

Welcome	Выход, гр.	Стоимость.	Фото
Осетровая икра на сливочном креме и бриошь	25	990,00 Р	
Бриошь с красной икрой и сливочным сыром	35	200,00 Р	
Средиземноморский тунец с имбирной икрой	30	200,00 Р	
Гравалакс из лосося со сливочным кремом и икрой из бальзамико	30	220,00 Р	
Ростбиф в прованских травах	30	220,00 Р	
Пряная буженина со сливочным сыром и спаржей	30	120,00 Р	
Пармская ветчина с клубникой и листьями базилика	35	190,00 Р	
Бородинский крутон с салом и свежестертым хреном	30	70,00 Р	
Мини мандарин из печени фуа-гра	30	350,00 Р	
Камни из Пармезана	30	230,00 Р	

<p>Томатный макарон</p>	<p>30</p>	<p>200,00 Р</p>	
<p>Молекулярный томат с сыром Моцарелла и бальзамической пипеткой</p>	<p>35</p>	<p>150,00 Р</p>	
<p>Облепиховые конфеты с коньяком</p>	<p>35</p>	<p>120,00 Р</p>	

Мини брускетты / Mini bruschetts	Выход, гр.	Стоимость.	Комментарий
Мини брускетта с лососем гравлакс, сливочным кремом, спаржей и базиликом / with gravlax salmon, cream cheese, asparagus and basil leaves	50гр	230,00 Р	
Мини брускетта с пастроми, сливочным кремом, рукколой и ростками гороха / with pastrami, cream cheese, arugula and pea sprouts	50 гр	240,00 Р	
Мини брускетта с прошутто, инжиром и кремом из горганзоллы / with prosciutto, figs and gorgonzola cream	50 гр	260,00 Р	
Мини брускетта с бакинскими томатами черри, домашней моцареллой и базиликом / with Baku tomatoes, mozzarella and basil	50 гр	200,00 Р	
Мини брускетта с вялеными томатами и творожным сыром / with dried tomatoes and curd cheese	50 гр	220,00 Р	
Мини брускетта с сыром бри, инжиром и луковым конфи / with brie cheese, figs and onion confiture	50 гр	280,00 Р	
Мини брускетта с томатной сальсой / with tomato salsa	50 гр	160,00 Р	

Мариньеры (порционные мини - салаты)	Выход, гр.	Стоимость.	Фото
Салат из камчатского краба с манговой икрой и кремом из авокадо	60	690,00 Р	
Салат из средиземноморского тунца в маринаде пондзу	60	300,00 Р	
Креветка гриль с кремом из авокадо и кунжутным чипсом	60	350,00 Р	
Лепестки лосося с зеленым салатом и апельсиново-имбирной заправкой	60	400,00 Р	
Салат из говяжьей вырезки в тайском с овощным сое	60	400,00 Р	
Салат с вяленой утиной грудкой и пряной грушей с ягодным дрессингом	60	400,00 Р	
«Фермерский салат» с цыпленком и кружевными чипсами	60	150,00 Р	
Салат из красных и желтых бакинских томатов с домашней моцареллой	60	300,00 Р	
Мясо камчатского краба под карпаччо из томатов черри и икрой из греческого йогурта	60	690,00 Р	

<p>Салат с пряной грушей и сыром Дор-блю с манговым дрессингом</p>	<p>60</p>	<p>390,00 Р</p>	
--	-----------	-----------------	--

Pre Set (комплимент)	Выход, гр.	Стоимость.	Фото
Макарон с осетровой икрой	40	2 200,00 Р	
Атлантический лосось гравалакс с гелем из лимона	100	700,00 Р	
Тартар из камчатского краба и авокадо, сервируется баваруа из томатов	100	900,00 Р	
Первая фаланга Камчатского краба в сливочном соусе с икрой из эстрагона	100	1 000,00 Р	
Тонкие ломтики Пармской ветчины с сыром, грушей и икрой из манго	100	690,00 Р	
Устрица под пеной из шампанского с черной икрой	120	950,00 Р	
Пате из куриной печени в фисташковой глазури	120	450,00 Р	
Сферы из паштета печени Фуа гра покрытые ягодной вуалью с икрой из манго	150	1 100,00 Р	

