

Морепродукты на льду

Свежие устрицы "Жемчужные"/ *Gilardeau* 3 100,00р.

Свежие устрицы *Speciale de Claire* № 2 (G) 1 610,00р.

Морские улитки "Bulot" с домашним майонезом 420,00р.

Свежие дары моря *fruits de mer de lux - Dolce Vita* (свежие устрицы, морские улитки, тигровые креветки, сашими из розового тунца, лосося и гребешка) :

большая тарелка 5 500,00р.

маленькая тарелка 3 100,00р.

Меню "A la russe"

Салат "Оливье" - *terrine* из овощей стигровой креветкой, говяжий язык, домашний майонез с хреном, "икра" сока петрушки 360,00р.

"Шуба" - балтийская килька, свекольные равиоли с салатом из овощей, *terrine* из картофеля и моркови под свекольным майонезом 380,00р.

Салаты

Салат *a la Xavier* со слегка обжаренным тунцом, арома дымом, перепелиными яйцами, артишоком, фасолью и соусом *nicoise* 640,00р.

Mille-feuille с дальневосточным крабом, манго, авокадо, свекольная эмульсия, йогуртовый соус с ароматом кинзы 550,00р.

Салат с овощами (редис, стручковый горошек, спаржа, помидоры черри) на выбор: с мини-каракатицами или гребешками 680,00р.

Зеленый салат с копченым угрем, овощной *ratatouille* с чечевицей, соус имбирный 540,00р.

| | |
|---|----------------------|
| <p><i>Mini</i> осьминоги с оливками <i>kalamata</i>, зеленый салат с киноа, "трюфеля" с авокадо с вялеными томатами</p> | 710,00р. |
| <p>Оригинальная версия салата "Цезарь" на выбор: с перепелкой, с ростбифом в сыре; с запеченным филе балтийского судака</p> | 610,00р. 490,00р. |
| <p>Зеленый салат с клубникой, персиками, <i>terrines</i> из сыра с цукатами, соус медовый с бадьяном</p> | 640,00р. |
| <p>Итальянский молодой сыр Burrata, карамелизированные дольки, свеклы и репы, руккола с кедровым орехом, вермишель из моркови</p> | 630,00р. |
| <p>Салат "<i>Fattoush</i>" - огурцы, помидоры, редис, тигровая креветка, соус лимона, мяты, кинзы и оливкового масла</p> | 320,00р. |
| <p>Салат с подкопченной уткой, свежей малиной, кедровым орехом, вишневый соус <i>porto</i></p> | 590,00р. |
| <p>Салат "греческий", трубочки из теста <i>filo</i> с сыром, соус средиземноморский</p> | 430,00р. |
| <p>Рыбные закуски</p> | |
| <p><i>Tartare</i> из розового тунца, лосося и морского гребешка, крекер из сыра, соус бальзамиковый</p> | 750,00р. |
| <p>Сашими из малосоленого лосося в пепле из морских водорослей, лимонный майонез, красная икра, ароматизированное дымом сигары Cohiba, лепешка из кукурузной муки</p> | 550,00р. |
| <p>Щупальца осьминога на подушке из картофельного салата с вялеными помидорами, лесным орехом, "икра" сепии</p> | 790,00р. |

Тарелка морепродуктов в стиле *fusion* (подкопченный осетр со сливочным соусом, ароматизированный дымом сигары *Cohiba*, осьминог с картофелем, креветка с авокадо, копченый угорь с золотым маслом, сашими из тунца с соевым соусом, рулет из лосося с красной икрой, палтус с кунжутом

1 250,00р.

Мясные закуски

Tartare из телятины, соленые стебли папоротника, домашний сыр сулугуни, земля из хлеба с ароматом кофе

470,00р.

Ростбиф из телятины с сорбе из утиной печени, *tartare* из тыквы и клубники с кинуа

890,00р.

Карпаччо из мраморной говядины, микс салат с цуккини, анчоусами и зеленой спаржей, "снег" из сыра

790,00р.

