

ЛЕТНЕЕ
МЕНЮ



Карпаччо из спелых томатов
в дрессинге из маракуйи с авокадо
и печёным кедровым орехом

230гр 390Р



Свинина
в кисло-сладком соусе

370гр 750Р

Оладьи из кабачков и коктейльных
креветок в соусе из сметаны
и лимонного базилика

230гр 390Р



Скрембл из деревенских яиц,
камчатский краб и мусс
из авокадо «хасс» на злаковом хлебе,
обжаренным на углях

220гр 650Р



Окрошка классическая
230/150/40гр 350Р



Окрошка по-уральски с квашеной
капустой, маринованными опятами
и печеным на углях картофелем

230/150/40гр 350Р





Сырники с пармезаном
в соусе из белого шоколада

150/70гр 340Р



Буйабес по-марсельски с чесночным
багетом и картофельным кремом

280/80гр 690Р

Печеные баклажаны с томатами,
моцареллой и кедровыми орешками

350гр 470Р



Димсам с бычьими хвостами,
припущенные в свекле

200/20гр 430Р



Говядина с белыми грибами,
томленая в шампанском,
на картофельном пюре, приготовленном
по рецепту французской кухни

170/170гр 750Р



Креппе со сливочным пломбиром,
пенной из вишни
и фламбириванной ягодой

320гр 420Р

