

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

Овсяная каша с кокосовой стружкой и свежими ягодами Овсянка, сэр! Идеальное начало продуктивного дня. (Сытная овсяная каша с кокосовой стружкой, ягодами и лесным орехом). 300 гр.	400
Рисовая каша с киноа (Ароматная рисовая каша с киноа и кленовым сиропом. Подается со слайсами банана и лепестками миндаля). 340 гр.	450
Омлет с руколой и вялеными томатами (Нежный румяный омлет с кусочками вяленых томатов и хрустящей руколой). 200 гр.	390
Омлет с руколой и беконом (Сытный румяный омлет с ароматным беконом и хрустящей руколой). 200 гр.	420
Омлет с креветками в сливочном соусе (Нежный румяный омлет с креветками, сливками и томатами черри). 200 гр.	520
Яйцо пашот с лососем (Яйцо пашот с листьями салата, хрустящим домашним хлебом и слабосоленым лососем). 180 гр.	450
Гранола с йогуртом (Легкий завтрак из запеченных в меде овсяных хлопьев с орехами, сухофруктами и греческим йогуртом). 180 гр.	350
Сырники с мятной пеной (Творожные сырники с рикоттой, свежими ягодами и мятной пеной). 200 гр.	490
Сырники с шоколадной начинкой (Творожные сырники с рикоттой, шоколадной начинкой, свежими ягодами и мятной пеной). 200 гр.	490

БРУСКЕТТЫ НА ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ, КОТОРЫЙ МЫ ПЕЧЕМ САМИ

Брускетта с анчоусом, мягким сыром и маринованным луком шалот (Домашний злаковый хлеб с нежным сыром, слайсами свежего цукини, сегментами лимона и филе анчоуса). 250 гр.	500
Брускетта с лососем (Хрустящий багет с мягким сыром, слайсами цукини и слабосоленым лососем). 230 гр.	520
Брускетта с пармской ветчиной со свежими и вялеными томатами и руколой (Французский багет с конкассе из сладких томатов с тонкими слайсами пармской ветчины, которые идеально дополняют рукола и вяленые томаты). 230 гр.	600
Брускетта с ростбифом (Хрустящий французский багет с соусом из малины и вина, вялеными томатами и ростбифом су-вид). 250 гр.	490

Брускетта с артишоком и сыром камамбер 490
(Домашний злаковый хлеб с дольками обжаренного на гриле артишока и запеченным камамбером). 250 гр.

Брускетта с маринованной грушей, козьим сыром и опаленным виноградом 450
(Французский багет с пикантной грушей, мягким козьим сыром и опаленным виноградом). 230 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маслины, оливки и печеный чеснок 390
(Оливки и маслины сорта «Bella di Cerignola» и ароматный печеный чеснок). 150 гр.

Сырная тарелка к вину 950
(Пармезан с пикантным послевкусием, благородная горгондзола, нежный бри и грюйер с ореховыми нотками). 150 гр.

Мясная тарелка к вину 900
(Нежная брезаола, фуэт с инжиром, пармская ветчина и пикантная лонганиза. Подается с малиновым соусом на красном вине). 150 гр.

Антипасти 2200
(Ассорти закусок и намазок для компании. Пармезан, горгондзола, бри, грюйер, брезаола, фуэт с инжиром, пармская ветчина, лонганиза, анчоусное масло, куриный паштет, топинада, соус песто, мед и домашний багет). 450 гр.

Куриный паштет с луковой мастардой и винным соусом из малины 450
(Изысканное лакомство из куриной печени, сухофруктов и сладкого хереса. Подается с домашней бриошью и малиновым соусом). 150 гр.

Пармская ветчина с руколой 650
(Тонкие слайсы пармской ветчины с хрустящей руколой и трюфельным маслом). 60 гр.

Тар-тар из говядины с дрессингом из листьев шисо 680
(Пряный тар-тар из говядины с петрушкой, каперсами, грибами, луком шалот, соусом из японских слив «Умэ» и листьев шисо). 130 гр.

Вителло тоннато 590
(Нежный ростбиф из телятины с соусом вителло тоннато и каперсами с ароматным маслом петрушки). 170 гр.

Севиче из палтуса 650
(Тонкие ломтики палтуса в цитрусовой заправке с гелем из красного апельсина). 120 гр.

