

RAW BAR

Устрица Дикая (Дальний Восток)	590
Устрица Жилардо (Франция)	1200
Устрица Розовая Джоли (Намибия)	890
Устрица Маака (Китай)	790
Устрица Финдеклер (Франция)	890
Еж морской (Мурманск)	580
Фаланги краба (с трюфельным соусом и сливочным биском)	1890
Северная креветка на льду	850

ТАПАС / ПИНЧОС

Аранчини с ростбифом из пиканьи	550
Эклеры с паштетом из утки и абрикосом	500
Костный мозг на черном хлебе	700
Пончики с угрем и трюфелем	700
Крокеты с жульеном из цыпленка	600
Френч тосты с ростбифом из тунца	700

САЛАТЫ

Зеленый хрустящий салат	820
Салат с вяленой уткой, козьим шевром	950
Нисуаз с тунцом и анчоусной заправкой	1090
Мангал-салат с мраморным бычком и овощами	1120
Салат по-гречески с перцами рамиро и арбузом	870
Салат с ростбифом, печеными перцами и сыром пекорино	1100
Салат с морепродуктами, авокадо и соусом манго	1600



ЗАКУСКИ

Разноцветные томаты с бураттой и жареными мидиями	1300
Перец Рамиро с рикоттой и слабосоленой барабулей	850
Тартар португальский из пиканьи с чоризо	950
Карпаччо из дыни с хамоном и перчиками бикиньо	950
Ассорти тартаров из тунца, форели и гребешка с юдзу	1300
Шеф рекомендует добавить черную икру 10 г	1000
Карпаччо из лангустинов с персиком и фенхелем	980
Паштет из кролика с соусом из хереса и фундуком	890
Татаки из мраморной говядины с мостардой из абрикосов	960
Курильские гребешки в шафрановом соусе с бриошью	1450
Барабуля в миндальной корочке с луковым соусом за 100 г	630
Испанские Эмпанада с пиканьей и сальсой из кореандра	750
Креветки и кальмары саганаки с томатами и перцами	1250
Мусака из томленого ягненка с фетой и гранатом	980

СУПЫ

Средиземноморская рыбная похлебка с чабаттой	1200
Суп из фермерского цыпленка с домашней пастой	800
Тосканский суп с чоризо, нутом и томлеными щечками	1250
Гаспачо из розовых томатов с арбузом и страчателлой	800
Шеф рекомендует добавить лангустины 40 г	400
Шеф рекомендует добавить хамон 15 г	350

ГОРЯЧЕЕ

Форель морская с цукини и зеленым горошком	1700
Бифштекс с орзо и пармезаном	1400
Пирог из рапанов и белых грибов с топленым сулугуни	1200
Щечки на печеном картофеле с охотничьим соусом	1500
Цыпленок по-перигорски с картофельным gratenom	1390
Осьминог с базиликом, томатами, картофелем и оливками	1800
Утиная ножка конфи со сливой и кремом из яблока	1450

С ОГНЯ

Форель радужная на углях с аджикой и джонджоли	1600
Стриплоин Сигнатур Мираторг за 100 г	1100
Рибай Прайм Мираторг за 100 г	1300
Каре ягненка с молодой кукурузой в аджике за 100 г	1300
Пиканья Ахи Амарильо с печеными перцами	1500
Испанский бургер с чеддером и халапеньо	1500
Сибас по-сицилийски с оливками и вялеными томатами	1800

ПАСТА / ПАЭЛЬЯ

Паста с морепродуктами в неаполитанском соусе	1540
Равиоли с крабом и кремом из пармезана	1450
Паста с трюфелем в сырной голове Грана Падано	1610
Паэлья с лангустинами и мидиями по-андалузски	1600
Пельмени из черноморской рыбы с щучьей икрой	1200

НА КОМПАНИЮ

Лопатка ягненка томленая с овощами и травами	7900
Соте из морепродуктов с ароматной чабаттой	8200
Форель мурманская морская с цукини и зеленым горошком	9900

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре (классическое / с трюфелем / пармезаном)	490
Цветная капуста, запеченная в пармезане	690
Гратен из картофеля с белыми грибами	600
Батат фри с трюфельным бешамелем	550
Рататуй с базиликовым айоли	690

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Хлеб, анчоусное масло, крем из трав 100 г	550
Свежий трюфель 1 г	320
Хамон 40 г	900
Боттарга 1 г	150
Черная икра забойная 10 г	1000

ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт с итальянской меренгой	690
Грушевый тарт Татен с соусом из чая и карамели	690
Крем брюле с сорбетом из манго и миндалем	690
Крем-брюле с белым шоколадом и черной икрой	1500
Семифреддо кокосовое с вишней	690
Сицилийский тирамису с фиштакками и оливками	690
Шоколадный фондан с клубничным кули и голубикой	690
Наши сорбеты и джелато	290