

# ОПЕНИНГ 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