

Сезонное меню

ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ

Карамелизированная тыква с креветками / 210 г со сметанно-медовой заправкой и креветками	760
Шпинат со страчателлой, дыней и медовой заправкой / 235 г	670
Запечённый перец рамиро на листьях салата / 210 г с сырными конфетами	650

СУПЫ

Гуляш на пиве / 400 г	720
Крем-суп из печённых перцев со страчателлой / 300 г	640

ГОРЯЧЕЕ

Утиная грудка с грибным соусом и груздями / 245 г	820
Мраморная треска на пару / 245 г со сливочным соусом и мидиями	1420
Тыквенное ризотто / 330 г	650
Говядина бургиньон / 300 г	870

Сезонное меню

ДЕСЕРТЫ

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

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

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

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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