Тагаки из тунца 850
(Слайсы обжаренного тунца, приправленные острым соусом. Подается с долькой опаленного лайма). 130 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки в чесночном масле с микс-салатом (Тигровые креветки, обжаренные на сливочном масле и приправленные ароматным чесночным маслом с листьями хрустящего салата). 150 гр.	850
Запеченный камамбер с домашним багетом (Камамбер с малиновым винным соусом и поджаренным багетом). 120 гр.	650
Морские гребешки на гриле Легкий сладковатый сливочный вкус не оставит вас равнодушными. Идеально сочетаются с белым вином. (Нежные морские гребешки, обжаренные на гриле). 100 гр.	850

САЛАТЫ

Салат с креветками (Микс-салат в цитрусовом соусе с креветками, томатами черри и желтой морковью). 130 гр.	650
Салат с тунцом (Листья салата Романо и Лолло Росса, опаленный тунец в ореховой заправке на основе йогурта). 130 гр.	790
Салат с утиной грудкой и персиками гриль (Листья салата Романо и Лолло Росса, копченая утиная грудка с персиками на гриле). 150 гр.	620
Салат из пьяных томатов, сыра бри и листьев Лолло Росса (Томленые в красном вине томаты с пряностями, нежный бри и листья салата с заправкой из ароматного оливкового масла). 150 гр.	750
Салат из сладких томатов с брынзой и красным луком (Сладкие томаты с сербской брынзой и красным ялтинским луком). 150 гр.	550
Теплый салат с говядиной (Сытный теплый салат с запеченным перцем, микс-салатом, томатами черри и говяжьей вырезкой). 150 гр.	750
Цезарь с креветками / курицей (Нежное куриное филе или обжаренные креветки, листья салата Романо, томаты черри, изысканный соус, хрустящие сухарики, пармезан). 150 гр.	750 / 620

СУПЫ

Томатный суп с морепродуктами (Томатный суп-пюре с креветками, мидиями, кальмарами, томатами черри и фенхелем). 280 гр.	750
Луковый суп с гренкой и пармезаном (Классический французский луковый суп с коньяком и поджаренной гренкой с пармезаном). 250 гр.	590
Тыквенный суп с беконом (Сытный крем-суп из сладкой тыквы с беконом и попкорном из гречки). 270 гр.	550
Крем суп из сельдерея с кусочками горгондзолы, кешью и мятой (Нежный крем-суп из корня сельдерея с пикантной горгондзолой, орешками кешью и душистой мятой). 280 гр.	550

ПАСТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ И РИЗОТТО

Фетучини с креветками (Домашняя паста в сливочном соусе с креветками). 190 гр.	780
Фетучини с нежным муссом из палтуса (Домашняя паста черного цвета с чернилами каракатицы со сливочным муссом из палтуса с зеленым и криветочным маслами). 210 гр.	850
Фетучини со стейком (Домашняя паста в насыщенном мясном соусе со стейком прожарки «medium»). 210 гр.	780
Фетучини со свежими томатами (Домашняя паста в соусе из свежих томатов и трав). 180 гр.	580
Ризотто с креветками (Ризотто с тигровыми креветками, пармезаном и криветочным маслом). 270 г.	850
Ризотто с белыми грибами (Ароматное ризотто с белыми грибами, трюфельным маслом и сыром пармезан). 300 гр.	780

ГОРЯЧЕЕ

Морское плато гриль «на двоих» Идеальный выбор для ценителей морепродуктов. (Командорский кальмар, желтоперый тунец и креветки, обжаренные на гриле со сладкой паприкой, дольками опаленного лайма и зеленью). 600 гр.	1900
Палтус с пюре из зеленого горошка (Изысканный запеченный палтус с пюре из зеленого горошка с мятой и винной выпаркой). 260 гр.	1100
Тунец на гриле с пюре из сельдерея, васаби и белого шоколада (Тунец «yellow-fin» на гриле с интригующим пюре из корня сельдерея, васаби и белого шоколада). 220 гр.	900
Запеченный сибас (Ароматный сибас, запеченный с травами и долькой лимона. Подается с травами). 350 гр.	850
Говяжьи щечки, томленные в темном пиве, с пюре из батата (Нежные говяжьи щечки, томленные в темном пиве. Подаются с пюре из батата). 280 гр.	850
Утиная ножка с картофельным пюре (Таящая во рту утиная ножка, томленная в красном вине с овощами, с воздушным картофельным пюре). 270 гр.	850
Филе-миньон с запеченной спаржей и луковым соусом (Отборное филе говядины прожарки «medium» с запеченной спаржей и луковым соусом). 280 гр.	1250
Голень ягненка с травами (Томленная голень в соусе из красного вина и концентрированного мясного бульона с розмарином). 450 гр.	1800
Овощи гриль (Приготовленные на гриле помидоры, цукини, перец, шампиньоны и лук шалот). 250 гр.	470

ДЕСЕРТЫ

Штрудель с яблоками, малиной и ванильным соусом (Хрустящее слоеное тесто с яблоками, малиной и корицей с теплым ванильным соусом). 180 гр.	450
Шоколадный фондан с ванильным мороженым и ягодным соусом (Нежнейший шоколадный десерт с мороженым и ягодами). 150 гр.	490
Грушевый тарт (Слоеное тесто и груша в винной карамели с благородной горгондзоллой и шариком ванильного мороженого). 180 гр.	450

