

## СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ



<b>УСТРИЦЫ</b>	<b>240</b>
Хасанские/Императорские	за 1 шт
<b>КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ</b>	<b>460</b>
Копченые/Отварные	за 200 гр
<b>КРАБ</b>	<b>2'900-3'900</b>
Камчатский	уточняйте у официанта за 1 кг
<b>ГРЕБЕШОК</b>	<b>390</b>
	за 1 шт

## ФИРМЕННЫЕ СЕТЫ

<b>СЫРНЫЙ СЕТ</b>	<b>МЯСНОЙ СЕТ</b>	<b>МОРСКОЙ СЕТ</b>	<b>УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СЕТ</b>
Камамбер, козий сыр, базиликовый сыр, фета, сулугуни, сырныи гриссини, крекеры, виноград и груша, песто и мед, багет	Ростбиф копченый, пастроми, террин с курагой, чоризо, лютеница и домашние вяленые томаты с виноградным бальзамиком с обжаренной чаббатой, каперсы	Севиче из тунца, подкопченный лосось, обжаренный кальмар, мидии в белом вине, маринованный имбирь, понзу и сырныи дип	Обжаренный пармезан и базиликовый сыр, паштет из куриной печени и чоризо, запеченный болгарский перец с фетой, свекольный хумус и красный песто с багетом и гриссини
<b>750</b>	<b>890</b>	<b>890</b>	<b>750</b>

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

<b>РОСТБИФ</b> копченый	<b>250</b>
<b>БРЕЗАОЛА</b>	<b>250</b>
<b>КОППА</b>	Coming soon

Мы выдерживаем мясо только местных производителей для получения более концептированного вкуса

## БЛЮДА НА МЕСЯЦ

<b>РИС СТИР-ФРАЙ</b> В СИНГАПУРСКОМ СТИЛЕ	<b>320</b>
<b>УЛУВАТУ-БУРГЕР</b>	<b>340</b>
<b>СЕТ ИЗ КРЕВЕТОК</b>	<b>540</b>
Лангустины, креветки ботан, кре ветка гренландская	

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>МОРЕПРОДУКТЫ</b>	<b>ХРУСТЯЩИЙ СИБАС С ВИНОГРАДОМ, ШПИНАТОМ И ЦУКИНИ</b>	<b>680</b>
	<b>СКОВОРОДОЧКА С КРЕВЕТКАМИ, ЛОСОСЕМ И КАЛЬМАРОМ</b> в сливочном соусе	<b>540</b>
	<b>СКОВОРОДОЧКА С ГИГАНТСКИМИ КРЕВЕТКАМИ</b>	<b>650</b>
	<b>ТУНА-БУРГЕР С БАТАТОМ</b>	<b>490</b>
	<b>ПАСТА ДИ МАРЕ</b>	<b>390</b>
	<b>ПОКЕ С ТУНЦОМ</b>	<b>540</b>
<b>МЯСО</b>	<b>СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ</b> (Говядину для пастроми мы выдерживаем в течение 14 дней, при приготовлении используем су-вид и копчение)	<b>420</b>
	<b>СТЕЙК ИЗ ДИАФРАГМЫ</b> с кукурузой	<b>680</b>
	<b>СКОВОРОДОЧКА СТИР-ФРАЙ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ</b>	<b>390</b>
	<b>КЛАССИЧЕСКАЯ БОЛОНЬЕЗЕ</b>	<b>370</b>

## ДОМАШНИЕ СЫРЫ

Каждый сыр сделан и выдержан в нашем баре, для приготовления мы используем только фермерское молоко

<b>ФЕТА</b>	<b>90</b>
<b>СУЛУГУНИ</b>	<b>90</b>
<b>КОЗИЙ СЫР</b>	<b>120</b>
<b>БАЗИЛИКОВЫЙ СЫР</b>	<b>120</b>
<b>ГОРГОНЗОЛА</b>	<b>120</b>
<b>КАМАМБЕР</b>	<b>120</b>
<b>ХАЛУМИ С ПЕСТО</b>	<b>180</b>

