

→: RAW BAR :←

Устрица 990.-
с цитрусовой икрой
и кумкватом

...●...

Гребешок мурманский за 100 г 680.-
с кремом из маракуйя

...●...

Краб камчатский живой за 100 г 1300.-

...●...

Набор соусов к крабу 690.-



→: РЫБНЫЕ :← ДЕЛИКАТЕСЫ

Деликатесы ручной работы
из дикой охлаждённой рыбы

Омуль с саган-дали, 990.-
маслом, цветочной солью и травами

...●...

Осётр 1280.-
холодного копчения
на вишнёвой щепе

...●...

Пряный мурманский лосось 890.-

...●...

Тунец 1190.-
выдержанный на специях и травах

...●...

Сет из четырех видов рыб 2890.-

...●...

Половина сета 1450.-
из четырех видов рыб

»: МЯСНЫЕ :« ДЕЛИКАТЕСЫ

Ростбиф из говядины 1090.-
«Блэк Ангус Prime»
выдержанный в оливковом масле
и французком вине с соусом
«Вителло тоннато»

...●...

Мусс из кроличьих почек 590.-
со сливками, маслом белого трюфеля с
травами и пряностями

...●...

Стейк «Тендерлойн» 890.-
вяленый в 5 видах перца
и шафране. Выдержка в собственной
камере вызревания в течении 90 дней

...●...

Сет из трех видов мяса 2180.-



»: КОЛЛЕКЦИЯ :« МАРИНАДОВ

Авторские маринованные овощи
и фрукты от шеф-повара
Подаются в порядке дегустации,
раскрывая по очереди равновесие
всех шести известных вкусов

Молодой початок
кукурузы с шафраном

Жёлтая слива с пряной вишней
и острым перцем

Молочный женьшень,
выдержанный в травах с вином и медом

Чёрная слива в морской соли
с вином и листьями смородины

Бэби-томаты
в зеленом масле

Микс из трех видов
отборных оливок:
золотые, вяленые,
зеленые с перцем пири-пири

| 1580.- |

➤: ЗАКУСКИ :◀

<i>Спаржа на луговом масле</i>	790.-
...●...	
<i>Пряный ростбиф</i>	1340.-
выдержанный на оливковом масле с травами и вустерским соусом, карамелизованной сливой и кремом из печёного картофеля	
...●...	
<i>Мурманский розовый гребешок с северной креветкой</i>	1990.-
томленной с тимьяном и кремом из сметаны и щучьей икрой	
...●...	
<i>«Три кита»</i>	2190.-
трио вида тартаров из тунца, лосося и гребешка с гренками из бриоши, соусом понзу, перепелиным яйцом и чёрной икрой	
...●...	
<i>Тартар из телятины</i>	990.-
с перепелиным яйцом и травами	
...●...	
<i>Тартар из мурманского лосося</i>	1190.-
под пледом из кресс-салата на подушке из маскарпоне с дымом вереска	
...●...	
<i>Татаки из лосося</i>	790.-
с соевым соусом пятилетней выдержки и горчичным маслом	
...●...	
<i>Татаки из тендерлоин</i>	1180.-
с маслом белого трюфеля и розовой солью	
...●...	
<i>Татаки из свежевывловленного тунца</i>	1440.-
с понзу и дайконом	
...●...	
<i>Татаки из говядины «Вагю»</i>	4390.-
чёрной икрой	

→: САЛАТЫ :←

Салат из трех видов томатов 620.-
с трюфельным маслом

...●...

Микс фреш салатов 650.-
с кедровым орехом и трюфельным маслом

...●...

Утиная грудка 890.-
с рукколой, розовыми томатами
и пряным соусом

...●...

Палтус 890.-
печёный в сливочном масле
и шафране, с розовыми томатами
и муссом из каштана

...●...

Салат из лосося 990.-
обжаренного в миндальных лепестках,
с цукини, мангольдом и облепиховой
водой

...●...

Желтопёрый тунец 1320.-
обжаренный на живом огне
с томлёным бэби-картофелем,
томатами, яйцом пашот
и пряным соусом

...●...

Салат из телятины Prime 1200.-
с пряным острым соусом,
картофелем, печёным авокадо,
томатами и сливой



»: СУПЫ :«

Гриль-суп на густом бульоне из барашка 990.-
с булгуром и пряным перцем

...●...

Рыбный крем-суп из снепера 1890.-
с копчёными сливками, чёрной икрой и маслом белого трюфеля

...●...

Холодный пряный суп 2490.-
с мясом камчатского краба и икрой стерляди



»: ОСНОВНЫЕ :« БЛЮДА

РЫБА

Филе барамунди за 100 г 1420.-
со сливочным маслом, розовой солью и пряностями

...●...

Стейк из свежевывловленного тунца за 100 г 1600.-
на спарже и сливочном луговом масле с цветочной солью и шафраном

...●...

Лосось «Конфи» 2190.-
с копчёной сметаной и печёной паприкой, украшенный красной икрой

...●...

Дикий палтус 2990.-
с фалангой краба и икрой стерляди в соусе «Совиньон блан»

...●...

Сибас 1490.-
рыба в панцире из соли, подаётся целиком

...●...

Барамунди 4490.-
рыба в панцире из соли, подаётся целиком на две персоны

➤: ОСНОВНЫЕ :◀

БЛЮДА

МЯСО

Шепардский пирог из кролика 1480.-
с кремом из каштана,
вустерским соусом и розмарином

•••••

Каре ягнёнка 1990.-
печёное на «Тихих углях»
с кремом из пастернака
и малиновым «Демиглясом»

СТЕЙК

Медальон Prime Beef за 100 г 1640.-
на креме из корнеплодов
с тартаром из чёрной сливы



ПТИЦА

Фуа-гра 2290.-
с ферментированным цельным орехом
и воздушным кремом из корнеплодов

➤: ПАСТА И РИЗОТТО :◀

Ризотто 1090.-
с черным трюфелем
и грудкой утки

...●...

Феттучини 2390.-
с камчатским крабом
и шпинатом



➤: ДЕСЕРТЫ :◀

Мороженое ручной работы 220.-
маракуйя - тархун

...●...

Сфера из мусса 590.-
с шоколадным велюром,
начинкой из черники, декором из свежей
ежевике и сусальным серебром

...●...

«Кубинская сигара» 790.-
с кремом из шоколада
с добавлением кайенского перца.
Покрывается горьким бельгийским шоколадом

...●...

Груша «Фламбе» 1290.-
томлёная в малиновом вине, на сабле
из испанского печенья «Каркиньолис»
с нежным кремом и свежими ягодами малины

➤: ПЛАТО СЫРОВ :◀

Авторские сыры в сопровождении мусса
из сыра «Дор-блю», домашнего конфитюра,
орехов и мёда в сотах

Коровий сыр
в розовом вине

Сыр
с чёрным трюфелем

Сыр
в розмарине

Сыр
с горной лавандой

Твёрдый
выдержанный

| 2990.- |



➤: ПАЛИТРА :◀ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

| 1490.- |