

# ВДОХНОВЕНИЕ



inspiration



Кухня, вдохновленная Европой

## RED

### Бэкудс Зинфандель резерв. Лоди Калифорния

красное полусухое вино из сорта винограда Зинфандель, выращенного в солнечной Калифорнии и выдержанное в дубовых бочках. Аромат яркий с тонами спелой темной вишни, черной сливы и специй. Насыщенный фруктовый вкус дополняется бархатистыми танинами. (США, Калифорния)

 650 **550** 125 мл

 4200 **3200** 750 мл

НОВОЕ

### Медальоны Аликанте

нежные медальоны из вырезки мраморной говядины со стручковой фасолью и картофелем беби, классическим перечным соусом и ароматом свежего розмарина. Классика с характером

1495 **1195**



НОВОЕ

### Салат с копченым лососем

микс свежих салатов с лососем горячего копчения, нежным творожным муссом и картофелем беби, с цукини, паприкой, ядрами конопли и медово-горчичным соусом

945 **795**



### Стейк Стриплойн

Стриплойн – тонкий край мраморной говядины. Подается с пикантным перцем халапеньо, хрустящим маринованным огурчиком и классическим перечным соусом. Утонченный вкус отборной говядины

1640 **1340**



## WHITE

---

### Хандшриффт Аустрия Рислинг

белый сухой освежающий рислинг с ароматами белого персика, зеленого яблока и груши. Легкое, свежее во вкусе, со сбалансированной кислотностью и тонким минеральным послевкусием (Австрия)

 550 **450** 125 мл

 4500 **3500** 1000 мл

### Севиче из лосося

севиче из лосося с хрустящей маринованной редькой, огурцом и сладкими томатами черри. Легкий лаймово-медовый соус добавляет блюду пикантный цитрусовый акцент

725 **595**



НОВОЕ

### Куриная грудка су-вид в сливочно-кокосовом соусе

нежная куриная грудка су-вид,  
томленная до идеальной текстуры,  
в сливочно-кокосовом соусе,  
со свежим шпинатом,  
микрорезеленью и тонким  
ягодным акцентом  
брусники

845 695



### Паста орзо со страчателлой и креветками

паста орзо со сливочной страчателлой,  
сочными креветками, томатами черри  
в сливочно-кокосовом соусе  
и соусом Песто. Легкое и ароматное блюдо  
с ярким средиземноморским акцентом

845 695



## WHITE

### Шато Тамань Синьяюр Шардоне

белое сухое, выдержанное Шардоне с Южного берега Тамани. Девять месяцев выдержки с использованием альтернативного дуба раскрывают выразительный аромат спелых косточковых фруктов с нюансами тоста и ванили. Вино отличается объемным, гармоничным вкусом с умеренной кислотностью и деликатной текстурой (Россия)

 550 **450** 125 мл

 3700 **2700** 750 мл

НОВОЕ /

### Вителло тоннато Палермо

нежный ростбиф с воздушным муссом Вителло тоннато, хрустящий картофель фри с пармезаном и свежая микрозелень для легкого акцента

1090 **890**



НОВОЕ

### Флэт брэд с ростбифом и свежей руколой

флэт брэд с нежным ростбифом,  
свежей руколой, сыром Моцарелла  
и тертым Пармезаном,  
с пикантными каперсами  
и маринованными огурчиками

1140 **940**



НОВОЕ

### Паста с копченым лососем

пенне с лососем горячего  
копчения в сливочном соусе  
с тонкими устричными нотами,  
луком пореем и свежим  
шпинатом, с ядрами конопли,  
микрозельню  
и тертым Пармезаном

845 **695**

