

СЕЗОННОЕ МЕНЮ



Почувствуйте осенний уют

ЗАКУСКИ

Риет из подкопчённой балтийской кильки / 230 г	840
на картофельном драннике с щуцъей икрой	
Роти с сыром, томатами и зеленью / 150 г	550
Камамбер с запечённой тыквой и кедровыми орехами / 220 г	860
Брускетта с инжиром и сыром бри / 220 г	740
Карпаччо из свёклы с сыром дор блю и фисташками / 295 г	650

САЛАТЫ

Карамелизированная тыква с креветками / 210 г	760
со сметанно-медовой заправкой	
Язык с баклажаном, томатами и рукколой / 190 г	670
с соусом гриль и грецкими орехами	
Запечённый перец рамиро на листьях салата / 210 г	650
с сырными конфетами	

СУПЫ

Гуляш на пиве / 400 г	720
Тыквенный велюте с муссом из пармезана / 290 г	550
и сырными чипсами	
Крем-суп из печённых перцев со страчателлой / 300 г	640

СЕЗОННОЕ МЕНЮ



Согревающие блюда

ГОРЯЧЕЕ

Утиная грудка с грибным соусом и груздями / 245 г	820
Мраморная треска на пару / 245 г	1420
со сливочным соусом и мидиями	
Говядина бургиньон / 300 г	870

ДЕСЕРТЫ

Тыквенно-апельсиновый чизкейк / 150 г	350
Запечённая груша с мороженым и корицей / 300 г	550

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн классический / 200 мл	280 / 350
алкогольный / безалкогольный	
Глинтвейн клубничный / 200 мл	290 / 390
алкогольный / безалкогольный	
Пряный тыквенный латте / 200 мл	300

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Цветаевский пирог / 50 мл	320
авторская настойка	
Тыквенный мартини / 200 мл	550
Бейлис, тыквенный сироп, ванильная водка, корица, сахар, лед	