



# ЛЕТНЕЕ МЕНЮ





# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**Сырная тарелка** | 150/ 100 г **650 ₽**

камамбер, монте блю, скаморца, сливы  
в вине, фруктовый хлеб и фундук

**Печёный камамбер** | 200 г **300 ₽**

со сливами в вине и фруктовым хлебом

**Паштет из печени индейки** | 170 г **250 ₽**

с сезонными фруктами и орехами

**Разные томаты** | 220 г **260 ₽**

с заправкой из апельсинов и чили,  
кинзой и красным луком

**Салат с опалённым лососем** | 200 г **420 ₽**

и печёным картофелем, маринованным  
фенхелем и соусом «сливочный хрен»

**Ростбиф** | 160 г **480 ₽**


со свежим шпинатом и редисом с соусом  
из маринованных зелёных перцев

**Карамелизированный тунец** | 180 г **420 ₽**

с клубникой и микс-салатом







**«Умная свёкла»** | 150 г **200 ₽**

маринованная свёкла с муссом из феты  
и тыквенными семечками

**Мясная гастрономия** | 150/100 г **590 ₽**

вяленая свинина, окорок, сыровяленая  
колбаса чоризо, хлеб и маринованные  
огурчики

**Зелёный салат** | 180 г **300 ₽**

с маринованным фенхелем, молодой  
спаржей, зелёным горошком, авокадо,  
клубникой и заправкой на основе маракуйи

**Тёплый салат с креветками** | 180 г **380 ₽**

с романо, томатами черри, хлебными  
чипсами и домашним майонезом  
с каперсами

**Тёплый салат** | 180 г **320 ₽**

с куриным бедром, романо, томатами черри,  
хлебными чипсами и домашним майонезом  
с каперсами

**Жареные креветки** | 160 г **550 ₽**

с соусом «том ям»

**Гренки из ржаного багета** | 100/50 г **150 ₽**

с соусом «сливочный хрен»



# СУПЫ

## **Борщ** | 250/70 г

с тамбовским окороком и сметаной

250 ₽

## **Крем-суп** | 300 г

из зелёной спаржи с лососем  
и сливочным сыром

300 ₽

## **Куриный бульон** | 300 г

с яичной лапшой, пряным куриным  
бедром, шпинатом и вешенками

210 ₽

## **Азиатский рыбный суп** | 280 г

на кокосовом молоке с мидиями,  
треской и соком лайма

300 ₽





# ПИЦЦЕТТА

**Пиццетта** | 350 г

из пшеничной и ржаной муки

**490 ₽**

- **Тамбовский окорок**  
со сливами в винном соусе
- **Четыре сыра**  
моцарелла, камамбер, скаморца, монте блю
- **Томаты со страчателлой и клубникой**
- **Чоризо с маринованным перцем**
- **Слабосолёный лосось**  
с брокколи и соусом «том ям»





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## **Треска** | 230 г

**690 ₽**

маринованная в мисо пасте,  
с кабачками и соусом «биск»

## **Томлёные телячьи щёчки** | 270 г

**400 ₽**

с пастой птитим и соусом «гремолата»  
из солёных лимонов

## **Лосось** | 220 г

**690 ₽**

в соусе «сладкий чили» с кремом  
из сельдерея, зелёным горошком  
в сливочном масле и кешью

## **Говяжья вырезка** | 280 г

**690 ₽**

маринованная в травах, с горчичным  
пюре, вешенками, фундуком и соусом  
на основе красного вина и перца

## **Печёное куриное бедро** | 260 г

**390 ₽**

с кускусом и муссом из феты

## **Куриные котлетки** | 270 г

**380 ₽**

с пюре, маринованными огурчиками  
и муссом из грибов



# ПАСТА

**Домашняя паста** | 300 г

**390 ₽**

на выбор: тальятелле или спагетти

— **Рагу из телячьих щек**

с муссом из грибов

— **Креветки**

со шпинатом, сливками, томатами черри  
и креветочным маслом

— **Слабосоленый лосось**

с зелёным горошком, шалфеем,  
петрушкой и сливками

— **Пюре из зелени**

со страчаттеллой и тыквенными  
семечками



лососем / 300 г





## — ДЕСЕРТЫ —

Выберите десерт из нашей витрины