Паштет из утки со свежеспеченной чабаттой	140	650,00 Р	
Салат из копченого сыра Сулугуни с молекулярными томатами и маринованной свеклой, и пудрой из красного апельсина	150	700,00 Р	
Мильфей из печеной свеклы с козьим сыром	90	450,00 Р	

Коллекция холодных закусок в стол / Cold starters	Выход, гр. Порции на 2 человек	Стоимость.	Фото
Ломтики копченой каспийской осетрины с каперсами	200	1 360,00 Р	
Ломтики из лосося Гравлакс с маслинами Каламата	200	1 300,00 Р	
Филе атлантической сельди пряного посола с молодым картофелем и красным луком	300	550,00 Р	
Традиционная домашняя буженина с свежестертым хреном и русской горчицей	200	750,00 Р	
Пряный ростбиф в прованских травах с брусничным соусом	200	1 200,00 Р	
Ассорти итальянских закусок с облепиховым конфитюром	400	1 150,00 Р	
Пармская ветчина с ломтиками спелой Крымской дыни и зелёным салатом	200	1 200,00 Р	
Ассорти благородных сыров (Пармезан, Бри, Дор-блю, Тет-де-муан, Трюфельный), сервируются ягодами, орехами.	200	1 550,00 Р	
Ассорти русских закусок фирменного посола с красной икрой и украинским салом	400	800,00 Р	

Ассорти свежих фермерских овощей с зеленым салатом	400	600,00 Р	
Ассорти свежих фруктов и ягод	400	1 200,00 Р	

Салаты	Выход, гр.	Стоимость	Фото
Салат с маринованным тунцом в соусе Терияки	180	790,00 Р	
Салат мимоза с кижучем горячего копчения	180	500,00 Р	
Салат с креветками и муссом из авокадо	180	850,00 Р	
Салат с лососем, рукколой и авокадо	180	950,00 Р	
Салат из слегка обжаренного тунца с перепелиным яйцом, анчоусами и стручковой фасолью	180	820,00 Р	
Теплый салат с ростбифом и брусничным соусом	180	800,00 Р	
Министерский салат с говяжьим языком и сыром Гауда	180	400,00 Р	
Салат Оливье с куриной грудкой и кремом из зеленого горошка с красной икрой	180	600,00 Р	

Салат с пуляжкой, перепелиным яйцом и белыми грибами	180	600,00 Р	
Цезарь с копченой куриной грудкой	180	750,00 Р	
Салат с Пармской ветчиной и грушей в соусе манго	180	850,00 Р	
Салат Греческий с красным луком и сыром фета	180	650,00 Р	
Салат с печеной тыквой, свеклой и творожным сыром	180	590,00 Р	
Страчателла под карпаччо из трех видов помидоров и соусом песто	180	990,00 Р	
Салат из свежих овощей с термальным яйцом и йогуртовой заправкой	180	550,00 Р	

Теплые закуски	Выход, гр.	Стоимость	Фото
Паста волосы ангела с раковыми шейками в соусе из панцирей	150	1 100,00 Р	
Крем-брюле из Камчатского краба	150	1 300,00 Р	
Террин из судака на муссе из сельдерея со сливочной пеной и креветкой гриль	150	1 150,00 Р	
Блины с красной икрой и традиционными русскими гарнирами	150	600,00 Р	
Кокот с креветками под сливочным сыром с тимьяном и диким чесноком	150	700,00 Р	
Копчёная стерлядь с лесными грибами и сеном из лука порея	150	1 200,00 Р	
Равиоли с белыми грибами и трюфелями с чипсами из Пармской ветчины	150	800,00 Р	
Утиная грудка конфи с имбирной грушей, панна-коттой из моркови и апельсиновыми чипсами	150	700,00 Р	
Жульен с молодым цыпленком под сырной корочкой, запеченный в горшочке	150	450,00 Р	

