





Летнее меню

ЗАКУСКИ

Томаты тоннато с перцем рамиро.....80 г/ 490.-

Спаржа, бриошь, пашот.....180 г/ 750.-

*Добавки: слабосоленый лосось 30 г/ 390.-;
аргентинская креветка 50 г/ 420.-; осьминог 40 г/ 540.-;
камчатский краб 30 г/ 690.-*

Карпаччо из креветки с кремом из зеленых перцев.....80 г/ 750.-

Карпаччо из гребешка с кремом из зеленых перцев.....80 г/ 790.-

Тартар из говядины с картофелем дофинуа.....90 г/ 450.-

САЛАТЫ

Свежие овощи, брынза, малиновый бальзамик.....130 г/ 590.-

Прованский салат с яйцом пашот.....200 г/ 670.-

*Добавки: страчателла 30 г/ 190.-; слабосоленый лосось 30 г/ 390.-;
аргентинская креветка 50 г/ 420.-; осьминог 40 г/ 540.-;
камчатский краб 30 г/ 690.-*

СУПЫ

Томатный гаспачо со страчателлой и хрустящей чабаттой.....240 г/ 560.-

Окрошка с говядиной.....250 г/ 590.-

ГОРЯЧЕЕ

Зеленое ризотто со спаржей.....220 г/ 890.-

Стейк трески со спаржей и кремом из зеленого горошка с песто.220 г/ 1190.-

Стриплойн со спаржей и соусом бордо.....250 г/ 1690.-