

# СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ОТ БРЕНД-ШЕФА АНДРЕЯ ОБУХОВА

## ЗАКУСКИ

### Карпаччо из креветок карабинерос

Креветки, каперсы, зеленое масло, копченая паприка, кедровые орехи  
80 **2150**

### Крудо из гребешка с томатами конкассе на льду

1шт **450**

## САЛАТЫ

### Салат с креветками и страчателлой

Тигровые креветки, страчателла, микс салат, оливковое масло, выпаренный бальзамик, редис, вяленые и свежие томаты  
240 **950**

## СУПЫ

### Тыквенный суп-пюре с копченой утиной грудкой

Тыква запеченная с медом, картофель, копченая утиная грудка  
370 **400**

### Зеленый суп/брускетта с мясом краба

Брокколи, лук, картофель  
Брускетта с томатами конкассе и крабом подается дополнительно  
450 **600**

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Черные спагетти с чернилами каракатицы и соусом том ям

Соус том ям на бульоне, устричный соус, обжаренное ассорти морепродуктов, лесные грибы  
350 **700**

### Конкильони с бараньими фрикадельками и страчателлой

Бараньи фрикадельки, ассорти из овощей, красное вино  
370 **900**

### Горбыль на стейке из тыквы су-вид

Тыква, горбыль египетский подается со сливочным соусом из пармезана  
350 **450**

### Телячье ребро ин вино с картофельным пюре

Телячье ребро, красное вино, овощи, картофельное пюре  
400 **850**

### Перепелка гриль на запеченном баклажане

Маринованная перепелка, баклажан, моцарелла, пармезан  
340 **800**

### Вырезка ягненка с пастой орзо

Салат с овощной сальсой, черри, оливки, маслины, вырезка ягненка  
350 **1950**

## ДЕСЕРТЫ

### Маковый торт с абрикосовым джемом

Маковый пирог без муки на основе мака, яиц и сахара  
150 **400**

### Фисташковый торт с малиновым конфитюром

Малиновый джем, фисташки и ягоды  
150 **450**



Блюдо дорабатывается у стола



Без муки

