

# ПЕРСОНЫ

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ



# ЗАВТРАКИ

пн-пт 8:00 – 12:00  
сб-вс 8:00 – 13:00

## • КАШИ •

Овсяная каша с орехами и яблочным чатни	340 Р
Рисовая каша на кокосовом молоке с манго	340 Р
Пшённая каша на топлёных сливках с ревенем	340 Р

## • СЫТНОЕ •

Бенедикт с карельской форелью	640 Р	Омлет с карельской форелью	580 Р
Бенедикт с пастрами из индейки	490 Р	Французский тост с ветчиной и шпинатом	430 Р
Тост с яйцом пашот, вешенками и печёной паприкой	390 Р	Тост с ростбифом и грибами	530 Р
Круассан с беконом и скремблом	530 Р	Глазунья с беконом на сыре монтазио	390 Р
Круассан с карельской форелью	640 Р	Оладьи из кабачков с форелью и творожным сыром	540 Р
Круассан с пастрами из индейки	530 Р	Драники из картофеля с копчёной сметаной	270 Р

## • СЛАДКОЕ •

Сырники	340 Р	Круассан с яблочным чатни и страчателлой	420 Р
Блины	180 Р	Медовый тост со страчателлой и манго	420 Р
Круассан	130 Р		

*Топпинги:*

65 Р

сметана / сгущенка / варенье из вишни / варенье из смородины / варенка / крем из варёной сгущенки / шоколадный крем

## • ЗАКУСКИ И САЛАТЫ •

<b>Брускетта с попкорном из креветок</b> Бриошь с хрустящими креветками в кисло-сладкой глазури, гуакамоле и кунжут	540 Р
<b>Брускетта с бабагануш и грибами</b> Обжаренная чабатта с бабагануш, шампиньонами и вешенками, грецким орехом, зелёным луком и оливковым маслом	370 Р
<b>Брускетта с томлёной свининой и маринованным луком</b> Ржаная чабатта с томлёной свининой, заправленной копчёным Айоли, маринованным луком и кинзой	370 Р
<b>Брускетта с сыром бри и пастроми из индейки</b> Чабатта с запечёным сыром бри, подкопчённая пастроми из индейки, печёной паприкой, топлёными сливками, листьями салата и зелёным маслом	450 Р
<b>Паштет из печени цыплёнка</b> Паштет из печени цыплёнка, приготовленный с красным вином подаётся с луковым конфи, дроблёным фундуком и серой чабаттой	370 Р
<b>Тартар из тунца с айоли манго-чили</b> Тунец с соусом из манго и острого чили на листе ромейна с попкорном	680 Р
<b>Тартар из говядины</b> Говяжий костец, нарубленный мелким кубиком и заправленный каперсами, красным луком, горчичным соусом. Подаётся с перепелиным желтком, сыром монтасио и бородинским хлебом	740 Р
<b>Страчателла с томатами</b> Сливочный сыр страчателла со слайсами розовых томатов, рукколой, зелёным маслом из трав. Подаётся с обжаренной чабаттой	590 Р
<b>Ассорти выдержанных сыров</b> Монтасио – сыр из твёрдых сортов с выдержкой 6 месяцев, Грюйер – традиционный твёрдый швейцарский сыр, Рокфор – французский сорт сыра с голубой плесенью, Бри – мягкий сыр с корочкой из белой благородной плесени. Сыры подаются с мёдом, орехами и виноградом	920 Р
<b>Салат с цыплёнком и молодым горошком</b> Обжаренное куриное бедро с горошком “Лопатка”, сезонными томатами, листьями салата, попкорном из киноа, маринованным луком и медово-горчичной заправкой	650 Р
<b>Салат с говядиной, кукурузой и авокадо</b> Обжаренная говядина с кукурузой, авокадо, свежими томатами, кинзой, листьями салата, красным луком, заправкой из сладкого чили и хрустящими кукурузными чипсами “Начос”	690 Р

