

МЕНЮ

MENU

Закуски

Starters

Теплый салат с индейкой и зеленой фасолью	2700	Warm salad with turkey and french bean
Салат с лососем и яйцом пашот	3200	Salad with salmon and poached egg
Тёплый салат из морепродуктов	6800	Warm seafood salad
Филе голубого тунца обжаренного в апельсиновом перце	2200	Fillet of tuna roasted in orange pepper
Карпаччо	3500	Carpaccio
Фуа гра с медово-ягодным соусом	5800	Foie gras with honey and berry sauce

Суп

Soup

Крем-суп из цветной капусты	2500	Cauliflower cream-soup
-----------------------------	------	------------------------

Основные блюда

Main Courses

Филе хамачи в азиатском стиле	4500	Hamachi fillet in Asian style
Утиное филе с яблочным пюре	5600	Duck fillet with an apple puree
Филе телятины с лесными грибами	6800	Veal fillet with forest mushrooms
Риб-ай стейк гриль	13500	Rib-eye steak grill
Ризотто с лакрицей и шафраном	3600	Risotto with saffron and liquorice
Паста	3000	Pasta

Десерты

Desserts

Шоколадный трюфель	500	Chocolate truffles
Мадлен и крем из сыра маскарпоне	2500	Madlen and mascarpone cream
Мороженое	500	Ice Cream

Гастрономия к вину

Gastronomy selection

<i>Антипаста</i>	<i>1800</i>	<i>Antipasti</i>
<i>Лосось "гравлак"</i>	<i>2100</i>	<i>Salmon "gravlax"</i>
<i>Вяленая говядина "Брезаола"</i>	<i>2600</i>	<i>Beef bresaola</i>
<i>Ассорти колбас</i>	<i>10000</i>	<i>Assorted sausages</i>
<i>Колбасы из дичи</i>	<i>2500</i>	<i>Sliced jerked sausage</i>
<i>Пармская ветчина</i>	<i>2600</i>	<i>Parma ham</i>

Брускетты

Bruschetta

<i>Брускетта с томатами</i>	<i>1600</i>	<i>Bruschetta with tomatoes</i>
<i>Брускетта с сыром таледжио</i>	<i>2000</i>	<i>Bruschetta with cheese talegio</i>
<i>Брускетта с лососем</i>	<i>2100</i>	<i>Bruschetta with salmon</i>
<i>Брускетта с пармской ветчиной</i>	<i>2800</i>	<i>Bruschetta with parma ham</i>

Сыры на выбор

<i>Таледжио (Италия)</i>	<i>1800</i>	<i>Talegio (Italy)</i>
<i>Проволоне дольче (Италия)</i>	<i>1200</i>	<i>Provolone dolce (Italy)</i>
<i>Пекорино с трюфелем (Италия)</i>	<i>2700</i>	<i>Pecorino tartufo (Italy)</i>
<i>Пармезан (Италия)</i>	<i>1400</i>	<i>Parmigiano reggiano (Italy)</i>
<i>Качотта (Италия)</i>	<i>2000</i>	<i>Caciotta (Italy)</i>
<i>Бри (Франция)</i>	<i>1500</i>	<i>Brie (France)</i>
<i>Комте (Франция)</i>	<i>2000</i>	<i>Comte (France)</i>
<i>Умбриако рабозо (Италия)</i>	<i>1800</i>	<i>Umbriaco rabozo (Italy)</i>
<i>Камамбер (Франция)</i>	<i>1600</i>	<i>Camambert (France)</i>
<i>Пекорино Романо (Италия)</i>	<i>1400</i>	<i>Pecorino Romano (Italy)</i>
<i>Горгонзола (Италия)</i>	<i>1400</i>	<i>Gorgonzola (Italy)</i>