ВДОХНОВЕНИЕ

inspiration

Кухня, вдохновленная Европой

RED

Боттер, «Кюве 16» Лимитед Эдишн

красное полусухое вино из сортов винограда Негроамаро и Монтепульчано, выращенных в регионе Апулия в Италии. В аромате - чернослив, джем из темных ягод и пряные специи с нотками дыма. Во вкусе вино полнотелое, с насыщенными танинами и ярким длительным послевкусием (Италия)

750 ~~650~~ 125 мл

4500 ~~3900~~ 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

Скандинавский салат с копченым лососем

микс свежих салатов
с лососем горячего копчения,
нежным муссом Феталини
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

1695 **1395**





WHITE

Хандшрифт 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

745 **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, микрозеленью и тонким ягодным акцентом брусники

845 **745**



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 **745**





WHITE

Шато Тамань Синьятюр 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

Татаки из тунца с трюфельным соусом

нежное татаки из тунца с насыщенным трюфельным соусом, воздушным муссом Феталини и свежей микрозеленью. Завершающий штрих - золотая поталь. Изысканное сочетание текстур и утонченного вкуса

745 **595**



НОВОЕ

Севиче из креветок

сочные креветки в ярком соусе Севиче
с томатами черри, луком сибулет
и свежей микрозеленью.
Легкое блюдо с насыщенным вкусом
и освежающим характером

~~745~~ 595

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,
микрозеленью
и тертым Пармезаном

~~845~~ 745