<b>Салат с жареным тофу</b>	550 Р
Жареный тофу в специях тандури, огурцы, томаты, болгарский перец, оливки, листья салата, маринованный лук, заправка на основе оливкового масла и лимонного фреша	
<b>Салат с форелью и томатами</b>	740 Р
Форель слабой соли с сезонными томатами, листьями салата, кинзой, маринованным луком и фенхелем, заправка на основе сладкого чили и лимонного фреша	
<b>Нисуаз с тунцом</b>	670 Р
Обжаренный тунец с листьями салата, фасолью, молодым картофелем, варёным яйцом и томатами, заправка на основе горчицы	
<b>Хлеб со взбитым маслом</b>	210 Р

## • СУПЫ •

<b>Борщ с говяжьей грудинкой</b>	490 Р
Борщ мы варим на крепком говяжьем бульоне из грудинки, насыщаем вкус чесноком, зеленью и специями, подаём со сметаной, бородинским хлебом и салом	
<b>Средиземноморский суп с морепродуктами</b>	740 Р
В основе супа рыбный бульон с добавлением корнеплодов, томатов, фенхеля и зелени. Готовую основу мы дополняем двумя видами рыбы и морепродуктами	
<b>Луковый суп с сыром грюйер</b>	540 Р
Классический луковый суп на основе сладкого лука, тимьяна, белого вина и куриного бульона с выдержанным сыром грюйер и чабаттой	
<b>Тыквенный крем-суп</b>	380 Р
Тыквенный крем на кокосовом молоке с добавлением листа лайма. Подаётся с вяленой тыквой, при желании можно добавить креветки	
<b>Креветки к тыквенному супу</b>	210 Р



## • ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

<b>Баклажаны Пармиджано</b>	450 Р
Лазанья из слайсов баклажанов, обжаренных с пшеничной мукой и сыром моцарелла, подаются с соусом. Наполи на основе томатов и корнеплодов с чесноком, сыром монгазио и зелёным маслом из трав	
<b>Картофельные крокеты с трюфельным соусом</b>	450 Р
Хрустящие крокеты из печёного картофеля подаются с трюфельным соусом, обжаренными вешенками, зелёным маслом	
<b>Утиная ножка конфи со свекольным соусом и пряным пюре</b>	740 Р
Томлёная утиная ножка с пряным картофельно-тыквенным пюре и соусом на основе свеклы и демигласа	
<b>Глазированная свиная грудинка с муссом из квашеной капусты</b>	570 Р
Свиная грудинка томится со специями и травами 12 часов и запекается в глазури, подаётся с воздушным муссом из квашеной капусты	
<b>Филе оленины с соусом порто из шишек и полбой</b>	1350 Р
Вырезка оленя, обжаренная со специями, подаётся с соусом порто на основе варенья из сосновых шишек и ризотто из полбы	
<b>Филе миньон с жареным ромейном и шпинатом</b>	1250 Р
Премиальный стейк с овощным демигласом и обжаренным на гриле ромейном, шпинатом и зелёным луком	
<b>Стейк бавет с соусом из копчёных яблок</b>	990 Р
Альтернативный отруб зерновой говядины, известный для русского мясника как Пашина, подаётся с соусом из копчёных яблок и пармантье из печёного картофеля	
<b>Томлёные телячьи щёчки с пшеном и кукурузой</b>	960 Р
Томлёные 16 часов телячьи щёчки с соусом демиглас, подаются с маринованным луком и гарниром из пшена и кукурузы	
<b>Бефстроганов с картофельным пюре</b>	770 Р
Обжаренная говяжья вырезка в сливочном соусе с луком и грибами, подаётся с картофельным пюре и малосольными огурчиками	
<b>Телячья печень в сметане с вешенками</b>	650 Р
Медальоны из телячьей печени в соусе из сметаны, подаются с картофельным пюре и жареными соцветиями вешенок	
<b>Стейк лосося с фасолью и пряным биском</b>	1250 Р
Филе лосося с пряным соусом Биск и припущенной фасолью с томатами	
<b>Судак с пюре из горошка и бербланом на квашеной капусте</b>	890 Р
Филе судака с соусом Берблан на квашеной капусте и пюре из толчёного горошка	
<b>Сибас с трюфельным кремом из цветной капусты</b>	980 Р
Филе сибаса, обжаренное с панграттатой и трюфельным кремом из цветной капусты	

