

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | | | | |
|--|-------|-----|--|-------|----|
| МЕДОВЫЙ ТУНЕЦ Дзадзики, огурец, гуакомоле, лимонный дрессинг, карамелизированный миндаль | 200 г | 42 | КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Трюфельный соус, вяленый виноград, Грана Падано, вяленые томаты | 200 г | 45 |
| ВЯЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ Апельсин, кешью, бальзамическая икра, лимонный крем-чиз, микс зелени | 200 г | 44 | АНТИПАСТИ Дзадзики, мусс из печёного перца и сыра Фета, салями, копчёный цыплёнок, карамелизированный сыр Фета, Грана Падано, козий сыр, Бри, овощное крудите, артишок, каперсы, оливки, виноград, мёд, гриссини | 600 г | 70 |
| БУРРАТА Томаты конфи, черные оливки, чимичурри | 250 г | 38 | СЫРНОЕ ПЛАТО Ассорти из местных и континентальных сыров, виноград, мёд | 350 г | 47 |
| ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ Фета, киноа, огурец, томаты, листья салата, лимонный дрессинг | 250 г | 28 | | | |
| ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Корнишоны, красный лук, вяленый желток, соус Грана Падано, ржаная чабатта, крошка из анчоусов | 250 г | 37 | | | |
| САЛАТ С ЛОБСТЕРОМ Беби кукуруза, жареное киноа, мусс из фета, нут, маринованный лук, цитрусовый соус | 200 г | 145 | | | |
| САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ Тунец, осьминог, морской гребешок, тигровые креветки, лимонная эспума, виноград конфи | 260 г | 47 | | | |

МЕЗЕ

| | | | | | |
|------------------|------|----|---|------|----|
| ХУМУС | 80 г | 12 | ЖАРЕННЫЙ СЫР РАКАКАТ | 80 г | 12 |
| ТАБУЛЕ | 80 г | 12 | ПИТА | 80 г | 6 |
| БАБАГАНУШ | 80 г | 12 | ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С РОЗМАРИНОМ, ЧЕСНОКОМ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ | 50 г | 6 |
| МУАММАРА | 80 г | 12 | | | |

ФИШКОРНЕР

| | | | | | |
|---|--------|-----|--|-------|-----|
| ФИН ДЕ КЛЕР ФАВЬЕ №2 Цитрусовый миньонет, лимон | 3 шт | 75 | КАРПАЧО ИЗ ДОРАДО Фруктовый соус, чимичурри, лимон, понзу, листья салата, томаты черри | 300 г | 85 |
| СПЕСИАЛЬ ДЕ КЛЕР ЖИЛАРДО №2 Цитрусовый миньонет, лимон | 3 шт | 150 | ПЛАТО СЕВИЧЕ Осьминог, креветки, морские гребешки, тунец татаки, вяленый лосось | 350 г | 150 |
| СПЕСИАЛЬ КРИСТАЛЬ №2 Цитрусовый миньонет, лимон | 3 шт | 150 | ФАЛАНГИ КРАБА* | 100 г | 50 |
| МОРЕПРОДУКТЫ НА ЛЬДУ Устрицы, тигровые креветки, тунец, морские гребешки, зеленые мидии, осьминог, королевский краб, красная икра | 1000 г | 450 | ЛОБСТЕР* | 100 г | 85 |
| | | | КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ* | 100 г | 30 |

*Блюдо подаем горячим

ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

| | | |
|---|-------|----|
| САЛЯМИ Пепперони, моцарелла, чили | 400 г | 28 |
| ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ Фисташковый соус, моцарелла | 400 г | 30 |
| ПИДЕ С ГОВЯДИНОЙ Рагу из говядины, грибы, томаты, моцарелла, чили | 460 г | 34 |
| НАПОЛЕТАНА Печеные томаты, моцарелла | 400 г | 28 |