Утиная печень в портвейне *Quinta do Noval Vintage*, чатни из манго, *brioche* с цукатами

950,00р.

Хамон Серрано с рукколой и орехом пекан, домашнее сорбе из сыра *Valdeon Blue*

630,00р.

Tartare из мяса оленя с каперсами, свежим имбирем и чипсами сыра

890,00р.

Паста и блюда из риса

Ravioli с мясом кролика, трюфелем, соус сливочного масла

800,00р.

Ravioli с рикоттой и шпинатом, сливочный соус *bisque*

390,00р.

Cannelloni по-домашнему с жареной уткой, черным трюфелем, боровиками, сливочным соусом

810,00р.

Сливочное *risotto* с дикими грибами и черным трюфелем

840,00р.

Сливочное *risotto* со шпинатом, тигровая креветка, запеченная с ароматным маслом 1 070,00р.

Паэлья с тигровой креветкой, кальмарами и куриным филе, томатами и сладким перцем 1 330,00р.

Горячие закуски

Утиная печень *foie gras*, груша с нотками ванили, запеченная в миндале, соус *Porto* 1 420,00р.

Клешни камчатского краба, горячий пудинг *coulant* из зеленого горошка, соте из свежих томатов с базиликом, соус сливочный 1 350,00р.

Посылка из Камчатки (королевская креветка, гребешки, осьминог, клешни краба), домашний майонез 3 890,00р.

Ростбиф из телятины с зеленой спаржей, соус бальзамико-апельсиновый 830,00р.

Морские гребешки, *cannelloni* из цуккини с кус-кусом, сальса из печеного перца, крем-соус из бадьяна с сельдереем 880,00р.

Мини каракатицы, фаршированные кровяной колбасой, "гречетто" с опятами 580,00р.

Улитки "*Escargot*" в саду от шеф-повара ("земля" из хлеба, свежий редис, морковь) 360,00р.

Яйцо *Poche* с мясом дальневосточного краба, кукурузная полента, соус сливочный с *foie gras* 740,00р.

Запеченные артишоки с вялеными томатами *cherry*, шпинатом и сыром *Bleu d`Auvergne* 720,00р.

Супы

Рыбный суп *Zarzuela* с судаком, палтусом, мидиями, кальмарами и овощным *ratatouille* 880,00р.

Уха из угря, лосося и судака с помидорами *concasse*, хрустящими пирожками с 560,00р.

рыбой

| | |
|--|----------|
| <i>Consommé</i> из телятины с водкой <i>Beluga Noble</i> , блинчики, фаршированные утиным мясом, грибами и <i>foie gras</i> | 390,00р. |
| Крем-суп из тыквы, блинчики тесто <i>filo</i> с сыром <i>mozzarella</i> , сливочное <i>espume</i> | 390,00р. |
| Крем-суп из шпината и брокколи, щупальца осьминога, вяленые помидоры | 680,00р. |
| Суп-пюре из белых грибов с пеной <i>cappuccino</i> , жареные ломтики белых грибов | 520,00р. |
| Французский картофельный крем-суп <i>Parmentiere</i> с <i>tar-tare</i> из утки с боровиками и шпинатом, яйцо <i>Poche</i> в пармезановой паутине | 490,00р. |

Рыбные блюда

| | |
|---|------------|
| <i>Vip</i> бургер из мяса камчатского краба, картофельный блинчик, салат <i>coleslaw</i> | 890,00р. |
| Щупальца осьминога на картофельном <i>espume</i> , зеленая спаржа, "трюфеля" из авокадо с вялеными помидорами, свекольная пудра | 1 960,00р. |
| Чилийский сибас (мерлуза), <i>mousseline</i> из брокколи, овощной <i>ratatouille</i> , соус <i>bisque</i> | 2 900,00р. |
| Филе палтуса, зеленые бобы с чипсами хамона, соус сливочный с ворчестером | 790,00р. |
| Филе тунца <i>a' la minute</i> , <i>ravioli</i> с вишней и хреном, <i>mousseline</i> из фенхеля, виноградный соус Изабелла | 1 090,00р. |
| Филе балтийской трески, фасоль "Маш", ломтики маринованной брюквы, сливочно-коньячный соус | 590,00р. |
| Филе лосося, копченного в собственной коптильне на яблочных опилках, булгур с тыквой и кинзой, <i>smoked</i> йогурт | 860,00р. |
| Балтийский угорь, овощные спагетти, картофельное пюре с зеленым луком, соус терияки | 1 350,00р. |
| Балтийский судак, черное <i>risotto</i> с каракатицами, лимонное <i>cappuccino</i> , соус шафрановый | 690,00р. |

