

## ЗАВТРАКИ ДО 14:00

**Рисовая каша** с чатни из манго и миндальными лепестками 450 ₽

**Гречневая каша** с сыром халуми 380 ₽

**Овсяная каша** с гранолой и мёдом 250 ₽

**Греческий завтрак** сыр халуми на гриле, дзадзики, зелень, оливки, томаты, яйцо, бриошь 650 ₽

**Омлет Тамаго** со шпинатом и страчателлой 450 ₽

**Глазунья • Омлет • Скрэмбл** 200 ₽

**Яйцо Бенедикт** 290 ₽

**Бутерброд** с шампиньонами, хумусом и запечённым халуми 600 ₽

**Бриошь** со страчателлой и прошутто 850 ₽

**Шакшука** с кинзой, дзадзики и чабаттой 460 ₽

**Яйца по-турецки** с йогуртом и деревенским хлебом 450 ₽

**Круассан с лососем**, песто и томатами 520 ₽

**Кабачковые оладьи** с сыром страчателла 480 ₽

**Сырники со сметаной** 370 ₽

**Французский тост** со сметаной, вареньем и гранолой 380 ₽

**Взбитые сливки** с ягодами, юдзу и гранолой 590 ₽

Топпинги к завтракам: ростбиф • бекон • сыр • лосось • креветки • краба • авокадо • зелень  
варенье • свежие ягоды

