

ОПЕРЕТИВНОЕ МЕНЮ

БАР

Чай

Иван-чай малина и травы | 600 мл | 440-

Ассам с шиповником и чабрецом | 600 мл | 440-

Голубая масала | 600 мл | 550-

Ройбуш с апельсином | 600 мл | 440-

Имунный с облепихой | 600 мл | 440-

Яблоко с можжевельником | 600 мл | 440-

Чайный глинтвейн | 600 мл | 440-

Alcoholic cocktails

MAV Sour | 100 мл | 600-

Кальвадос, шишки и яблоки

Тропический грог | 230 мл | 600-

Ром, апельсиновый сок и маракуйя

Сливочный грог | 230 мл | 600-

Кальвадос, сливки, яблоки, кленовый сироп, пудра батата

Vitamin Sour | 80 мл | 600-

Кальвадос, водка на ромашке с шиповником и мед



ЗИМНЕЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Тартар из утки с черносливом и маслом чёрной смородины, с зернистой горчицей | 190 гр | 610-

Изыящный тартар из утки с пряной ноткой чернослива, ароматным маслом черной смородины и зернистой горчицей

Вяленая свёкла с кофейной пылью, стручателлой, виноградом и смородиновым соусом | 170 гр | 670-

Карамелизированная свёкла с кофейным акцентом, сливочная стручателла, свежий виноград и насыщенный смородиновый соус

Салат

Тёплый зимний салат с хурмой, печенью кролика и ореховым крамблом, соус облепихи | 210 гр | 690-

Нежная печень кролика с румяной корочкой, сладкая хурма и ореховый крамбл под обледиховой заправкой

Супы

Крем-суп из печёных корнеплодов с сыром раклет | 300 гр | 590-

Густой, согревающий суп на основе запечённых сезонных корнеплодов, с тягучей ноткой альпийского раклета

Борщ с томлённой говяжьей грудинкой и бородинским тостом | 300/50 гр | 610-

Классика в обновлённой подаче: насыщенный борщ с говядиной долгого томления, бородинский хлеб с чесноком

ЗИМНЕЕ МЕНЮ

Горячие блюда

Утиная ножка в глазури из мандарина с пюре из пастернака и соусом из фуа-гра с фейхоа | 150/100/40 гр | 1210-

Томлённая утиная ножка, покрытая цитрусовым лаком, с бархатистым пастернаком и редким авторским соусом из фуа-гра с фейхоа

Палтус с цитрусовым мисо, кремом из тыквы и карри из моркови | 200 гр | 980-

Нежное филе палтуса с ароматной глазурью из мисо и юдзу, в сопровождении крема из печёной тыквы и морковного соуса карри

Равиоло с кроликом и белыми грибами | 170 гр | 980-

Крупный равиоло ручной работы с кроликом и белыми грибами в насыщенном грибном соусе

Крабово-креветочные котлетки с кремом из корня сельдерея и соусом из шампанского с фенхелем и шафраном | 240 гр | 1470-

Изысканные оздушные котлетки из краба и креветок, в сопровождении ароматного крема и утончённого соуса

Десерты

Брауни с хурмой и муссом из варёной сгущёнки | 150 гр | 700-

Кусочки брауни с кусочками спелой хурмы и облаком мусса из сгущёнки

Свекольный мильфей с вяленой вишней и сливочным кремом | 130 гр | 590-

Нестандартное прочтение классики: тонкие слои теста с прослойкой сливочного крема и вяленой вишни