

# СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ

seasonal  
highlights



## Тыквенный крем-суп с креветками и дорблю

~~~~~  
Pumpkin cream soup  
with shrimps and  
Dorblu

**405**  
450 g

**Нежнейший тыквенный крем-суп с овощами, белым вином и чесноком. Блюдо дополнено сыром дорблю, отварной тигровой креветкой, украшено микрозеленью, тыквенными семечками и зелёным маслом**

~~~~~  
Delicate pumpkin cream soup with vegetables, white wine and garlic. The dish is complemented with Dorblu cheese, boiled tiger shrimp, decorated with microgreens, pumpkin seeds and green oil



**Печеная рваная утка  
в стиле «Наполеон»**

~~~~~  
Roasted Napoleon style  
pulled duck

**395**  
230 g

**Картофельный крем на подушке из нежнейшего мяса утки, пропитанного соусом демиглас с боярышником, украшенный пышкой наполеона, зелёным маслом и землёй из маслин**

~~~~~  
Mashed potato with tender duck meat soaked in Demi Glacé sauce with hawthorn, decorated with Napoleon crumpet, green oil and olives



**Мисо тарталетка с  
крабовым мясом и  
фисташковым кремом**

~~~~~  
Miso tartlet with crab meat  
and pistachio cream

**415**  
130 g

**Нежнейшие тарталетки с начинкой из мяса краба, красной икры, фисташки, маринованной свёклы и фисташкового соуса**

~~~~~  
Delicate tartlets stuffed with crab meat, red caviar, pistachio, pickled beetroot and pistachio sauce



**Заливное из камчатского  
краба с цитрусовым майо  
и микрозеленью**

~~~~~  
Kamchatka crab aspic with  
citrus mayo sauce and  
microgreens

**425**  
140 g

**Блюдо из мяса краба в необычном исполнении от шеф-повара подаётся с соусом майо и землёй из маслин**

~~~~~  
Chef's unusual crab meat dish served with mayo sauce and olives

**Запечённая свёкла в сочетании с копчёной рикоттой. Подаётся с красной и щуьей икрой, тартаром из маринованной свёклы и фисташковой крошкой**

Roasted beetroot with smoked ricotta. Served with red and pike caviar, pickled beet tartare and pistachio crumbs



**Карпаччо из печёной свёклы с красной и щуьей икрой, копчёной рикоттой**

Roasted beetroot carpaccio with red and pike caviar, smoked ricotta

**465**  
230 g

**Салат с пастромой из индейки с кремом из тофу и авокадо**

Turkey pastrami salad with tofu and avocado cream

**395**  
300 g



**Авокадо, апельсин, отварное киноа, мясо копчёной индейки в слайсах из свежего огурца с заправкой из сливочного крема. Подаётся с муссом из авокадо и апельсиновым соусом**

Avocado, orange, boiled quinoa, smoked turkey meat wrapped in fresh cucumber slices with cream dressing. Served with avocado mousse and orange sauce

**Жареный сарган с запечёнными овощами**

Fried garfish with roasted vegetables

**695**  
300 g



**Рыба сарган, обжаренная на растительном масле. Подаётся с запечённым картофелем, цукини, морковью. Пикантность блюду придаёт кнели из копчёной сметаны**

Garfish fried in vegetable oil. Served with roasted potatoes, zucchini, carrots and smoked sour cream quenelles



без лактозы / lactose free dish



острое блюдо / spicy dish



вегетарианское блюдо / vegetarian dish



**Чизкейк с ванильным кремом и вишней**

~~~~~  
Cheesecake with vanilla cream and cherries

**350**  
110 g

**Нежный творожный чизкейк на подушке из брауни в сочетании с вишнёвым сиропом**



Mild cottage cheese cheesecake with brownie base. Served with cherry syrup



**Пурпурная «Анна Павлова» с желе из смородины**



Purple Pavlova with currant jelly

**385**  
76 g

**Воздушный десерт из смородинового, тающего во рту безе, нежного крема из белого шоколада и сыра крематте в сочетании со смородиновым желе**



An airy dessert of currant meringue melting in your mouth, delicate cream cheese and white chocolate cream with currant jelly



без лактозы / lactose free dish



острое блюдо / spicy dish



вегетарианское блюдо / vegetarian dish