

## MENU / МЕНЮ

### STARTERS / ЗАКУСКИ

#### **Smoked catfish**

edible moss, spring onion emulsion, buckwheat bread,  
lightly marinated onion, smoked cod roe

#### **Копчёный сом,**

мох из петрушки, крем зелёного лука, гречишный хлеб, слегка маринованный  
лук, хрустящая листовая капуста, копчёная икра трески

6,9 Eur

#### **Beef carpaccio**

grainy mustard ice cream, pomegranate with daikon, capers,  
miso and parsley dressing

#### **Говяжье карпаччо**

горчичное мороженое, белая редиска с зёрнами граната,  
крем петрушки и миссо, каперсы

7,9 Eur

#### **Duck liver pate tart**

cherry and orange jam

#### **Тарталетка утиной печени**

апельсиновый и вишнёвый джем, ягоды

6,9 Eur

#### **Garlic bread**

cured ham, tomato concassé and red onion jam

#### **Чесночный хлеб**

с вяленным окороком, томатным конкассе и джемом из красного лука

6,9 Eur

#### **Antipasti plater for 2 persons**

(selection of cheese and meat, sun dried tomatoes, gherkins, bread, olives)

#### **Закусочная тарелка для двоих**

(ассорти из сыра и мяса, вяленые томаты, корнишоны, маслины, хлеб)

7,9 Eur

\*\*\*

Please inform your waiter if you have any food allergies or special dietary restrictions

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть какие-либо пищевые аллергии или особые диетические ограничения

**SALADS / САЛАТЫ**

**Roasted beetroot, goats cheese**

raspberries, roasted pumpkin and sunflower seeds, pine nuts, green leaves

**Салат жареной в печи свёклы, козий сыр с пеплом,**

вишни, бальзамико, полевой салат, рукола, жареные семечки и семена тыквы

6,9 Eur

**Crispy romaine lettuce with chicken filet**

pecan nuts, hard cheese

**Листья салата романо с жареной куриной грудкой,**

орехами пекан, твёрдым сыром

6,9 Eur

**Deep fried brie cheese salad**

crispy onion, cherry, cucumber

**Салат с запечённым сыром бри**

с хрустящим луком, вишней и тонко нарезанными огурцами

6,9 Eur

**SOUPS / СУПЫ**

**Fish chowder**

leek, carrots, wolffish

**Уха с белым вином и филе зубатки**

5,5 Eur

**Creamy carrot and squash soup**

with roasted bacon and caraway seeds

**Суп-пюре из моркови и тыквы**

с крошкой бекона и тмина

4,5 Eur

**MAIN COURSE / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

**Pan seared catfish**

creamy leeks, potato pearls

**Филе сома**

с картофелем и соусом из томлёного лука порей

10,9 Eur

**Salmon fillet**

pan fried with a butter, caramelized bok-choy and baby zucchini, roasted quinoa with raisins, tapioca and wasabi toast, white wine and mustard sauce

**Лососевое филе**

жареное на сливочном масле, карамелизированная цукиния и салат бок чой, киноа с изюмом, тапиока чипсами с васаби

11,9 Eur

**Beef fillet or ribeye steak**

potato confit style, Gaelic sauce, butter fried oyster mushrooms, balsamic onion

**Говяжье филе или антрекот**

картофель конфи, перечный соус, вёшенки, лук отвареный в бальзамическом уксусе

20,9 Eur

**Braised ox cheeks**

celeriac and potato puree with grainy mustard, roasted baby carrots, shallots and brown mushrooms

**Тушёные говяжьи щёки**

с красным вином, крем картофельный с корнем сельдерея и зернистой горчицей, обжареная морковь, лук-шалот, грибы

12,9 Eur

**Pan fried duck fillet**

barley orzotto with variation of seeds and hard cheese, Jerusalem artichoke, dried beets, gravy

**Утиное филе**

ячменное ризотто с сельдереем и семенами, крем петрушки и шпината, регидратированная красная свёкла, подлива из куриного бульона

12,9 Eur



**Pork neck sous vide 74°C 14 hours,**  
roasted beets and parsnips, potato and ghee butter, stout beer reduction  
**Свиная шея,**  
жареная в печи свёкла и пастернак, пивная глазурь, крем картофельный и  
масло ghee, мусс хрена и сельдерея  
8,9 Eur

**Pan fried chicken fillet**  
bulgur, pumpkin and sea buckthorn puree, yellow carrots,  
sugar snaps, chicken jus  
**Куриное филе**  
с крупой булгур, кремом тыквы с облепихой, жёлтой морковью, стручками  
горошка и подливой из куриного бульона  
8,9 Eur

**Pappardelle pasta with ricotta**  
roasted pecan, spinach, dried black olives  
**Паста с сыром рикотта,**  
чёрными маслинами, шпинатом и орехами  
7,9 Eur

**DESSERTS / ДЕСЕРТЫ**

**Tarte Tatin**

French apple pie with plum puree and vanilla ice cream

**Тарте Татин**

французский яблочный пирог со сливовым кремом  
и ванильным мороженым

5,5 Eur

**Pistachio and lime panna cotta**

citrus curd, strawberry

**Панакота из пистацій и лайма**

крем грейпфрута, клубника

4,5 Eur

**Vanilla crème brûlée with berries**

**Ванильное крем-брюле с ягодами**

4,5 Eur

**Dark chocolate lava cake**

with apple sorbet and berries

**Суфле чёрного шоколада**

с яблочным шербетом и ягодами

5,5 Eur

**Ice cream/ sorbet**

**Мороженое / сорбет**

3,5 Eur