



## СТАРТЕРЫ

### Карпаччо из сига

с сальсой из авокадо, луковым винегретом и жареным миндальным картофелем

### Буррата с тремя томатами

сыр Буррата с фермы Viinamärdi с томатами кумато, черри и сливовидными томатами, рукколой, песто из базилика с кедровыми орешками и бальзамическим уксусом с трюфельным вкусом

## СУПЫ

### Борщ с крольчатинной

Консоме из крольчатинны с приготовленным на угольном гриле филе кролика, с теплым салатом из свеклы и капусты и овощами

### Луковый суп

конфи из утки, сыр Грюйер и домашняя булка

## ПАСТА

### Тальерини «Три сыра»

Тальерини с соусом из Пармиджано-Реджано, козьего сыра и Грюйера

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Речная форель

запеченная при низкой температуре речная форель с миндальным картофелем, овощами гриль и соусом «Голландез» с креветками

### Оссобуко

оссобуко с телятиной, с трюфельной пастой, приготовленными на углях овощами и соусом на базе красного вина

### Котлета по-киевски

котлета из куриного филе с картофельно-грибным пюре, bitini и концентрированным томатным соусом

### Бургер Nero

сочная котлета из говядины с малосольным огурцом, майонезом со вкусом копченого чеснока, беконом и крафтовым сыром

### Темпура из овощей

миниовощи в тесте темпура, кокосовое карри из чечевицы «Белуга» и овощной салат

## ДЕСЕРТЫ

### *Eton mess*

лимонное безе с соусом из белого шоколада и йогурта и свежими ягодами

### Крем-брюле «Брауни»

со свежими ягодами и клубничной «Маргаритой»

Действительно  
до 2021 г.

### Сорбе из сезонных ягод