

## raw bar

Морской еж	290
Устрица крымская	550
Устрица Джולי	550
Устрица Императорская	180
Клешни краба на пару / на гриле / запеченные 100гр	990
Карпаччо из гребешка с соусом йогурт-вассаби	850
Карпаччо из лосося с красной икрой и зеленым маслом	950
Тар тар из тунца	950
Крудо из дорадо	1100
Плато из морепродуктов (3 ежа, 3 устрицы Империя, тар тар из гребешка, тар тар из сибаса)	3500

## холодные закуски

Вителло тоннато с каперсами и пармезаном	850
Карпаччо из говядины с пармезаном	950
Карпаччо из цветной капусты с трюфельным соусом	490
Тар тар из лосося на авокадо с красной икрой и соусом терияке	1200
Тар тар из говядины с сыром страчателла	920
Буррата с карпаччо из томатов	1250
Брускетта с копченым лососем и сливочным кремом	790
Плато из винных закусок	1190
Ассорти сыров	1800
Мясное ассорти	1900

## салаты

Греческий салат	750
Зеленый салат с соусом песто и соусом гамадари	850
Жареный халуми с томатами и ялтинским луком	590
Салат с телятиной на гриле	950
Салат с слабосоленым лососем, хрустящим кабачком и пармезаном	790
Салат со страчателлой, сладкими томатами и черным трюфелем	990
Табуле с хрустящими кальмарами и шпинатом	750
Салат Нисуаз с тунцом	1100
Цезарь с креветками	790
Цезарь с курицей	690
Палпитон из мяса камчатского краба	1390
Салат со шпинатом, свежей клубникой и козьим сыром	760

## горячие закуски

Запеченный баклажан со страчателлой, черным трюфелем и соусом терияке	650
Оладьи из цуккини с соусом из щучьей икры	770
Запеченный камамбер с вареньем из шишек	990
Креветки обжаренные в чесночном соусе с хрустящей чабатой	1200
Морские гребешки с кремом из моркови	750

## супы

Куриный суп с лапшой	450	Гаспаччо с креветками и страчателлой	850
Сливочная норвежская уха	690	Окрошка с говядиной (квас/кефир)	450
Борщ с говяжьими щечками	680		

## горячие блюда

Палтус запеченный в мисо соусе со шпинатом	1200
Осьминог с мини картофелем, оливками каламата и томатами	1900
Куриные котлеты с картофельным пюре	750
Утиное филе с запеченным бататом и соусом порто с брусникой	1400
Бефстроганов с белыми грибами и трюфельным пюре	1100
Утиная ножка Конфи с перлотто	1300
Дорадо на пару с спагетти из кабачков	630
Телячьи щечки со спунном из пармезана	1200
Лосось на гриле с кремом из сельдирея и моркови	1790

## гриль

Аргентинские креветки на гриле 200 гр	1200	Телятина на шпакке (2шт)	1200
Креветка в соусе чили на шпакке	650	Цыпленок на гриле	1100
Дорадо на гриле целая	1100	Каре ягненка 100 гр	790
Стейки из тунца 130 гр	1400	Рибай 100 гр	1300
Стейк из лосося	1300	Стриплойн 100 гр	990
Лосось на шпакке (2шт)	990	Тендерлойн 100 гр	950
		Филе миньон с соусом из лесных грибов	1900

## пицца

Фокачча с чесноком	300
Фокачча с пармезаном	300
Фокачча с соусом песто	300
Фокачча со слабосоленым лососем	1100
Фокачча с копченым угрем	1200
Пицца со страчателлой и трюфелем	1100
Пицца с грушей и горгонзоллой	750
Пицца четыре сыра Тартуфо	890
Пицца с морепродуктами в сливочном соусе	650
Пицца Маргарита	890
Пицца Пеперони	750

## паста

Фетучини с черным трюфелем	1190
Спагетти с вонголе	950
Конкильони с лососем и красной икрой в сливочном соусе	1250
Черные спагетти с морепродуктами	1200
Спагетти с крабом	1900
Спагетти Карбонара	690
Равиолли с говяжьими щечки и соусом из сморчков	1190
Паста с креветками бренуаз и эстрагоном	750
Паста Болоньезе	780

## ризотто

Ризотто с черным трюфелем	1100
Ризотто с гребешками и шафраном	1500
Ризотто с белыми грибами	950
Сырное ризотто со спаржей и яйцом пашот	1100
Ризотто с сибасом и цытрусовым соусом	990

## гарниры

Молодая спаржа на гриле/на пару	990	Рис на пару	250
Овощи на гриле	720	Гричотто с белыми грибами	590
Картофельное пюре	250	Картофель по домашнему с лесными грибами	490
Картофель фри	220		

## десерты

Наполеон	450
Шоколадный фондан матча	590
Орехово-шоколадное пралине	590
Морковный торт с карамельным муссом	450
Тирамиссу	420
Французский макарун с малиной	590
Меренеговый рулет с фисташковым кремом	520
Птичье молоко	450
Десерт Hills	450
Карамельный медовик	390
Мороженое/сорбет 50 гр	200
Клубничный тарт	450

Все цены указаны в рублях РФ. Если у вас есть аллергия или непереносимость какого-либо продукта, сообщите об этом вашему официанту.