| | | |
|--|----------------|------------|
| Стерлядь, выращенная в экологически чистых водоемах, с сое из овощей и сливочно-икорным соусом | | 810,00р. |
| Свежая рыба, запеченная на выбор: с артишоками, свежей петрушкой и чесночным маслом или с маслинами <i>kalamata</i> , помидорами <i>cherry</i> и молодым стручковым горошком | сибас / дорадо | 410,00р. |
| Мясные блюда | | |
| Филе телятины, картофельное пюре, шукрут из свежей капусты, соус <i>demi-glace</i> с горчицей и трюфельным маслом | | 960,00р. |
| Бургер из телятины, карамелизированный лук, <i>foie gras</i> , черный трюфель, запеченный по-домашнему батат, трюфельный майонез | | 1 210,00р. |
| Свинные ребра, томленные 8 часов при низкой температуре, кукурузная полента, облепиховый соус | | 690,00р. |
| <i>Carre</i> молодого (8 месяцев) новозеландского ягненка, <i>risotto</i> из полбы, соус <i>demi-glace</i> с маслом белого трюфеля | | 1 400,00р. |
| Филе оленя, штрудель с тыквой, лесным орехом и корицей, соус из аниса | | 1 800,00р. |
| Грудка утки с грушей, ароматизированная миндалем и ванилью, глазированная красная капуста, трюфеля из <i>foie gras</i> | | 1 550,00р. |
| Перепелка, выращенная в фермерском хозяйстве, "коричневое" <i>risotto</i> , лимонный майонез | | 730,00р. |
| Цыпленок, запеченный с травами, картофельное пюре, сливочный соус с боровиками и трюфельной пастой | | 950,00р. |
| Ножка кролика <i>confit</i> с морковным <i>mousseline</i> , пряный сальцифик с зеленой спаржей, соус апельсиновый | | 830,00р. |
| Стейк из говядины породы "Ангус", энчилада с салатом из свежих овощей и | | |

сыром Фета

"рибай" 100g 820,00р.
"стриплойн" 100g 560,00р.

Вегетарианское меню

(время подготовл. 20-40 мин)

Салаты

Зеленый салат, помидоры, зерна граната, физалис, соус бальзамика

постное 310,00р.

Оригинальная версия салата "Цезарь" с оливками *Calamata* и хрустящими крутонами

постное 310,00р.

Салат из руколы с сушеными на солнце помидорами, заправкой из масла и сыра пармезан

вегетар. постное 290,00р.

Зеленый салат с ломтиками тыквы и трюфельным маслом

постное 350,00р.

| | | | |
|---|-----------------|----------------|----------|
| Зеленый салат с авокадо, вялеными помидорами, тыквенными семечками, соус грецкого ореха | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 310,00р. |
| Зеленый салат с овощным ratatouille, чечевицей, грибным tartare, соус имбирный | | <i>постное</i> | 360,00р. |
| Салат из зеленых листьев с авокадо, спаржей, стручковым горошком, зелеными бобами с пюре из сальцифика и медово-горчичным соусом | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 410,00р. |
| Зеленый салат с морковью, свеклой, зернами граната и медово-горчичным соусом | | <i>постное</i> | 240,00р. |
| Моцарелла " <i>di Bufala</i> " с <i>concasse</i> из помидор, соус песто из базилика и хрустящим гренком | <i>вегетар.</i> | | 560,00р. |
| Свекольное карпаччо с козьим сыром и сладким томатным чатни | <i>вегетар.</i> | | 410,00р. |
| Зеленый салат из рукколы с горячим сыром бри, клубникой, | | | |

кедровыми орехами и медовым соусом *вегетар.* 420,00р.