## СТАРТЕРЫ И ТАПАСЫ

<b>КРУДИТЕ С ГРЭВИ И САЛЬСОЙ КИВИ-СЛИВА</b>	<b>250</b>
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ С ФЕТОЙ</b>	<b>170</b>
<b>ОБЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР</b>	<b>150</b>
<b>ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b>	<b>190</b>

<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С КУНЖУТОМ</b>	<b>360</b>
<b>ТАРТАР ИЗ СЕМГИ С ГУАКОМОЛЕ</b>	<b>390</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ</b>	<b>340</b>
<b>ДОМАШНИЙ ХЛЕБ</b>	<b>90</b>
Сырныи и розмариновые гриссини, чааббата и багет. Подаются с оливковым маслом	

<b>ДИПЫ</b>	<b>90</b>
Сальса верде	
Свекольный хумус	
Сырныи	
Кунжутныи	
Красныи песто	
Песто с копченым миндалем	

## ДЕСЕРТЫ

<b>ПЛАМ &amp; АЙС КРИМ</b>	<b>220</b>
<b>ПАВЛОВА</b>	<b>350</b>

<b>БЕЛОЕ</b>	<b>CHENIN BLANC</b> / DEEP CREEK, Западный Кейп, ЮАР . . . . .	190	950
	<b>SAUVIGNON BLANC</b> CHÂTEAU LOS BOLDOS, SOGRAPE VINHOS, долина Качапоаль, Чили . . . . .	230	1,150
	<b>VERDEJO</b> / BITTACORA, Руэда, Испания . . . . .	190	950
	<b>TORRONTÉS</b> / SAN TELMO, Мендоса, Аргентина. . . . .	260	1,300
	<b>MUSCADET</b> / CHÂTEAU DE LA TIBODIES, долина Луары, Франция . . . . .	290	1,450
	<b>MOSCATO GIALLO</b> . . . . . LARONE, BOSCHENAL, DOB, Западный Кейп, ЮАР CASTEL FIRMIAN, MEZZACORONA, Альто-Адидже, Италия . . . . .	280	1,400
	<b>SAUVIGNON BLANC</b> RABBIT ISLAND, Нельсон, Новая Зеландия . . . . .	340	1,700
	<b>CÔTE DU RHÔNE BLANC</b> LE PRÉLAT, BERNARD MAGREZ, долина Роны, Франция . . . . .	370	1,850
	<b>RIESLING</b> / LANDGRAF VON HESSEN, Рейнгау, Германия . . . . .	360	1,800
	<b>GRÜNER VELTLINER</b> WEINGUT NORBERT SCHMELZER, Бургенланд, Австрия . . . . .	360	1,800
	<b>CHARDONNAY</b> / BARISTA, Паарл, ЮАР . . . . .	330	1,620
	<b>CHENIN BLANC</b> / CHÂTEAU DE MAUNY, Анжу, Франция . . . . .	380	1,900
	<b>ALBARIÑO</b> / XION, BODEGAS ATTIS, Риас Байшас, Испания . . . . .	420	2,100
	<b>VERMENTINO DI GALLURO</b> / MARCO ZANATTA, Сардиния, Италия . . . . .	390	1,950
<b>РОЗЕ</b>	<b>RIOJA ROSÉ (GARNACHA, VIURA)</b> CONDE VALDEMAR, BODEGAS VALDEMAR, Риоха, Испания . . . . .	300	1,500
	<b>CHÂTEAU SAINT-PIERRE (CINSAULT, GRENACHE)</b> PROVENCE MILLESIME, Прованс, Франция . . . . .	380	1,900