Нежная гусиная печень с мармеладом из красного апельсина и пюре из черной смородины	150	1 400,00 Р	
Деревенские овощи запеченные с баклажаном и цукини	150	600,00 Р	

Коллекция горячих блюд	Выход,гр.	Стоимость	Фото
Стейк из лосося с припущенными овощами и винным соусом	350	1 500,00 Р	
Королевский судак на подушке из шпината, сервируется овощами гриль	350	1 000,00 Р	
Палтус с ракушками вонгле в соусе биск и попкорном из риса венере	350	1 800,00 Р	
Терин из щуки с овощами на пару в соусе из раков	350	1 100,00 Р	
Традиционный Биф Строганов из мраморной говядины, с картофельным пюре и белыми грибами	350	1 100,00 Р	
Стейк рибай, с печеным картофелем и соусом из белых грибов, подается с томатной сальсой	400	3 500,00 Р	
Телятина Велингтон с овощами в соусе деми-гласс и тыквенным перлотто	400	950,00 Р	
Каре ягненка в соусе из шалфея, сервируется пряной грушей с шафраном и паприкой на гриле	350	2 000,00 Р	

Медальоны из говядины, с круассаном из картофеля, сервируется спаржей, томатами конфи и трюфельным соусом	350	1 950,00 Р	
Телячьи щечки конфи с муслином из молодого картофеля (украшаются томатом конфи и стручковой фасолью)	350	1 000,00 Р	
Филе утиной грудки, сервируется пюре из черной вишни и соусом из черных трюфелей	350	1 300,00 Р	
Фермерский цыпленок в апельсиновой глазури с булгуром и цитрусами фламбе	350	1 100,00 Р	
Утиная ножка конфи в соусе деми-глас с картофельным и каштановым пюре	350	1 250,00 Р	
<b>Формат Фуршетной линии. Мини-шашлычки</b>	<b>Выход,гр.</b>	<b>Стоимость</b>	<b>Фото</b>
Из креветок	100	550,00 Р	
Из лосося	100	800,00 Р	
Из говядины	100	700,00 Р	

Из цыпленка с болгарским перцем	100	300,00 Р	
Из овощей	100	290,00 Р	
<b>Гарниры</b>	<b>Выход,гр.</b>	<b>Стоимость</b>	<b>Фото</b>
Беби картофель с розмарином	100	190,00 Р	
Рис басмати со припущенным в вине шпинатом	100	190,00 Р	
Картофельное пюре с жареным беконом и луком	100	200,00 Р	
Спаржа гриль	100	500,00 Р	
Овощи гриль	100	350,00 Р	

Морковь запеченная с тимьяном в медово-имбирном маринаде	100	190,00 Р	
--	-----	----------	---

Коллекция десертов	Выход, гр.	Стоимость	Фото
Десерт Павловой со свежими ягодами, тайским манго и кремом маскарпоне	150	700,00 Р	
Медовик с белковым конфитуром и свежей малиной	150	550,00 Р	
Трио шоколадных пралине с фисташковым крамблом и мороженым из несжижка	150	650,00 Р	
Малиновый макарон Де-покс с сусальным золотом и лепестками роз	120	1 100,00 Р	
Тирамису в баночках	120	550,00 Р	
Грушевый мусс под шоколадным велюром	120	750,00 Р	
Кокосовая панакота с лавандовым желе	120	550,00 Р	

Мини - Десерты	Выход, гр.	Стоимость	Фото
Мини макарон	30	140,00 Р	
Кейк попсы	50	120,00 Р	
Мини панакота с нектаром чайной розы	60	160,00 Р	
Мягкая итальянская нуга	40	100,00 Р	
Меренги	30	30,00 Р	
Домашний мармелад	30	120,00 Р	
Домашнее печенье	30	100,00 Р	
Шоколад бельгийский с орехами	30	150,00 Р	