<b>Битки из щуки с припущенным шпинатом</b>	610 ₺
Битки из щуки с жареным луком и укропом подаются с припущенным шпинатом, картофельным пюре и соусом Беарнез	
<b>Бургер Dr.Pepper</b>	650 ₺
Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины с сыром чеддер, листья салата айсберг, томаты, маринованный лук и соус на основе вишни и BBQ	
<b>Бургер с цыплёнком</b>	590 ₺
Булочка бриошь с глазированным филе бедра, томаты, чеддер, маринованный лук и листья салата айсберг, соус Айоли	

## • ПАСТЫ И РИЗОТТО •

<b>Казаречче четыре сыра</b>	550 ₺	<b>Спагетти с морепродуктами</b>	790 ₺
Паста казаречче с соусом из сыра грийер, монтазио, чеддер и горгондзола. Подаётся с кедровыми орехами		Спагетти с креветками, мидиями, кальмаром в соусе Наполи с черри, базиликом, сливочным маслом	
<b>Ризотто с вешенками и кремом из брынзы</b>	690 ₺	<b>Орзо с хрустящим кальмаром</b>	590 ₺
Грибное ризотто с жареными вешенками, кремом из брынзы, зелёным и трюфельным маслом		Паста орзо в соусе из кокосовых сливок с кальмаром, обжаренным до хруста в соусе Терияки с луком фри	
<b>Спагетти карбонара</b>	610 ₺	<b>Ризотто с лангустинами и песто из трав</b>	990 ₺
Паста спагетти в соусе из обжаренного бекона, желтка, сыра монтазио, куриного бульона, приправленная чёрным перцем		Ризотто с лангустинами, сыр страчателла и песто из тархуна и базилика, сливочное масло и сыр монтазио	
<b>Ригатони с рагу из утки</b>	590 ₺		
Паста ригатони с рагу из утки и корнеплодов, заправленная сливочным маслом, сыром монтазио и свежей петрушкой			

# ДЕСЕРТЫ

<b>Чизкейк с шоколадным соусом</b> Обожжённый чизкейк с соусами из белого и молочного шоколада	390 ₽
<b>Фондан из белого шоколада с облепихой</b> Кекс с жидким центром из белого шоколада. Подаётся с ванильным мороженым, соусом из облепихи и лепестками миндаля	570 ₽
<b>Грушевый тарт с солёной карамелью</b> Карамелизованная груша и творожный чизкейк на основе из песочного теста, политый солёной карамелью	390 ₽
<b>Ленивый наполеон с клубникой</b> Слоёное тесто замешивается с кремом из варёной сгущёнки и подаётся с клубникой и клубничным соусом	490 ₽
<b>Мороженое 1 шарик на выбор</b>	130 ₽
<b>Сорбет 1 шарик на выбор</b>	130 ₽

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

<b>Овощные палочки со сметаной</b>	150 ₽
<b>Куриный суп с фрикадельками</b>	190 ₽
<b>Наггетсы куриные</b>	240 ₽
<b>Разноцветные пельмешки</b>	330 ₽
<b>Куриная котлета с картофельным пюре</b>	330 ₽
<b>Картофель фри</b>	180 ₽
<b>Картофель айдахо</b>	180 ₽

*Соуса на выбор:*

50 ₽

сырный соус / кетчуп /  
барбекю / сладкий чили