КОКТЕЙЛИ

Passion Fassion (Белый вермут, белое игристое вино, пюре маракуйя, сироп маракуйя, сок лимона, парфюм клавис бергамот). 300 мл	700
Сказка Сибири (Белый вермут, сухое белое вино, клавис бергамот, сироп алыча, сироп бузина, можжевельная ягода, розмарин, варенье из шишек). 400 мл	600
Россини (Просекко, пюре клубника, сироп клубника, сок лимона,). 300 мл	600
Rosso Tonic (Красный вермут, тоник, апельсин). 300 мл	600
Hugo (Просекко, содовая, сироп бузина, лайм). 500 мл	600
Апероль Шприц (Апероль, просекко, содовая, апельсин). 300 мл	600
Вайлет (Белый вермут, шардоне, сироп лаванда). 300 мл	500
Глинтвейн (Вино, сок вишня, сироп клубника, корица, гвоздика, кардамон, бадьян, апельсин). 300 мл	700
Крем-кофе (Ликер шоколад, эспрессо, сливки, сироп ваниль). 300 мл	700
Мартини Бьянко Тоник (Белый вермут, тоник, сок лимон, лайм). 330 мл	600
Фиеро Тоник – СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1+1 (Мартини Фиеро, тоник). 300 мл	600

ПИВО

Петрюс Ред (Темное фильтрованное, алк. 8,5%). 330 мл	600
Бланш де Намур (Нефильтрованный осветленный пивной напиток, алк. 4,5%). 330 мл	500
Виттекерке Розе (Нефильтрованный неосветленный пивной напиток, алк. 4,3%). 330 мл	500
Фелтинс Алкогольфрай (Светлое безалкогольное фильтрованное, алк. 0%). 330 мл	400

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад «маракуйя» (Пюре маракуйя, сироп маракуйя, содовая, лед). 400 мл	370
Лимонад «манго» (Пюре манго, сироп манго, содовая, лед). 400 мл	370
Лимонад «клубника» Пюре клубника, сироп клубника, содовая, лед). 400 мл	370
Лимонад «малина» Пюре малина, сироп малина, содовая, лед). 400 мл	370
Безалкогольный глинтвейн (Сок вишни, корица, гвоздика, кардамон, сублимированная малина, бадьян, розовый перец, апельсин). 350 мл	450
Апельсиновый фреш (Свежевыжатый сок из апельсинов). 300 мл	420
Морковный фреш (Свежевыжатый сок из моркови). 300 мл	420
Грушевый фреш (Свежевыжатый сок из груши). 300 мл	450
Яблочный фреш (Свежевыжатый сок из яблок). 300 мл	420
Молочный коктейль (Сироп на выбор, пломбир, молоко). 300 мл	350
Dausuz 0,2/0,5/0,85 мл (Вода с газом / без газа).	200/300/400
Aqua Panna 0,5/0,75 мл (Вода без газа).	500/600
Sanpellegrino 0,5/0,75 мл (Вода с газом).	500/600
Фиве-Три (Тоник классический / бузина / травы. Компания Фиве-Три является официальным поставщиком королевского двора Великобритании). 200 мл	400
Клаб-Мате (Культовый тонизирующий напиток на основе чая мате). 330 мл	350
Клаб-Мате Кола (Культовый тонизирующий напиток на основе чая мате). 330 мл	350
Фриц Кола (Газированный напиток с большим содержанием кофеина и небольшим количеством сахара). 330 мл	350
Фриц Лимо (Газированный напиток со вкусом сладкой дыни). 330 мл	350
Паго (Сок в ассортименте). 200 мл	200

ЧАЙ

	500 ml	1000 ml
Сенча (Чай зеленый байховый крупнолистовой «Сенча Классик»).	350	600
Молочный улун (Чай зеленый байховый крупнолистовой «Молочный Улун»).	350	600
Ассам Суприм Блэк (Чай черный байховый среднелистовой «Ассам Суприм Блэк»).	350	600
Эрл Грей (Чай черный байховый крупнолистовой с ароматом бергамота «Эрл Грей особый»).	350	600
Горный чабрец (Чай черный байховый крупнолистовой с добавлением чабреца).	350	600
Пуэр (Чай черный байховый крупнолистовой «Юньнань Пуэр»).	350	600
Пина Колада (Чайный напиток с ароматом тропических фруктов «Пина Колада»).	350	600

КОФЕ

Эспрессо 30 мл	200
Американо 200 мл	200
Капучино 220 мл / 340 мл	270 / 350
Латте 220 мл / 340 мл	280 / 360
Раф 220 мл / 340 мл	280 / 360