

МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРЯ

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ОЛИВЬЕ НА ВЫБОР:

С КРЕВЕТКОЙ ИЛИ РОСТБИФОМ

820.-

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ И ТОМАТНАЯ САЛЬСА

890.-

АВОКАДО ГРИЛЬ С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧИЛИ

950.-

ПИЦЦА С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЛОСОСЕМ

2500.-

ДОМАШНИЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С УТКОЙ

1150.-

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ И БАТАТ ФРИ

1350.-

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЕЙКИ

790.-



КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ТАРТАРОМ ИЗ ХУРМЫ

650.-

БУРРАТА С ХУРМОЙ

850.-

БРУСКЕТТА С УТКОЙ, ХУРМОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

680.-

САЛАТ С СЫРОКОПЧЕНОЙ УТКОЙ, СЫРОМ СКАМОРЦА И ХУРМОЙ

890.-

УТИНАЯ НОЖКА, ХУРМА И ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

1300.-

ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ

660.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И МАНГО

Мурманский лосось, авокадо, манго, фисташки, мангово-цитрусовая заправка

890.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО

760.-

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка, перепелиный желток, лук, горчица, каперсы

930.-

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны, креветки, томаты, манго, сыр стручателла

1100.-

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

1550.-

КРЕМ-СУП ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

Сладкий перец гриль, перец чили, морковь, лук, чеснок, куриный бульон, орехи кешью, сыр помодоретто

570.-

СУП-ГУЛЯШ

Говядина, горошек, томаты, картофель, сельдерей, сладкий перец, морковь

690.-

РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ

Рис арборио, лосось, креветки, сливки, пармезан

1250.-

ОРЗО С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ

Паста орзо, краб, шпинат, креметте

1300.-

СПАГЕТТОНИ АРАББИАТА С КРЕВЕТКАМИ

Паста спагеттони, креветки, томатный соус, томаты черри,

990.-

РАВИОЛИ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

Краб, креветки, стручателла, шпинат, томаты черри подаются в соусе на основе сливочного масла

1250.-

СПАГЕТТОНИ С ВОНГОЛЕ

1190.-

ПАККЕРИ С ГРЕБЕШКАМИ И ВОНГОЛЕ

1370.-

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛО СКОЛЬО

Домашняя паста, креветки, гребешки, мидии, осьминоги, кальмары, томаты

1250.-

КАЧЧУККО ДИ МАРЕ

(БЛЮДО НА ДВОИХ)

Филе дорадо, креветки, мини-осьминоги, кальмары, гребешки, черри, каперсы, оливки леччино, томатный соус

3100.-