



APPETIZERS / СТАРТЕРЫ

Pheasant & pear pheasant carpaccio and tartar with free range eggs, pickled pear, pineapple chutney and Penja pepper	13 €
Фазан & груша карпаччо и тартар из фазана с домашними яйцами, маринованной грушей, ананасовым чатни и перцем Пенья	
Roe & blini pike, whitefish and trout roe with blini, pickled red onion, chive cream and dill oil	15 €
Икра & блины икра щуки, сига и форели с блинами, маринованным красным луком, кремом из лука-шалота и укропным маслом	
Tuna & daikon sashimi tuna with nori, wakame, bonito-flakes, rice, wasabi-aioli and fermented daikon	12 €
Тунец & дайкон сашими с тунцом, нори, вакаме, хлопьями бонито, рисом, айоли с васabi и квашеным дайконом	
Foie gras & cognac foie gras flamed with cognac, salad from micro herbs, herb sponge bread and caramelised fig	14 €
Гусиная печень & коньяк фламбированная коньяком гусиная печень, с салатом из пряных трав, пряной губкой и карамелизованным инжиром	
Burrata & Kumato tomato Burrata cheese with Kumato tomato, rocket, basil and pine nut pesto and truffle and balsamico crème	11 €
Буррата & томат кумато сыр Буррата с томатом кумато, руколой, песто из базилика и кедровых орешков и кремом из трюфелей и бальзамического уксуса	
Caesar salad	11 €
Салат «Цезарь»	
with / Добавки: king prawns / королевские креветки	4 €
slightly smoked duck fillet / слегка подкопченное филе утки	3 €

SOUPS / СУПЫ

- Eel & citrus** creamy soup with smoked eel and citrus 11 €
- Угорь & цитрусовые** сливочный суп из копченого угря с цитрусовыми
- Rabbit & beetroot** Borscht with rabbit fillet from the charcoal grill 8 €
- Кролик & свекла** борщ с филе кролика, приготовленным на угольном гриле

PASTA / ПАСТА

- Spaghetti & seafood** black spaghetti with paksoi, king prawn tails and scallops in a spicy fresh tomato sauce 14 €
- Спагетти & морепродукты** черные спагетти с бок-чоем, шейками королевских креветок и гребешком в пряном соусе из свежих томатов
- Taglierini & three cheeses** taglierini with three cheese sauce (parmesan, smoked cheese, blue cheese) 13 €
- Тальерини & три сыра** тальерини с соусом из трех сыров (пармезан, копченый сыр, голубой сыр)

MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Pike perch and razor clam** pike perch gratinated with yuzu butter with warm asparagus and carrot salad, almond potatoes and prosecco and razor clam sauce 18 €
- Судак & морской черенок** запеченный с маслом юдзу судак с теплым салатом из спаржи и моркови, миндальным картофелем и соусом из морских черенков на основе просекко
- Brown trout & spinach** slow cooked brown trout with spinach risotto, grilled vegetables and lemon and butter sauce 18 €
- Речная форель & шпинат** запеченная при низкой температуре речная форель со шпинатным ризотто, приготовленными на гриле овощами и лимонным соусом на сливочном масле
- Elk & chanterelle** elk osso buco with chanterelle stew with vegetables and Jerusalem artichoke 16 €
- Лосятина & лисички** оссобуко из лосятины с рагу из лисичек и овощей и топинамбуром
- Lamb rack & snap peas** grilled rack of lamb with king oyster mushrooms fried in butter, warm snap pea and potato salad, pine cone and red wine sauce 24 €
- Каре ягненка & сахарный горошек** приготовленное на гриле каре ягненка с жареными на сливочном масле королевскими вешенками, теплым картофельным салатом с сахарным горошком и соусом из сосновых шишек на основе красного вина

- Entrecote & rosemary** grass-fed beef entrecote from the charcoal grill with blue Congo potatoes, baby vegetables and port sauce with rosemary 23 €
- Антрекот & розмарин** приготовленный на угольном гриле говяжий антрекот с картофелем blue congo, миниовощами и розмариновым соусом на основе портвейна

- Pork fillet & butternut squash** barbequed pork fillet with roasted butternut squash mousse, beetroot hummus, quinoa and Romanesco salad and red wine sauce 16 €

Свиное филе & мускатная тыква свиное филе барбекю с муссом из обжаренной мускатной тыквы, свекольным хумусом, салатом из капусты романеско и киноа и соусом на основе красного вина

- Burger & cucumber** juicy beef burger with freshly pickled cucumbers, smoked garlic mayonnaise and cheese from Andre farm 18 €

Бургер & огурец сочный говяжий бургер с малосольным огурцом, майонезом с копченым чесноком и сыром с фермы Andre

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

- Strawberries in 4 different ways** strawberry ice cream, strawberry mousse, strawberry powder and strawberry panna cotta 8 €

Клубника в четырех вариациях клубничное мороженое, клубничный мусс, клубничная пыль и клубничная панна-котта

- Meringue & blackberry** meringue roll with raspberry sorbet and yoghurt and blackberry dressing 7 €

Безе & ежевика безе-рулет с малиновым сорбе и йогуртово-ежевичным соусом

- Cherry and chocolate** Schwarzwald cherry cake 8 €
- Вишня & шоколад** Шварцвальдский вишневый торт

- Handmade cheeses** selection of handmade cheeses from Andre Cheese Farm and Luke Farm Dairy 11 €

Ассорти сыров ручной работы сыры ручной работы от сырной фермы Andre Juustufarm и от маслобойни Luke Farmimeierei

For allergen information please contact our staff
Информацию об аллергенах можно получить у обслуживающего персонала