

Лето

В «ПАШТЕТЕ»



КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКА

С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

Raw scallop with coconut milk

100g | 770.-

ТАРТАР ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ, АВОКАДО И СЫРА СТРАЧАТЕЛЛА

*Smoked eel, avocado
and stracitella cheese tartare*

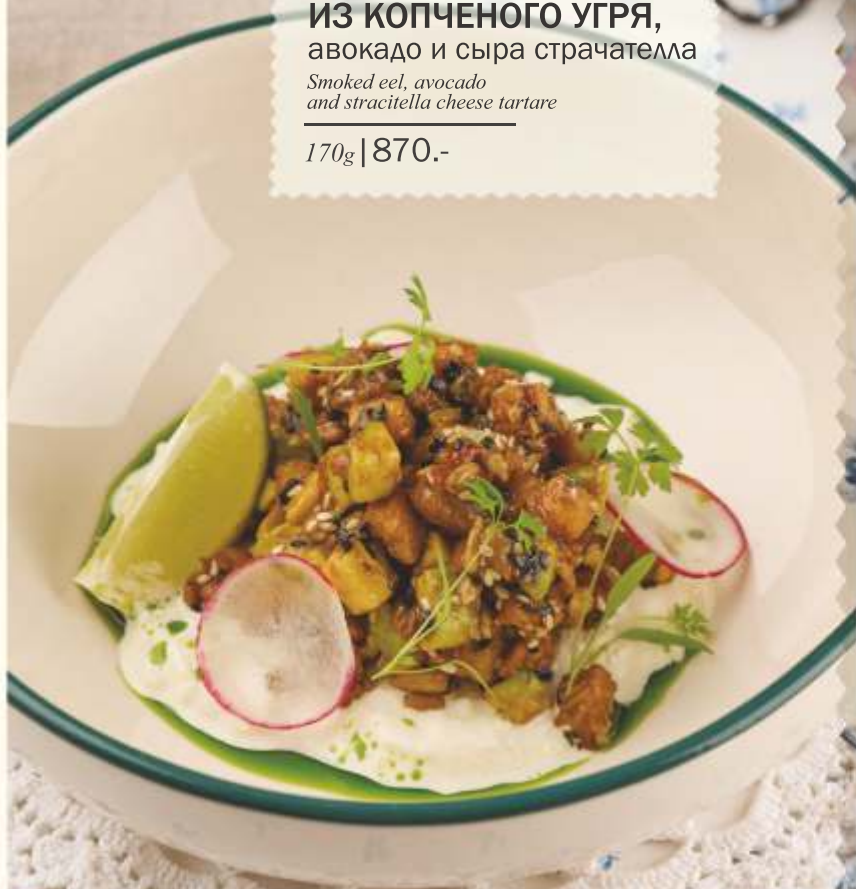
170g | 870.-

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

С МУССОМ ИЗ СЫРА ФЕТА

Greek salad with feta mousse

300g | 590.-



**ГАСПАЧО
С МЯСОМ КРАБА**
и тартаром из огурца

*Gazpacho with crab meat
and cucumber tartare*

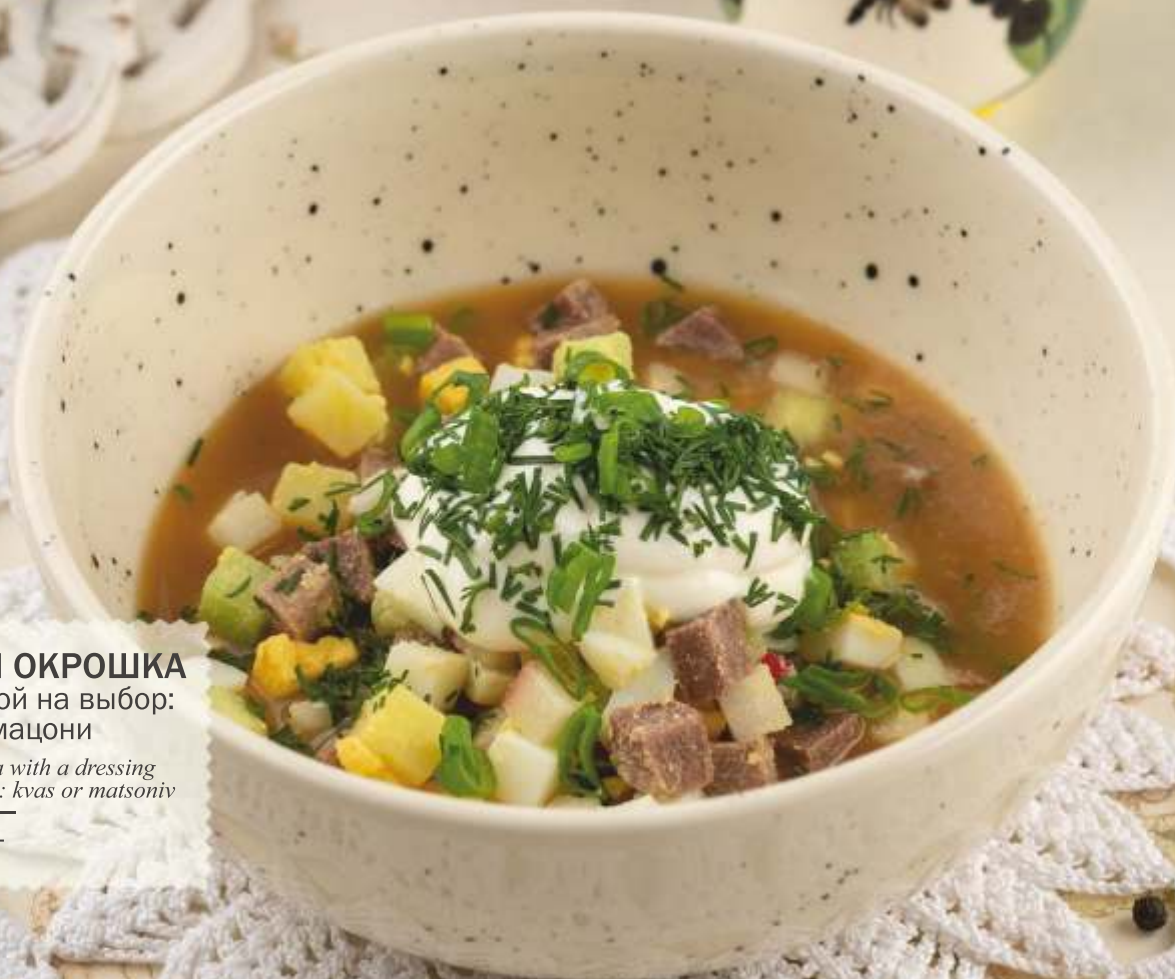
300g | 950.-




МЯСНАЯ ОКРОШКА
с заправкой на выбор:
квас или мацони

*Meat okroshka with a dressing
of your choice: kvas or matsoniv*

320g | 450.-






**ХРУСТЯЩИЕ
ПОНЧИКИ
С КРЕВЕТКАМИ
и соусом пармезан**

*Crispy prawn donuts
with parmesan sauce*

125g | 770.-



**КРАБ С ЗАПЕЧЕННЫМ
БАКЛАЖАНОМ,