Зеленый салат с печеным луком, кедровым орехом, соус медовый *постное* 490,00р.

Зеленые листья с консервированным трюфелем и трюфельным маслом *постное* 610,00р.

Супы

Суп *Minestrone* с овощами, песто из руколы и пармезана, черный трюфель(по сезону) *вегетар. постное* 360,00р.

Гречневый суп с боровиками *вегетар. постное* 340,00р.

Суп из свежей капусты с лисичками и зелеными бобами *вегетар. постное* 250,00р.

Крем-супы

Крем-суп из тыквы с мускатным орехом, трюфельным маслом *вегетар. постное* 290,00р.

Французский картофельный крем-суп *Parmentier* со шпинатом *вегетар. постное* 280,00р.

| | | |
|---|--------------------------------|----------|
| Крем-суп из шпината и брокколи с трюфельным маслом | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 310,00р. |
| Крем-суп из белых грибов с пеной <i>sarrissino</i> , жареные ломтики белых грибов | <i>вегетар.</i> | 370,00р. |
| Крем-суп из зеленой спаржи со стружкой пармезана | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 640,00р. |
| Горячие блюда | | |
| Цветная капуста и ломтики тыквы в миндальной стружке с острым соусом из брусники | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 350,00р. |
| <i>Cannelloni</i> с грибами и шпинатом, соус <i>demi-glace</i> | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 550,00р. |
| <i>Cannelloni</i> из цуккини с кус-кусом, сальса из печеного перца, крем-соус из бадьяна с сельдереем | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 340,00р. |
| Зеленая спаржа, запеченная под сыром <i>DopBlu</i> и <i>mozzarella</i> | <i>вегетар.</i> | 460,00р. |
| Зеленая спаржа “ <i>blanchir</i> ”, в ореховом соусе | <i>постное</i> | 490,00р. |

| | | |
|---|--------------------------------|----------|
| Соте из овощей (зеленая спаржа, стручковый горошек, болгарский перец, зеленые бобы, корень сельдерея, томаты, тимьян) | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 350,00р. |
| Оладьи из цукини с салатом из томатов и оливок | <i>вегетар.</i> | 270,00р. |
| Капустные блинчики со сливочным соусом из лисичек и боровиков | <i>вегетар.</i> | 260,00р. |
| Блинчики из теста фило с овощами, клюквенным соусом | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 320,00р. |
| Запеченные овощи (картофель, баклажан, помидоры, лук, чеснок) по-домашнему | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 380,00р. |
| Свежие овощи (тыква, морковь, помидоры, баклажаны, цукини, лук) и шампиньоны в темпуре с соево- имбирным соусом | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 420,00р. |
| Артишок с овощным <i>ratatouille</i> , перепелинными яйцами " <i>Gold</i> ", соусом <i>romesco</i> | <i>вегетар.</i> <i>постное</i> | 580,00р. |

| | | |
|--|-------------------------|----------|
| Ризотто с дикими грибами и перигорским трюфелем (по сезону) | <i>вегетар.</i> | 710,00р. |
| Дикий рис с боровиками, жареным арахисом и пряностями | <i>вегетар. постное</i> | 840,00р. |
| Кукурузная полента с сыром <i>gorgonzola</i> , яйцо <i>Roche</i> с трюфельным маслом и трюфелем(по сезону) | <i>вегетар.</i> | 540,00р. |
| Кускус с баклажанами, цукини, черносливом, миндалем и корицей | <i>вегетар. постное</i> | 340,00р. |
| Яйцо <i>Roche</i> с трюфельным маслом, пюре из картофеля и шпината с трюфелем(по сезону) | <i>вегетар.</i> | 620,00р. |
| <i>Coulant</i> из сыра пармезан | <i>вегетар.</i> | 240,00р. |
| Десерты | | |
| Карпаччо из ананаса (фламбе) с клубничным сорбе | <i>вегетар. постное</i> | 220,00р. |
| Домашнее сорбе на Ваш выбор: апельсиновое, ананасовое, лимонное | <i>вегетар. постное</i> | 170,00р. |

