



WINE AND DINE

## ВОЗЬМИ К ВИНУ

ЦЕНА

Теплый хлеб с финиковым маслом	29
Устрица, 1шт <i>обычно у нас Святой Патрик или фин де клер №2, но бывают и другие.</i>	79
Устрица севиче <i>устрица с винегретом из маракуйи.</i>	89
Хумус с вялеными томатами или мисо-хуммус <i>просто выбери какой хумус ты сегодня.</i>	99
Эскаливада <i>привет, каталонская кухня: запеченные баклажан, помидор, сладкий перец, лук и оливковое масло из Сицилии.</i>	69
Мягкий сыр с тапенадой и тостами <i>тапенада – паста из греческих оливок с оливковым маслом и тимьяном.</i>	99
Прикольные греческие оливки	99
Тапас, две штуки одного вида <i>\крем-сыр и лосось \вителло тоннато \салями и тапенада \коппа и крем-сыр.</i>	72
Сырная дегустация <i>шеф часто обновляет выбор сыров, спросите что у нас сегодня.</i>	139

## ХОРОШЕЕ НАЧАЛО

Устрица angels on a horseback <i>родившись во времена викторианской Англии, эти устрицы запеченные в беконе, стали одним из иконических блюд в Штатах.</i>	89
Бабагануш <i>печеные баклажаны с тахини, восточными специями и оливковым маслом.</i>	69
Вителло тоннато <i>ростбиф, соус из тунца с каперсами.</i>	139
Тар-тар лосось <i>с гуакамоле и рисовыми чипсами.</i>	159
Тар-тар телятина <i>как мы любим: с каперсами, вяленными томатами, малосольными огурчиками, тапенадой и пармезаном.</i>	139
Салака фри <i>мелкая рыбка жаренная до хруста, с ней соус тартар и немного халалпеньо.</i>	69
Филе утки и баклажан в сладком чили соусе <i>сезонная утка с баклажаном в китайском календаре.</i>	109
Улитки в шафрановом масле 6шт\12шт <i>родом из Шато де Бабаи, настоящие виноградные улитки.</i>	119 \ 219

## САЛАТЫ

Зеленый салат с цитрусами и гуакомоле <i>based on daily value of витамины и позитивы.</i>	99
Овощи крудо и печеный картофель <i>вся наша любовь к овощам в одной тарелке.</i>	99
Нисуаз <i>тунец на гриле, зелень, яйцо всмятку, огромные оливки и анчоусный дрессинг – радость дня в одном блюде.</i>	169
Салат с ростбифом и запеченный баклажан с кунжутом <i>а еще салатная зелень, вяленые томаты и соус винегрет с настоящим бальзамическим уксусом из Модены.</i>	129

## ТРИ СУПА

Окрошка: - с семгой	99
- с индейкой	89
<i>мы не используем майонез и сметану. Только мацони и квас брют, только хардкор.</i>	
Гаспаччо из спелых томатов с ростбифом и анчоусами <i>самое летнее блюдо для самых жарких дней.</i>	99
Минестроне с кроликом <i>легкий суп из сезонных овощей и фермерского кролика.</i>	99

## И ТРИ ПАСТЫ

Очень сырная паста	149
Пенне болоньезе с ягненком <i>паста с ragu из ягненка, любимое блюдо из Болоньи.</i>	129
Феттучине с курицей, шпинатом и лесными грибами <i>лисички, маслята, белые грибы, шпинат и сливочный соус.</i>	169

## ОСНОВНЫЕ

Лосось розе <i>филе лосося гриль, брокколи с жареным миндалем и манговый чатни.</i>	219
Сайра гриль и френч фрайз <i>наша версия fish and chips, адаптированная для бокала белого сухого.</i>	139
Сальтимбокка и ньокки в сырном соусе <i>*итал. Salt' im bossa!, букв. «прыгни в рот!» Рулетики из телятины с беконом и шалфеем, картофельные ньокки в ярком сырном соусе.</i>	199
Бургер <i>котлета из говядины, чеддер, лук марс, малосольный огурец, айсберг – словом все, чтобы почувствовать себя счастливым сегодня.</i>	159
Куриное филе фаршированное шпинатом и креветками <i>да, это реально блюдо из двухтысячных годов. Хипстерам не понять. Подаем с брокколи и сливочным соусом с вяленными томатами.</i>	169
Медальоны из телячьей вырезки и жаренная полента <i>если в меню хоть раз не было медальонов, это не настоящее меню. Мы открыли счет))</i>	219
Свинные ребра барбекю с запеченным картофелем <i>нет, это не жирное блюдо.</i>	179
Украинский Рибай с овощами аль денте <i>да локальный производитель, да зерновой откорм, да 21 день вызревания. Мы здорово постарались над гарниром, довольны. Вы тоже будете.</i>	299

## ЧТО ПО ДЕСЕРТАМ?

Чизкейк с ягодами <i>это твой десерт, если не знаешь, чего же именно сейчас хочется.</i>	89
Шоколадный фондан в клубничном гаспаччо и фисташковое мороженное <i>это как техно-ремикс на песни Аллы Пугачевой.</i>	99
Крема каталана с сорбетом <i>каталонский твист на крем-брюле, менее жирный. Французы негодуют, нам нравится.</i>	59
Апельсиновый сплэш <i>*splash – фурор, всплеск, брызги (с). Легкое летнее пирожное, финальный штрих - Grand Marnier, французский апельсиновый ликер.</i>	59
Двойной шоколадный брауни, слегка пропитан хересным бренди <i>шоколадный шоколад и немного шоколада сверху. Добавляем бренди, выдержанный в бочках из-под хереса.</i>	89
Намелака <i>пюре из манго и маракуйи в компании персика, банана и ананаса на сливочном креме. Вполне заменит букет роз.</i>	89
Эстерхази <i>Нет времени объяснять, заказывай!</i>	39
Алкогольный сорбет <i>расскажем что у нас сегодня на выбор.</i>	