СЫРНЫМ МУССОМ
и перечным соусом**

*Crab with baked eggplant,
cheese mousse and pepper sauce*

210g | 790.-

**ПИРОГ
С ЛОСОСЕМ
И ШПИНАТОМ**

Salmon and spinach pie

200g | 990.-




**ФИЛЕ СИБАСА
с пастой орзо
в соусе песто**

*Sea bass fillet with orzo
pasta in pesto sauce*

270g | 950.-





**ТОМЛЕНАЯ
ТЕЛЯЧЬЯ ШЕЯ
С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ, ТЫКВОЙ
и домашней аджикой**

*Stewed veal neck with
porcini mushrooms, pumpkin
and homemade adjika*

330g | 1150.-



ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА

подаем со свежими
овощами и соусом
из мацони с тархуном

*Lamb tongues served
with fresh vegetables and
matsoni sauce with tarragon*

165/145g | 990.-

**"ПАВЛОВА"
С СЕЗОННЫМИ
ЯГОДАМИ,
белым шоколадом
и малиной**

*Pavlova with seasonal
berries, white chocolate
and raspberries*

160g | 590.-



**ВАНИЛЬНАЯ
ПАННА-КОТТА
с красной
смородиной**

*Vanilla panna cotta
with red currants*

100g | 490.-

