 40 ml — 500₽
Glengarry Blended, scotch • 40 ml — 400₽
Jameson Black Barrel irish • 40 ml — 750₽
Maker's Mark, bourbon • 40 ml — 700₽
Abasolo, bourbon • 40 ml — 800₽

COGNAC / PORTO / SHERRY

Camus V.S. • 40 ml — 850₽
Camus V.S.O.P. • 40 ml — 1250₽
Portal Late bottled Vintage 2014 • 40 ml — 900₽
Valdespino Pedro Jimenez El Candado • 75 ml — 850₽
Lustau, La Ina Fino Sherry • 75 ml — 650₽

COFFEE

Эспрессо — 200₽
Двойной эспрессо — 200₽
Американо — 200₽
Латте — 360₽
Капучино — 360₽
Раф кофе — 390₽
Флэт уайт — 390₽

Напитки
на альтернативном
молоке

} +50₽

TEA 600 ml

Ассам
Сенча
Эрл Грей
Молочный улун
Гречишный
Сила Трав

} 450₽

LEMONADE

Малина-маракуйя
250 ml — 450₽

DRINKS

Квас Dikiy Пино Нуар • 150 ml — 450₽
Coca-Cola • 250 ml — 350₽
Coca-Cola light • 250 ml — 350₽
Sips Ginger Ale • 200 ml — 350₽
Sips Classic Tonic • 200 ml — 350₽
Sips Elderflower Tonic • 200 ml — 350₽

ГАЗИРОВАННАЯ

Acqua di Toscana San Felice • 375 ml — 360₽

НЕГАЗИРОВАННАЯ

Acqua di Toscana San Felice • 375 ml — 360₽

FRESH 250 ml

Апельсин — 370₽
Грепфрут — 370₽

COCKTAILS

800₽

YDZU SPRITZ

Свежий сприц на основе премиального
ликера юдзу с добавлением просекко

OLD FASHION

Коктейль на основе бурбона
классического стиля с травянистым
послевкусьем амаро и цитрусовым
ароматом

MEXICO MULL

Коктейль на основе Мексиканского
бурбона, с добавлением ликера
из кукурузы и пряным имбирным элем

SHISO SPRITZ

Сприц со вкусом японской крапивы,
шисо и игристым вином

NEGRONI PALO SANTO

Твист на классический коктейль негрони
на основе джина, красного сладкого
вермута, земляничного ликера
с глубиной вкуса

PASSION SOUR

Тропический сауэр на золотом роме
в сочетании со сладким вермутом,
ликером померанца и пюре маракуйя

CYNAR SBAGLIATO

Версия классического,
итальянского Negroni sbagliato
в составе ликер из артишоков,
сладкий испанский вермут
и освежающее просекко

SCOTCH SOUR

Скотч настоенный на сушеной груше
с добавлением сладкого испанского
вермута и лимонного сока

APEROL SPRITZ

Классика жанра на ликере апероль
с содовой и просекко

JUICE 200 ml

Zuegg (яблоко, апельсин,
томат) — 250₽