



Если вам очень вкусно – это нимбо

КУХНЯ

ДЛЯ НАЧАЛА

- 2. Сырный паштет. 490
- 1. Паштет из куриной печени
с чатни из вишни. 490
- 3. Сет стартеров. 1690
- 3.1.Греческая лепёшка с крабом. 1200
- 3.2.Греческая лепёшка с ростбифом. 990
- 3.2.Греческая лепёшка
с лососем и чёрной сливой. 950

ЗАКУСКИ

- 3.2.Тар тар из говядины
с облепиховым джемом. 1100
- 1. Баклажан с анчоусами и томатами. 750
- 2. Лосось с шисо и хреном. 780
- 3.2.Запеченный бри с вишней. 950
- 3.1.Карпаччо из говядины с трюфелем. 1050
- 3.3.Сет тар таров из морепродуктов. 1150

САЛАТЫ

- 1. С ростбифом и артишоками. 870
- 1. С креветками и тыквой. 790
- 2. С лососем и чёрной сливой. 850
- 2. С крабом и шпинатом. 1250
- 3.3.Поке с лососем. 890
- 3.1.Овощной с сывороткой из эстрагона. 670
- 3.2.С чёрной сливой и халуми. 820
- 3.3.С копчёным угрём и авокадо. 1050

К ВИНУ

- Артишоки в масле. 420
- Оливки и маслины. 530
- Огурец с солью 60 г. 180
- Сыр пармезан 50 г. 310
- Хлеб с маслом. 250
- Греческая лепёшка. 250

РИМСКАЯ ПИЦЦА

- 2. Много сыра с мандаринами. 890
- 2. Лосось с соусом кимчи. 990
- 3. Мортаделла с страчателлой. 990

СУПЫ

- 1. Том-ям с морепродуктами. 950
- 2. Борщ с говядиной и смальцем. 850
- 3.1.Суп куриный с лапшой. 650

ГОРЯЧЕЕ

- 1. Запеченная тыква с кремом из феты. 650
- 3. Томленая щека с картофелем. 1050
- 2. Креветки с цветной капустой. 850
- 2. Медальон из говядины с брокколи. 1490
- 3. Стейк из лосося. 1250
- 3.1.Гёдза с креветкой. 950
- 3.1.Утиная грудка со сливой и облепихой. 1050
- 3.2.Мидии в сливочно-чесночном соусе. 920
- 3.2.Гребешок с морковным пюре и кус кус. 1010
- 3.3.Хрустящий осьминог. 1690

ПАСТА

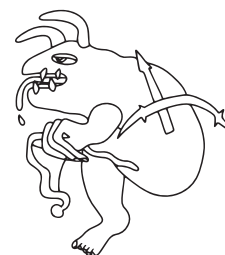
- 1. Фетучини с креветками
и вялеными томатами. 990
- 1. Паста с сыром. 690
- 3. Паста с томатами и страчателлой. 850
- 3.3.Тыквенные ньокки с прошутто. 890
- 3. Казаречче с крабом. 1200
- 3.1.Паккери с жёлтым карри и говядиной. 1290

ДОПОЛНЕНИЯ

- 3. Запеченный батат
с Бабушкиной сметаной. 650
- 1. Кукуруза на гриле с пармезаном. 450
- 1. Шпинат с пармезаном. 350
- 3.1.Стейк из брокколи. 600

ДЕСЕРТЫ

- 1. Чизкейк Сан Себастьян с хурмой. 670
- 1. Мороженое. 150
- 2. Брауни. 650
- 3.2.Панакотта с финиками. 650
- 3.3.Банановый фостер. 690



КБЖУ



Анонс выставок



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.
*Меню построено на сезонах. Сезоны – это поиск новых гастрономических сочетаний и смелых кулинарных экспериментов нашей команды.



@uzory_art



КОКТЕЙЛИ

УЗОР 1. Байцзю/Виноград/Тоник	800
УЗОР 2. Джин Роза/Пер Се/Личи	800
УЗОР 3. Херес/Трюфель/Лапсанг	800
УЗОР 4. Соджу/Клубника/Алоэ	800
УЗОР 5. Ром/Персик/Амаретто	800
УЗОР 6. Совиньон/Мёд/Апельсин	800

УЗОР 7. Джин/Вишня/Вермут/ Содовая алоэ клубника	800
УЗОР 8. Байцзю/Соджу слива/Фейхоа	800
УЗОР 9. Чача дыня/Соджу виноград/Вермут	800
УЗОР 10. Между строк	800
ГАЛКИ. Мескаль/Соджу/Вермут	830
УЗОРЫ. Монтблан/Пихта/Спилантес	830
ХАОС. Байцзю/Пер Се/Соджу	830

ВАРЁНКИ 50 мл

1. Лимончелло	390
2. Ежевика/Яблоко	390
3. Щавель/Яблоко	390
4. Брусника/Саган-дайля	390
5. Малина/Молочный улун	390
6. Ром/Какао	390
7. Между строк	390

КОРМИЛИЦА

1. Джин/Маракуйя/Игрисное	890
2. Лемонграсс/Базилик/Лайм/Джин	890
3. Соджу/Клубника/Земляника/Игрисное	890

Б/А НАПИТКИ

ЧАЙ

Пуэр	420	Молочный Улун	420
Ассам	420	Жасмин	420
Гречишный	420	Сбор Тайги	420
Сенча	420	Личи	420
Лапсан	420	Саган-дайля	420
Тибетская ромашка	420	Малиновая мята	420
Эрл Грей	420		

КОФЕЙНЫЕ 300 мл

Малина	380
Маракуйя	380

МОРС 250 мл

Брусника/Саган	350
Черная смородина/Вишня/Мята	350

ЛИМОНАДЫ 300 мл / 1 л

Маракуйя/Ежевика	350/800
Эстрагон/Малина	350/800
Молочный улун/Жасмин/ Клубника/Юдзу	350/800

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Облепиха/Груша	550
Клюква/Имбирь	550
Малина/Сбор тайги	550
Сбитень/Клюква/Вино  Алко	650

КОФЕ

Эспрессо	200	Раф	350
Двойной	280	Латте	300
Американо	280	Матча капучино	350
Капучино	300	Какао	350
Эспрессо тоник	370	Бамбл	370
Флет Уайт	350		

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл

Апельсин	350
Морковь	350
Яблоко	450
Грейпфрут	550
Сок вишня/Яблоко/ Томат/Апельсин (200 мл)	350
Тоник Nunchi (200 мл)	350
Вода Амауа (250/750 мл)	250/500

@uzory_art



Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть любые аллергии.
*Меню построено на сезонах. Сезоны – это поиск новых гастрономических сочетаний и смелых кулинарных экспериментов нашей команды.

АНОНС ВЫСТАВОК