СУПЫ

| | | |
|--|-------|----|
| САЛУНА С МОРЕПРОДУКТАМИ Мидии, морские гребешки, моллюски, треска, томаты черри, каперсы | 300 г | 35 |
| КРЕМ ДЕ ВУАЛЯ Куриное филе, крутоны, зеленый лук | 250 г | 19 |
| СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ Креветки, Греческий йогурт | 250 г | 29 |
| БОРЩ Говядина, свиная грудинка, бородинский хлеб, сметана, зелёный лук | 250 г | 19 |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | | | | | |
|--|-------|-----|--|-------|-----|
| КЕФТЕДЕС ИЗ ЯГНЕНКА Мусс из сыра Фета, огурец, томаты, жу из ягнёнка | 200 г | 44 | ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ Копчёное пюре, зелёный лук, перец чили | 310 г | 44 |
| УТКА АЛЬ-ОРАНЖ Картофельный дюшес, утиный жу, капоната | 280 г | 41 | ПРАЙМ БУРГЕР Выдержанная говядина, чеддер, картофель фри, соус тар-тар | 450 г | 35 |
| ЦИТРУСОВЫЙ ЦЫПЛЁНОК Креветка, запечённый картофель, грибной дюксель | 260 г | 39 | КАЗАРЕЧЧЕ С ЦЫПЛЕНКОМ Соте из грибов, сливочный соус | 250 г | 30 |
| ОСЬМИНОГ Картофель, каперсы, маслины, чимичурри | 220 г | 98 | ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ Мидии, тигровые креветки, хрустящий осьминог, каперсы, томаты черри, соус биск | 300 г | 63 |
| ЛОСОСЬ ПО-ТОСКАНСКИ Полента, соус шарон, капоната | 280 г | 57 | ПЕННЕ АРРАБЬЯТА Артишок, баклажан, томаты черри, базилик | 320 г | 32 |
| МОРСКОЙ ЯЗЫК Масло с каперсами, Грана Падано, карамелизированный лимон | 300 г | 125 | ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ Томаты черри, Грана Падано, соус биск | 450 г | 185 |
| ДОРАДО Соте из грибов, сливочный соус, перечная пена | 300 г | 47 | | | |

НА КОМПАНИЮ

| | | | | | |
|--|--------|-----|---|--------|-----|
| ДОРАДО В СОЛИ Жареный лук порей, артишок, оливки, соус из белого вина | 100 г | 36 | ГРИЛЬ ПЛАТО Королевские креветки, тендерлоин, цыплёнок корнишон, лосось, лобстер, масло с чесноком, песто, соус шарон, чесночный хлеб | 1000 г | 370 |
| МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ Осьминог, тигровые креветки, королевские креветки, фаланги краба, лосось, морские гребешки, голландский соус с анчоусами, масло с каперсами, песто | 1000 г | 350 | | | |

ПРЯМО С ГРИЛЯ

| | | | | | |
|--------------------|-------|----|-----------------------------------|-------|----|
| МЯСО | | | ЛАБОРАТОРИЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ | | |
| РИБАЙ ПРАЙМ | 100 г | 49 | РИБАЙ 36 ДНЕЙ | 100 г | 57 |
| ШАТОБРИАН | 100 г | 24 | ТИ-БОН 36 ДНЕЙ | 100 г | 49 |
| ТОМАГАВК | 100 г | 52 | ТОМАГАВК 36 ДНЕЙ | 100 г | 55 |

ГАРНИРЫ

| | | |
|--|-------|----|
| Картофель фри / Картофельное пюре | 180 г | 12 |
| Запечённые овощи / Соте из лесных грибов / Спаржа со шпинатом | 180 г | 18 |

СОУСЫ

| | | |
|--|------|---|
| BBQ на бурбоне / Пири-пири BBQ / Медово-горчичный BBQ / Перечный соус / Соус из красного вина / Биск / Чимичурри / Сливочное масло с чесноком и травами | 50 г | 5 |
|--|------|---|

ДЕСЕРТЫ

| | | | | | |
|---|-------|----|--|----------------|----|
| ГЕЛИОС Маково-лимонный бисквит, ванильный мусс с белым шоколадом, компоте из манго, маракуйи и ананаса с базиликом, абрикосовый соус | 150 г | 23 | ЛИМОНЧЕЛЛО Лимонный бисквит, гель из лимончелло, лимонный крем с маскарпоне, йогуртовая эспума | 140 г | 25 |
| КРЕМ КАТАЛАНА Заварной крем, ваниль, цедра, апельсиновый тулип | 150 г | 18 | АССОРТИ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ | 25 / 25 / 25 г | 13 |
| РОМОВАЯ БАБА Булочка бриошь, апельсиновый чай, тёмный ром, абрикосовая глазурь, крем Англе | 160 г | 20 | ФРУКТОВОЕ ПЛАТО Сезонные фрукты, свежие ягоды | 600 г | 39 |
| ЛИЛИТ Шоколадный бисквит Джоконда, ганаш из темного шоколада с миндально-фундучным пралине, малиновый ганаш, мусс Луи, гель малина-ананас | 130 г | 22 | | | |