

МЕНЮ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- пост **500** Оливки с маринованным виноградом
- 890** Мясная тарелка (Утиный террин, паштет, вяленое мясо, маринованные овощи)
- 990** Ассорти сыров, конфитюр из кураги (Шеврет, Таледжио, Тет де Муан, Грюйер)
- Домашняя рикотта, печеный перец, артишоки **550** NEW
* Muscat Dona Leo" Altolandon 2014
- Запеченый камамбер с брусникой и подсушенным багетом **600**
* Chablis, Christian Moreau 2015
- Сыр страчателла с томатами, киноа, авокадо и соусом из манго **650** NEW
* Verdejo, Jose Pariente 2015
- Буратта, зеленые овощи, грибы шиитаке, кедровые орехи **670**
* Pinot Noir, Villa Wolf, Germany 2016
- пост **400** Крем-суп из белых грибов
- NEW **430** Суп «Дюбарри» с креветками
пост
- NEW **450** Брокколи, цветная капуста, разные крупы
пост * Riesling «Waltraud», Torres 2015
- пост **470** Хумус с печеным перцем, овощи с киноа ☼
* «Attitude» Rose, Pascal Jolivet, France 2016
- пост **530** Салат из разных томатов, киноа и соленого творога
* Rosato Colline Teatine «Rose», Masciarelli, Italy 2015
- NEW **550** Ризотто из перловки с черными лисичками, томленные бычьи хвосты
* Pinotage «Barista» 2017
- пост **650** Печеная цветная капуста с рикоттой и миндалем
* Soave Classico «Le Volpare», Tommasi 2015
- Гёдза с креветками и курицей, грибной крем **450**
* Cremant d'Alsace, Rose Brut, Dopff au Moulin, France
- Севиче из сибаса и разных томатов **500** NEW
* Sauvignon Blanc «Baby Doll» 2017
- Салат с теплым кальмаром, овощами и киноа **670**
* «Aliven» Reserva, Undurraga, Chile 2015
- Сахалинские гребешки с пюре из цветной капусты, грибами и икрой кеты **690**
* «l'Esprit de l'Horizon», Domaine de l'Horizon, France 2015
- 450** Теплая куриная печень в винном соусе на ржаном тосте
* Syrah «Secret de Fammile» 2015
- 490** Паштет из куриной печени и фуа гра с виноградом
* Gewurztraminer Yarden, Golan Heights Winery, Israel 2015
- NEW **590** Бургер с телятиной
* Pino Noir «Gamla», Golan Heights Winery, Israel 2014
- 650** Фаттуш с ростбифом, овощами, подсушенной чабаттой и муссом из феты ☼
- 650** Тартар из говядины
* Zinfandel «Founder's Estate», California 2015
- Тарт из абхазских лимонов, мороженое из маракуйи **330** NEW
- Чизкейк «Touché» с джемом из крыжовника **350**
- Морковно-имбирный кейк, сорбет из моркови и облепихи **370**
- Домашнее мороженое (Спрашивайте у официанта. Цена за один шарик) **80**

MENU

MAIN DISHES

- lent **500** Olives & marinated grapes
- 890** Meat platter (duck terrine, chicken pate, cured meat & marinated vegetables)
- 990** Cheese plate with dried apricots jam (Chevrette, Taleggio, Tête de Moine, Gruyère)
- Homemade ricotta with baked peppers & artichokes** **550** NEW
* Muscat Dona Leo" Altolandon 2014
- Baked camembert with cranberries & baguette** **600**
* Chablis, Christian Moreau 2015
- Stracciatella cheese with tomatoes, quinoa, avocado & mango sauce** **650** NEW
* Verdejo, Jose Pariente 2015
- Buratta, green vegetables, shiitake mushrooms, pine nuts** **670**
* Pinot Noir, Villa Wolf, Germany 2016
- lent **400** Porcini mushrooms cream soup
- NEW
lent **430** Velouté Dubarry with shrimps
- NEW
lent **450** Broccoli, cauliflower, various cereals
* Riesling «Waltraud», Torres 2015
- lent **470** Hummus with baked pepper, vegetables with quinoa ☼
* «Attitude» Rose, Pascal Jolivet, France 2016
- lent **530** Salad from different tomatoes, quinoa & salted cottage cheese
* Rosato Colline Teatine «Rose», Masciarelli, Italy 2015
- NEW **550** Pearl barley «risotto» with black chanterelles & braised oxtails
* Pinotage «Barista» 2017
- lent **650** Baked cauliflower with ricotta & almonds
* Soave Classico «Le Volpare», Tommasi 2015
- Gyoza with shrimp & chicken, mushroom cream** **450**
* Cremant d'Alsace, Rose Brut, Dopff au Moulin, France
- Sea bass ceviche & various tomatoes** **500** NEW
* Sauvignon Blanc «Baby Doll» 2017
- Salad with warm squid, vegetables & quinoa** **670**
* «Aliven» Reserva, Undurraga, Chile 2015
- Sakhalin scallops with cauliflower puree, mushrooms and chum salmon caviar** **690**
* «l'Esprit de l'Horizon», Domaine de l'Horizon, France 2015
- 450** Warm chicken liver in wine sauce on rye toast
* Syrah «Secret de Fammile» 2015
- 490** Chicken liver & foie gras pate with grapes
* Gewurztraminer Yarden, Golan Heights Winery, Israel 2015
- NEW **680** Burger with veal
* Pino Noir «Gamla», Golan Heights Winery, Israel 2014
- 650** Fattoush with roast beef, vegetables, crispy ciabatta & feta mousse ☼
* «Jupiter», Livernano 2014
- 650** Beef tartare
* Zinfandel «Founder's Estate», California 2015
- Tart from Abkhazian lemons, passion fruit ice cream** **330** NEW
- Cheesecake «Touché» with gooseberry jam** **350**
- Carrot-ginger cake, carrot & sea-buckthorn sorbet** **370**
- Homemade ice cream (Please ask your waiter. Price for one scoop)** **80**