| | | | |
|--|-----------------|----------------|----------|
| Яблоко запеченное с миндалем и изюмом в медовой глазури | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 210,00р. |
| Карамелизованная груша с имбирем и кедровым орехом | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 220,00р. |
| Свежие ягоды: | | | |
| клубника | | | |
| 100g | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 180,00р. |
| малина | | | |
| 100g | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 450,00р. |
| голубика | | | |
| 100g | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 560,00р. |
| Ассорти из сухофруктов и орехов (чернослив, курага, изюм, миндаль, грецкий орех) | <i>вегетар.</i> | <i>постное</i> | 270,00р. |

Десерты

Эскимо *А La Dolce Vita*-ГОСТ 52175-шоколадная глазурь, халвичный мусс, крошка из фисташек, "огненное" облако из сладкой ваты, ванильное мороженое

Новость 380,00р.

Свежая малина и ежевика с соусом *sabayon*, домашняя шоколадная конфета с пюре из свежих фруктов 790,00р.

Tar-tare из ананаса и киви, банановое мороженое, соус мятный 290,00р.

"*Panna cotta*" *A La Dolce Vita* со свежими ягодами, на шоколадно-миндальной подушке, соус из облепихи **Новость** 450,00р.

"Наполеон" - *mille-feuille* со свежими ягодами и кремом маскарпоне 520,00р.

Тирамису *A La Cheef* с клубничной помадой, свежей ягодой 430,00р.

Tar-tare из клубники с твороженным кремом, воздушной меренгой, мороженное "семифредо" 450,00р.

Черемуховый бисквит с нежным сметанным кремом,
хрустящей меренгой,
желе из сока винограда Изабелла 320,00р.

"Выживут только любовники" - *Only Lovers Left Alive*- по
сценарию Джима Джармуша
(эскимо "I" *Rh*- отрицательная, *Mille-feuille* из миндального
грильяжа с малиной) 770,00р.

Горячий шоколадный пудинг *coulant* с шафрановым
кремом и имбирным мороженым 250,00р.

Ассорти из домашнего мороженого и сорбе по Вашему
выбору: 490,00р.

* мороженое (вишня, черная смородина, имбирь,
ваниль, банан, шоколад)

* * сорбе (манго, клубника, апельсин, лимон, ананас)

Дижестивы

Wine

Dourthe, "Grands Terroirs" Sauternes AOC слад. 100g 560,00р.

Porto

Warre's Otima Port 20 year old Tawny Portugal, 50g 790,00р.

Cognac

Hennessy X.O., 50g 2 100,00р.

Armagnac

Single de Samalens 8 Years Old (Сингл де Самаленс) 50g 490,00р.

Calvados

Calvados Boulard X.O. Pays d'Auge 50g 1 100,00р.

Grappa

Grappa Sassicaia Poli Distillerie 50g new 1 760,00р.

Grappa lo Chardonnay di Nonino, 50g 530,00р.

*Fruit Acquavite di Lamponi Nonino (дистиллят лесной малины)
50g* 2 650,00р.

Whisky (Single Malts)

| | |
|--|-------------------|
| <i>Macallan 18 years, 50g</i> | <i>1 650,00p.</i> |
| <i>Chivas Regal 18 years 50g (Чивас Ригал)</i> | <i>890,00p.</i> |
| <i>Glenmorangie Nektar D*Or 12 years 50g (Гленморанж Нектар)</i> | <i>630,00p.</i> |

Liqueur

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| <i>Jagermeister AG, 50g</i> | <i>210,00p.</i> |
| <i>Limonchello, 50g</i> | <i>310,00p.</i> |