

СТАРТЕРЫ

Вителло тоннато

*из ростбифа под соусом
из тунца*

1190

Тартар из форели

с гуакамоле

980

Запеченный перец рамиро

*с воздушным ризотом
из креветки*

590

Пикантные брокколи

*с ореховым соусом
и миндалем*

780

Креветки

*с кремом из батата
под соусом Айоли*

1850

Классический хумус

*с брокколи, лепешкой роти
и вишней в стауте*

890

Улитки

*полдюжины улиток
с чесночным маслом
и багетом*

790

Гриль-баклажан

*с маринованным перцем
рамиро, лепешкой роти
и домашним йогуртом*

790

Артишоки

с пармезаном

1150

Сет мезе

*с пастой из баклажана
и орехов, вялеными томатами
и лепешкой роти*

590

СУПЫ

А-ля буйабес

*провансальский рыбный суп
с соусом Айоли*

2450

Луковый суп с беконом

запеченный под сырной гренкой

770

Тыквенный суп

из спелой тыквы с креветками

880

Классический гаспачо

с крабом

780

Джаджик

*на кисломолочной основе
со свежим огурцом*

590

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина

*три вида домашнего хлеба
с маслом и солью*

390

Домашняя лепешка роти

190

САЛАТЫ

Нисуаз с тунцом 1400
с тунцом, печеным картофелем, яйцом и медово-горчичным соусом

Ростбиф 1250
с томлёной карамельной грушей, домашним сыром и соусом чили-лайм

Салат с копчёной куриной грудкой 860
финиками, зернами граната и кус-кусом под соусом винегрет

Гриль-кальмары 1050
с лингвини из свежего цуккини и соусом песто

Салат с тёплым шницелем из цыплёнка 1050
миксом овощей и кинзовым соусом

Печень кролика 1250
в карамели с томлёной вишней, виноградом, горгондзолей и миксом салата

Зелёный салат из свежих овощей 890
с заправкой из соуса чимичури и соуса Айоли

ПАСТА

Паста алиоли 960
с классическим чесночным соусом и перцем Чили

Спагетти с морепродуктами 1290
и соусом биск

Тальятелле 1290
с рваными щечками и соусом деми гласс

Также мы можем добавить к пасте тертый пармезан +190

М Я С О

Томлёная говяжья щечка 1250

в мясном соусе с картофельным кремом

Утиная грудка 1370

с карамельной грушей
в соусе апициус

Куриная грудка на гриле 960

с картофельным кремом
и грибным соусом

Говяжья грудинка 1580

с кремом из батата
и томленой морковью

Томленный 1780

говяжий язык

в глазури с овощным рагу
в сливочном соусе и соусе
чимичури

Котлеты картечь 2150

из говяжьей вырезки
с миксом зелени и сочными
бакинскими томатами
в горчичной заправке

Р Ы Б А

Стейк из форели 1650

с цукини, кенийской фасолью
и томатным кули

Тунец татаки 1460

с авокадо, маринованной
брокколи и соусом Голландез

Судак на пару 1350

с овощами под соусом качо

Д Е С Е Р Т Ы

Анна Павлова 670

с апельсиново-шоколадным
ганашем, свежими ягодами
и компоте клубника-лайм

Шоколадный фондан 670

с шариком мороженого,
взбитыми сливками
и пюре малины

Мороженое 690

три шарика мороженого
на выбор с макаронс и безе

Крем-брюле 670

традиционный
французский десерт

Баскский чизкейк 670

от Шефа

К О Ф Е

Эспрессо	220
Двойной эспрессо	320
Американо	260
Капучино	320
Двойной капучино	390
Латте	390
Флэт уайт	390
Раф кофе	390
Эспрессо тоник	390
Бамбл кофе	390
Какао	360

Можем сварить на безлактозном, кокосовом и миндальном молоке.

Можем добавить: сироп, +50 маршмеллоу

Можем приготовить кофе со льдом.

В О Д А
И Л И М О Н А Д

Вода Dausuz	0,25	320
газированная	0,5	400
/ без газа	0,85	490
Coca-cola	0,2	420
Домашний лимонад	0,5	590
	1	1100
Ягодный		
Тропический		
Огурец-базилик		
Мохито безалкогольный		

Ч А Й

Цитрусовый чай с имбирем	0,5	680
ассам, лимон, грейпфрут, апельсин, лемонграсс, имбирь, мед		
Чай с клюквой и грейпфрутом	0,5	680
фруктовый чай, клюква, грейпфрут, клюквенный морс, бадьян		
Чай «Соблазн Прованса»	0,5	680
ассам, мед, апельсин, дольки яблока и свежая мята		
Карельский чай	0,5	680
иван-чай, мед, можжевельник, тимьян, розмарин, сосновые почки		

Заварной чай Newby	0,5	620
«ассам», «эрл грей», «сенча», «жасмин», «молочный улун», «ромахка», «травяной сбор», «гречишный», «японская липа», «ягодный»		

Можно добавить к чаю:

Мята	+90
Чабрец	+90
Имбирь	+90
Мед	+130

СОКИ И МОРСЫ

Свежевыжатые соки	0,2	490
морковь, апельсин, грейпфрут, лимон, сельдерей, яблоко		
Домашний морс	0,2	250
клюква	1	970
Сок YOGA	0,2	490
яблоко, томат		