

ЗАКУСКИ

РУЛЕТЫ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ГОВЯДИНОЙ



С чесночно - горчиным сливочным соусом

ВОНТОНЫ С ЗАПЕЧЕННЫМ ШПИНАТОМ И КРЕВЕТКАМИ



Авокадо с соусом васаби

ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА



Нарезка из спаржи с соусом из яичных желтков с майонезом и маслом из петрушки

ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ СО СВЕЖИМ КАБАЧКОМ



Со свежим йогуртом со специями и томатным песто

КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ



Красный лук, цветки каперсов и соус из оливкового масла ривьера с петрушкой и укропом

СУПЫ

ГРИБНОЙ СУП СО СЛИВКАМИ



С пряным нутом, обжаренным на сливочном масле

КОКОСОВЫЙ СУП СО ШПИНАТОМ И КАБАЧКОМ



Гренки из хлеба с сушеной мятой

САЛАТЫ

САЛАТ ГОРГОНЗОЛА СО СВЕКЛОЙ



Со сливами, грушей, апельсином, бальзамическим уксусом и карамелизованными орехами

САЛАТ ИЗ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ЗЕЛЕНИ С КИСЛЫМ ЯБЛОКОМ



Помидоры черри, сушеные ягоды годжи под соусом из оливкового масла с яблочным уксусом и укропом

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ НА ГРИЛЕ



Ризотто с дикими грибами и чесноком в духовке, и соусом из зеленого перца

АНТРЕКОТ НА ГРИЛЕ



Листовая спаржа, обжаренная с зеленым кабачком, картофелем в кукурузной муке и соусом беарнез

АССОРТИ ГРИЛЬ



Говяжья вырезка, стейк из говядины, бараньи ребрышки, куриные шпайки, котлеты, жареный картофель и соус из красного вина

ВЫДЕРЖАННЫЙ СТЕЙК НЬЮ ЙОРК



Молодой картофель, приготовленный в соусе из красного вина, с помидорами черри и соусом из хрена

ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ПЯТИ СЫРОВ



С картофельным пюре и жареными кольцами лука

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ



Песто из свежего шпината с тушеными овощами и вялеными помидорами

ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОМ



Обжаренные оливки с чесноком, грибами, морковью, перцем и картофельное пюре

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ (ВЕГАН)



С красной фасолью, перцем капия, чесноком, луком, томатным пюре

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ С ПЕРЦЕМ КАПИЯ И ДЕРЕВЕНСКИМ СЫРОМ (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ)



С цветным перцем, луком и свежим тимьяном



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.