## АКВАРИУМ

Уточняйте наличие у официанта

### Устрицы

- Россия 400 ₽
- Намибия 500 ₽
- Франция 500 ₽
- Япония 700 ₽

**Морской Ёж** 600 ₽

## МЕЗЕ

**Тапенада из оливок** с подпечённой бриошью 340 ₽

**Хумус из нута** со свежими овощами и фундуком 320 ₽



**Томаты кимчи** 350 ₽

**Аджапсандал** 450 ₽

**Сет из мезе** 1200 ₽

## RAW

**Тартар из лосося** с авокадо и пюре манго 720 ₺

**Тартар из тунца** с печёным авокадо и стружкой тунца 760 ₺

**Опалённый гребешок** со сливочным юдзу 1250 ₺

**Крудо из лосося** с соусом из водорослей 780 ₺

**Тартар из говядины** с айоли и цветной капустой 600 ₺

**Такаи из говядины** с кремом из чёрного чеснока 760 ₺

## САЛАТЫ

**Кальмар с киноа** и соусом ментайко 580 ₺

**Краб с авокадо и томатами** 1450 ₺

**Креветки с рукколой и пармезаном** 750 ₺

**Нисуаз** с тунцом 700 ₺

**Нисуаз** с лососем 750 ₺

**Греческий** 580 ₺

**Капрезе** 600 ₺

**Цезарь с цыплёнком на гриле** с сыром грана падано и чабаттой 690 ₺

**Утиная грудка** с грушей, зеленью и соусом хойсин 740 ₺

**Ростбиф** с зеленью и томатным дрессингом 980 ₺

## РИС

**Оши с лососем** 720 ₺

**Оши с гребешком** 850 ₺

**Оши с тунцом** 650 ₺

**Оши с креветкой** 670 ₺

**Поке с креветками** 740 ₺

**Поке с крабом** 1150 ₺

**Поке с гребешком** 980 ₺

**Поке с лососем** 860 ₺

**Ризотто с белыми грибами** и страчателлой 750 ₺

**Ризотто с морепродуктами** 1100 ₺

## ЗАКУСКИ

**Буррата** с томатами и базиликовым песто 900 ₺

**Запечённый камамбер** с бриошью и соусом из юдзу 820 ₺

**Баклажан** с мисо, страчателлой и томатами 520 ₺

**Пармиджано** 650 ₺

**Брускетта с томатами и песто** 380 ₺

**Брускетта с лососем и томатами** 470 ₺

**Вителло тоннато** 700 ₺

**Паштет из цыплёнка** с орехами, мёдом и бриошью 400 ₺

**Антипаста итальянских солений** 490 ₺

**Антипаста сыров** 1000 ₺

**Антипаста мясных деликатесов** 950 ₺

**Сет из итальянских деликатесов** 1400 ₺

## ПИЦЦА

**Маргарита** 470 ₺

**Груша и горгонзола** 620 ₺

**Четыре сыра** 640 ₺

**Болоньезе** 720 ₺

**Страчателла и баклажаны** 700 ₺

**Цезарь** с цыплёнком и сыром грана падано 720 ₺

**Ветчина и грибы** 560 ₺

 **Дьявола с чоризо** 580 ₺

**Пепперони с томатами** 580 ₺

**Лосось с песто** и стружкой тунца 890 ₺

## СУПЫ

**Рамен с говядиной** 620 ₺

**Куриный суп** с лапшой и грибами 460 ₺

**Консоме из цыплёнка** 290 ₺

**Крем суп из белых грибов** с копчёной грудинкой 670 ₺

**Крем суп из цветной капусты** с мисо и копчёным палтусом 540 ₺

**Крем суп из тыквы** на кокосовом молоке 480 ₺

**Бродетто ди пеше** 1250 ₺

## ПАСТА • НЕ ПАСТА

**Спагетти Карбонара** 590 ₺

**Спагетти Болоньезе** с сыром грана падано 650 ₺

**Спагетти с рагу из утки** 740 ₺

**Лингвини с морепродуктами** 890 ₺

**Равиоли с лососем** и сырным муссом 590 ₺

**Гёдза** с тигровой креветкой 580 ₺

**Ньокки** с бедром цыплёнка и соусом руй 480 ₺

## МЯСО И ПТИЦА

**Котлетки из цыплёнка** с пюре и лечо из сладкой паприки 480 ₺

**Грудка цыплёнка** с копчёным булгуром и угольными сливками 600 ₺

**Утиная грудка** с кремом из чёрной смородины и брусники 840 ₺

**Утиная ножка** с запечённой грушей и соусом из чёрной смородины 920 ₺

**Говяжья котлета** с копчёным булгуром, аджикой и свежей зеленью 720 ₺

**Бефстроганов** с запечённым картофелем и зеленью 790 ₺

**Фланк стейк** с перечным соусом и картофелем фри 780 ₺

**Стейк рибай** с запечённым мисо-баклажаном 2300 ₺

**Филе оленя** с кремом из печёного сельдерея и соусом из северных ягод 940 ₺

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**Щучьи котлетки** с картофельным пюре, соусом дзадзики и свежей зеленью 600 ₺

**Треска** с брокколи и муссом из камамбера 700 ₺

**Лосось** с кремом из моркови и брокколи 1050 ₺

**Палтус** с кремом из брокколи, сельдерея и яблок 870 ₺

**Осьминог на гриле** с картофельным gratenem и соусом руй 1600 ₺

**Запечённая Дорада** 1200 ₺

**Фаланги краба** с томатным биском, рисом и голубикой 1600 ₺

## КОФЕ • ШОКОЛАД

Черный	<b>Эспрессо</b>	30 мл	180
	<b>Американо</b>	120 мл	180
	Вы можете выбрать светлую или тёмную обжарку		
С молоком	<b>Капучино</b>	125 мл	230
	<b>Двойной капучино</b>	250 мл	330
	<b>Флэт уайт</b>	150 мл	290
	<b>Латте</b>	300 мл	240
Со сливками	<b>Капучино крим</b>	150 мл	270
Сладкий	<b>Раф-кофе</b>	150 мл	270
	<b>Мятный латте</b>	300 мл	280
	<b>Капучино Солёная карамель</b>	125 мл	270
	<b>Венский кофе</b>	150 мл	270
Холодный	<b>Колд Брю</b>	150 мл	200
Мороженое	<b>Гляссе</b>	270 мл	420
На растительном молоке	<b>Капучино на кокосовом молоке</b>	150 мл	350
	<b>Латте на миндальном молоке</b>	300 мл	370
Из бельгийского шоколада	<b>Горячий шоколад</b>	70 мл	300
	<b>Какао</b>	200 мл	300

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Из итальянского мороженого	<b>Классический · Шоколадный · Фисташковый</b>	250 мл	380
----------------------------	--	--------	-----

## СМУЗИ

Отлично подходит к завтраку или ланчу	<b>Красный смузи</b>	350 мл	350
	<b>Черника с базиликом</b>		390
	<b>Манго с авокадо и кокосом</b>		490

## НАПИТКИ

Наши лимонады	<b>Крыжовник с базиликом</b>	350 мл	270
	<b>Малина с лимоном и мятой</b>		270
	<b>Эстрагон с крыжовником и яблоком</b>		290
	<b>Имбирь с маракуйей и апельсином</b>		320
	<b>Тархун с малиной и лаймом</b>		320
Собственного приготовления	<b>Клюквенный морс</b>	250 мл	180
	<b>Облепиховый кисель</b>		200

## ВОДА

Франция	<b>Эвиан</b>	330 мл	450
Грузия	<b>Боржоми</b>	500 мл	340
Россия	<b>Байкал</b> (без газа · газированная)	250 · 530 мл	200 · 320

## СОКИ

Свежевыжатые	<b>Яблоко</b>	250 мл	350
	<b>Морковь</b> (подаётся со сливками)		300
	<b>Апельсин</b>		450
	<b>Грейпфрут</b>		450
Сочетания	<b>Яблоко · сельдерей · лайм</b>		400
	<b>Яблоко · крыжовник · эстрагон</b>		400
	<b>Морковь · яблоко · имбирь</b>		400

## МАТЧА

Япония	<b>Матча капучино</b> на кокосовом молоке	200 мл	320
	<b>Матча латте</b> на миндальном молоке	300 мл	350
	<b>Фисташковый гляссе</b> на кокосовом молоке	300 мл	390

## ЧАИ

Классика	<b>Чёрный чай Ассам</b>	500 мл	290
	<b>Чёрный чай с бергамотом</b>		290
	<b>Зелёный чай Лунцзин</b> Вы можете добавить в чай мяту, чабрец, байкальскую саган-дайлю		310
Китайские улуны	<b>Тегуанинь</b>		290
	<b>Молочный улун</b>		350
	<b>Жасминовый улун</b>		320
	<b>Женьшень улун</b>		360
	<b>Да Хун Пао</b>		360
Травяные чаи	<b>Ромашковый</b>		260
	<b>Иван-чай</b>		260
	<b>Травяной сбор</b>		300
Чай без чая	<b>Имбирь с мёдом и лемонграссом</b>		450
	<b>Облепиха с розмарином</b>		400
	<b>Брусничный с апельсином</b>		390
	<b>Грейпфрут и ромашка</b>		520

