

Menu.

Executive Chef Alexey Alekseev.

Snack.

Датские пончики с олениной и черной икрой	1100
Датские пончики с крабом и щучьей икрой	650
Тарталетки с морским гребешком	550
Тарталетки с косулей	550

Starter.

Разноцветные томаты с летним дрессингом	650
Салат латук с сорбетом из укропа и томатной водой	650
Тартар из говядины с черной икрой	900
Гребешок с сорбетом из кумквата и шисо	900
Японская говядина Вагю	2200
Террин из трески с черной икрой	1100
Бульон из палтуса с печенью трески и чёрной икрой	900
Желтохвост с фисташковым соусом	1200

Sweet.

Желе из цитрусовых с шампанским	650
Тарт с ревенем	650
Нектарин с граните из алоэ	550

Cocktail.

Lavander Sour Б/А Лаванда, белок, лимон, пряный кордиал, асаи	450
Chamomile Fizz Б/А Ромашка, мёд, безалкогольное вино, лимон, содовая	450
De Sol a Sol Ром, ананас, груша, грейпфрут, ликёр личи, тоник	750
Maison Sauvage Beluga Noble, Martini Ambrato, Cointreau, базилик, бергамот, чили кордиал, масло с базиликом	700
Bellini. Moderno. Beluga Noble, персиковый ликёр, персик, амаретто, белок, шампанское	950

Main.

Устрица с малиновым уксусом и шисо тапиокой	550
Мороженое из копчёной стружки тунца с чёрной икрой	950
Треска с лисичками и брокколини	900
Палтус со спаржей и соусом из боттарги	1200
Гребешок с фенхелем и копченой олениной	1100
Брокколи с топинамбуром и трюфелем	750
Утиная грудка с черешней и свёклой	950
Куриная грудка с фисташками и черным трюфелем	850
Филе говядины с соусом из сморчков	1200
Камчатский краб с щучьей икрой и кремом из сельдерея	1550
Косуля с баклажаном в грибной глазури	1300

Sorrel Spritz Italicus, совиный блан, щавель	900
Mysterious Flowers St-Germain, кордиал яблоко-лайм-мята, совиный блан, лимон, просекко	950
Rose & Rose Розовый джин, шампанское, лаванда, лавандовый биттер, тоник грейпфрут	1200
Sake Kasu Сакэ, Cointreau, бергамот, базилик, пряный кордиал	750
Signature Dry Martini Tanqueray Ten, Dolin dry vermouth, клубничный биттер	1200