

⇒: RAW BAR :⇐

<i>Морской ёж</i>	<i>100 г</i>	<i>480.-</i>
<i>Краб камчатский</i>	<i>100 г</i>	<i>1490.-</i>
<i>Набор соусов</i>		<i>690.-</i>

⇒: УСТРИЦЫ :⇐

<i>Осака</i> <i>Япония</i>	<i>1 шт</i>	<i>690.-</i>
<i>Фин де клер</i> <i>Франция</i>	<i>1 шт</i>	<i>690.-</i>
<i>Джולי</i> <i>ЮАР</i>	<i>1 шт</i>	<i>690.-</i>

➤: АЗИЯ :◀

<i>Пикантный севиче из томатов</i>	110 г	400.-
<i>Салат с тигровой креветкой в тайском соусе</i>	150 г	580.-
<i>Сашими из атлантического лосося с васаби дрессингом</i>	100 г	740.-
<i>Попкорн из тигровой креветки с тайским манго</i>	140 г	760.-
<i>Филе утки с хурмой и кремом из хвоя и тыквы</i>	200 г	790.-
<i>Татаки из атлантического лосося с цитрусовым терияки</i>	120 г	820.-
<i>Карпаччо из атлантического лосося с соусом цитрусовый понзу</i>	150 г	840.-
<i>Севиче из лосося с цитрусовой икрой и томатным терияки</i>	160 г	890.-
<i>Суп карри с лососем</i>	250 г	840.-
<i>Тайский суп с креветкой</i>	250 г	920.-

Копченый угорь 190 г 980.-

с кремом из молодого картофеля
и маслом черного трюфеля

*Нежные говяжьи
щеки карри* 250 г 980.-

Палтус на гриле Robata 170 г 1100.-

на карпаччо из кабачков
в соусе мисо чили

Угорь на гриле Robata 160 г 1200.-

с хрустящим баклажаном

Сашими 110 г 1300.-

из сахалинского гребешка

с цитрусовым терияки

Зеленый салат 140 г 1300.-

с камчатским крабом,

тайским манго и кунжутным дрессингом

Краб кейк 150 г 1400.-

Огненный лосось с крабом 160 г 1600.-

и копчёным сыром

Филе сибаса в соусе том ям 200 г 1690.-

на подушке из шпината

Лосось на гриле Robata 200 г 1800.-

в тайском чили с зеленой спаржей

➤: МЯСО :◀

<i>Ростбиф</i>	100 г	680.-
<i>Фланк</i>	100 г	760.-
<i>Стриплойн</i>	100 г	880.-
<i>Рибай Прайм</i>	100 г	1640.-
<i>Тартар из телятины</i> в соусе трюфельный терьяки	140 г	1200.-
<i>Филе ягненка</i> с хрустящим бататом и кремом из тыквы	100 г	1790.-
<i>Хамон Иберико</i>	50 г	1800.-
<i>Филе-миньон</i>	100 г	1980.-

➤: ГАРНИРЫ :◀

<i>Спаржа на гриле</i> с васаби дрессингом	110 г	740.-
<i>Карпаччо</i> <i>из кабачков гриль</i> с соусом мисо чили	110 г	290.-
<i>Томаты в соусе</i> <i>апельсиновый понзу</i>	150 г	310.-
<i>Стручковая фасоль</i> <i>в соусе кари</i>	110 г	290.-
<i>Хлебная корзина</i>	360 г	320.-

→: ДЕСЕРТЫ :←

<i>Воздушное безе</i> с малиновым кремом и сезонными ягодами	100 г	440.-
<i>Тарт крем-брюле</i> с имбирным снегом	100 г	440.-
<i>Кокос</i> <i>из бельгийского шоколада</i> с тропическими фруктами	250 г	680.-
<i>«Кубинская сигара»</i> авторский десерт	100 г	780.-
<i>Плато из 5 видов сыров</i>	300 г	2990.-
<i>Мороженое</i> <i>маракуйя-тархун</i>	100 г	320.-

→: ФРУКТЫ :←

<i>Голубика</i>	100 г	490.-
<i>Ананас</i>	100 г	280.-
<i>Виноград</i>	100 г	280.-
<i>Манго</i>	100 г	510.-

»:ИДЕАЛЬНОЕ:«

СОЧЕТАНИЕ

идеальное сочетание

<i>Севиче из лосося</i>	890.-
с цитрусовой икрой и томатным терияки	
<i>Чили маракуйя</i>	800.-
джин Танкерей, лимонник, белое вино, маракуйя	



идеальное сочетание

<i>Палтус на гриле Robata</i>	1100.-
на карпаччо из кабачков в соусе мисо чили	
<i>Пало Санто Гимлет</i>	800.-
джин Танкерей, пало санто, апельсиновые цветы	



идеальное сочетание

<i>Краб кейк</i>	1400.-
<i>Роза с миндалём</i>	770.-
миндальный ликёр, булет бурбон, роза, цитрусы	



идеальное сочетание

<i>Филе сибас в соусе том ям</i>	1690.-
на подушке из шпината	
<i>Коктейль №1</i>	650.-
дистиллят тонка, скотч на коричневом масле, хурма, молочный улус, горечь	



идеальное сочетание

<i>Филе ягненка</i>	1790.-
с хрустящим бататом и кремом из тыквы	
<i>Коктейль №2</i>	650.-
дистиллят фейхоа, ваниль, апельсиновый ликер, кардамон	



»:ИДЕАЛЬНОЕ:« СОЧЕТАНИЕ

идеальное сочетание

Филе утки 790.-
с хурмой и кремом из хвои и тыквы

Коктейль №3 650.-
мандариновый дистиллят, ром,
кориандр, банан, горечь, вермут



идеальное сочетание

Воздушное безе 440.-

Коктейль №4 650.-
дистиллят тыква, виски,
специи, сухой херес



идеальное сочетание

«Кубинская сигара» 780.-
авторский десерт

Амаро баблз 660.-
игристое вино, амаро, клубника, мята