ВИННО-СТОЕ

<b>КРАСНОЕ</b>	<b>MONTEPULCIANO</b> / RUINIE, Абруццо, Италия, (250 мл) . . . . .	НЕТ	360
	<b>CARMÉNÈRE</b> CHÂTEAU LOS BOLDOS, SOGRAPE VINHOS, долина Качапоаль, Чили . . . . .	230	1,150
	<b>TEMPRANILLO</b> / BODEGAS FERNANDO CASTRO, Кастилия-Ла-Манча, Испания . . . . .	250	1,250
	<b>SHIRAZ-MOURVÈDRE</b> . . . . .	310	1,550
	<b>MALBEC</b> ARIÈS, BERNARD MAGREZ, Мендоса, Аргентина . . . . .	330	1,650
	<b>PRIMITIVO</b> / CONTRI SPUMANTI, Апулия, Италия. . . . .	310	1,550
	<b>MENCÍA</b> / BODEGAS VINEDOS DE ALTAURA, Кастилья и Леон, Испания. . . . .	330	1,650
	<b>CARMÉNÈRE</b> LEYENDA, BERNARD MAGREZ, Центральная долина, Чили . . . . .	380	1,900
	<b>CABERNET SAUVIGNON</b> GÉRARD BERTRAND, Лангедок-Руссийон, Франция . . . . .	380	1,900
	<b>PINOT NOIR</b> HAUTE VALLÉE, LOUIS MAX, Лангедок-Руссийон, Франция . . . . .	420	2,200
	<b>LACRIMA</b> / CIU-CIU, Марке, Италия . . . . .	440	2,200
	<b>PORTAL</b> QUINTA DE PORTAL, долина Дору, Португалия . . . . .	500	2,500
	<b>LAMBRUSCO</b> / RIUNITE & CIV, Эмилия-Романья, Италия . . . . .	180	900
	<b>PROSECCO EXTRA DRY</b> MASCHIO DEI CAVALIERI, CANTINE MASCHIO, Венето, Италия . . . . .	270	1,320
<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> / JOSEPH VERDIER, Долина Луары, Франция . . . . .	380	1,900	

## ВЕРМУТЫ 50мл

<b>MARTINI</b> Riserva Speciale Rubino . . . . .	260
<b>MARTINI</b> Riserva Speciale Ambrat . . . . .	260
<b>MARTINI</b> Bitter . . . . .	260
<b>MARTINI</b> Gran Lusso . . . . .	260
<b>MARTINI</b> Bianco . . . . .	190
<b>MARTINI</b> Rosso . . . . .	190
<b>MARTINI</b> Extra Dry . . . . .	190
<b>DOLIN</b> Blanc . . . . .	190
<b>DOLIN</b> Rouge . . . . .	190

## ПОРТВЕЙНЫ 75мл

<b>CROFT</b> White Port . . . . .	280
<b>CROFT</b> Pink Port . . . . .	280
<b>CROFT</b> Ruby Port . . . . .	280
<b>CALEM</b> Fine Ruby . . . . .	280
<b>CROFT</b> Tawny Port . . . . .	380

## АПЕРИТИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ 340

<b>EUCALYPTUS ADONIS</b> (Martini Riserva Rubino, Sherry Fino, Eucalyptus, Orange Bitter) Классический аперитив с приятной горечью, выдержанный на листьях эвкалипта
<b>TIME LINE</b> (Martini Riserva Bitter, Sauvignon Blanc, Pineapple shrub) Легкий аперитив с ароматом тропических фруктов с приятной сладостью во вкусе
<b>BASIL AMERICANO</b> (Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter, Basil) Базиликовая бомба с терпким вкусом
<b>RICH SOIL</b> (Martini Riserva Ambratto, Peach Liqueur, Rose Water, Grapefruit zest) Яркие нотки персика во вкусе и аромате с грейпфрутовым оттенком
<b>CALYPSO</b> (Martini Riserva Rubino, Fernet, Blackcurrant liqueur, Truffle Oil) Насыщенный аромат трюфеля со сбалансированным вкусом черной смородины
<b>NEGRONI SBAGLIATTO SPECIAL</b> (Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Martini Prosecco, Soda Water) Летний освежающий аперитив для начала вашего вечера

## КОНЬЯК И БРЕНДИ 50мл

<b>BARON OTARD VS</b> . . . . .	350
<b>CALVADOS</b> Coquerel Fine . . . . .	320

## ПИВО

<b>BIRRA MORETTI</b> 0.33 . . . . .	280
-------------------------------------	-----

## СИДР

<b>KERISAC</b> Brut / <b>KERISAC</b> Doux
0.25л – 340
0.75л – 950

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Homemade Lemonade 150	Acqua Panna 220
San Pellegrino 220	