

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.

Рыбные салаты, закуски

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

Сашими из малосоленого лосося, мясо камчатского краба на подушке из свежих огурцов, соус гуакомоле 850,00р.

Tartare из розового тунца, лосося и морского гребешка, крекер из сыра, соус бальзамиковый 790,00р.

Зеленый салат со свежим огурцом, артишоками, морские гребешки, соус гуакамоле из авокадо и манго *new* 890,00р.

Mini осьминоги с оливками *kalamata*, зеленый салат с киноа, "трюфеля" из авокадо с вялеными томатами 710,00р.

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

Салат "*Fattoush*" - огурцы, помидоры, редис, тигровая креветка, соус из лимона, мяты, кинзы и оливкового масла 320,00р.

Оригинальная версия салата "Цезарь" с запеченным филе балтийского судака 490,00р.

Щупальца осьминога на гриле, печеные баклажаны, сыр "Фета", икра "сепии" 1 200,00р.

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

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 салаты, закуски

Tartare из телятины, соленые стебли папоротника, домашний сыр сулугуни, земля из хлеба с ароматом кофе 470,00р.

Карпаччо из телятины и *foie gras*, руккола, хрустящие гриссини 750,00р.

Tartare из мяса оленя с каперсами, свежим имбирем и чипсами сыра 890,00р.

Утиная печень в портвейне *Quinta do Noval Vintage*, эскимо из *foie gras* в шоколаде, дольки карамелизированных персиков 950,00р.

Салат с подкопченной уткой, свежей малиной, кедровым орехом, вишневый соус *porto* 750,00р.

Оригинальная версия салата "Цезарь" с перепелкой, выращенной в фермерском хозяйстве 610,00р.

Ростбиф из телятины с сорбе из утиной печени, *tartare* из тыквы и клубники с киноа 890,00р.

Хамон Серрано с рукколой и орехом пекан, домашнее сорбе из сыра *Valdeon Blue* 630,00р.

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

Овощные салаты, закуски

Зеленый салат с клубникой, персиками, *terrine* из сыра с цукатами, соус медовый с бадьяном 640,00р.

Итальянский молодой сыр Burrata, tar-tare из помидор и свежего базилика, салат руккола, кедровые орехи *вегет* 640,00р.

Салат "греческий", трубочки из тесто *filo* с сыром, соус средиземноморский 430,00р.

Свекольное карпаччо с козьим сыром и сладким томатным чатни *вегет* 410,00р.

Салат из зеленых листьев с авокадо, спаржей, стручковым горошком, зелеными бобами с пюре из сальцифика и медово-горчичным соусом *вегет* 410,00р.

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, *sote* из свежих томатов с базиликом, соус сливочный 1 350,00р.

Посылка из Камчатки (королевская креветка, гребешки, осьминог, клешни краба), домашний майонез 4 950,00р.

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.

Супы

Рыбный суп Zarzuela с судаком, палтусом, мидиями, кальмарами и овощным ratatouille	880,00р.
Балтийская уха из угря и судака, с ароматом костра, хрустящие пирожки	850,00р.
Крем-суп из тыквы, с брошетом из креветок в греческой лапше	390,00р.
Крем-суп из шпината и брокколи, щупальца осьминога, вяленые помидоры	680,00р.
Французский картофельный крем-суп Parmentiere с tar-tare из утки с боровиками и шпинатом, яйцо Roche в пармезановой паутине	490,00р.

Борщ, свиные ребра, томленные 8 часов при низкой температуре, свекольная сметана, картофельные чипсы *new* 390,00р.

Рыбные блюда

Vip бургер из мяса камчатского краба, картофельный блинчик, салат coleslaw 890,00р.

Щупальца осьминога на картофельном esprime, зеленая спаржа, "трюфеля" из авокадо с вялеными помидорами, свекольная пудра 1 960,00р.

Чилийский сибас (мерлуза), mousseline из брокколи, овощной ratatouille, соус bisque 3 500,00р.

Филе палтуса, "risotto" из картофеля, мини-каракатицы, соус из петрушки 980,00р.

Филе тунца a' la minute, "sponge" из сепии, сливочно-коньячный соус *new* 1 350,00р.

Филе балтийской трески, mousseline из цветной капусты, салат из редиса, соус demi-glace с горчицей и трюфельным маслом 680,00р.

Филе лосося, копченного в собственной коптильне на яблочных опилках, булгур с тыквой и кинзой, smoked йогурт 860,00р.

Балтийский угорь, овощные спагетти, картофельное пюре с зеленым луком, соус терияки 1 350,00р.

Балтийский судак, черное risotto с каракатицами, лимонное sarrussino, соус шафрановый 690,00р.

Ravioli с крабовым мясом и мадагаскарской креветкой, соус bisque	810,00р.
Свежая рыба, запеченная на выбор:-с артишоками, свежей петрушкой и чесночным маслом, -с маслинами kalamata, помидорами cherry и молодым стручковым горошком, -молодой картофель с соевыми бобами и вялеными помидорами (Средний вес рыбы 300-400гр)	
сибас / дорадо 100g	620,00р.
Мясные блюда	
Филе телятины, картофельное пюре, шукрут из свежей капусты, соус demi-glace с горчицей и трюфельным маслом	960,00р.
Бургер из телятины, карамелизированный лук, foie gras, черный трюфель, запеченный батат, трюфельный майонез	1 210,00р.
Свиные ребра, томленные 8 часов при низкой температуре, кукурузная полента, облепиховый соус	690,00р.
Carre молодого (8 месяцев) новозеландского ягненка, risotto с мятой и петрушкой, зеленые фисташки, лимонный майонез	<i>new</i> 1 400,00р.
Филе оленя, кукурузная полента, карамелизированный виноград, лесные орехи, соус demi-glace с трюфелем	<i>new</i> 1 800,00р.
Грудка утки с грушей, ароматизированная миндалем и ванилью, глазированная красная капуста, трюфеля из foie gras	1 550,00р.
Cannelloni по-домашнему с жареной уткой, черным трюфелем, боровиками, сливочным соусом	810,00р.

Грудка цесарки с foie gras, картофель violet, соус сливочный	<i>new</i>	1 200,00р.
Перепелка, выращенная в фермерском хозяйстве, с risotto из киноа, спаржей, зелеными бобами, соус печеного лука	<i>new</i>	1 210,00р.
Ravioli с мясом кролика, трюфелем, соус сливочного масла		800,00р.
Цыпленок, запеченный с травами, картофельное пюре, сливочный соус с боровиками и трюфельной пастой		950,00р.
Ножка кролика confit с морковным mousseline, пряный сальцифик с зеленой спаржей, соус морковно - апельсиновый		830,00р.
Стейк из говядины породы "Ангус", энчилада с салатом из свежих овощей и сыром Фета (Средний вес стейка 350-450гр)		
"рибай" 100g		890,00р.
"стриплойн" 100g		560,00р.

Десерты

Эскимо А La Dolce Vita-ГОСТ 52175-шоколадная глазурь, халвичный мусс, крошка из фисташек, "огненное" облако из сладкой ваты, ванильное мороженое		380,00р.
--	--	----------

Свежая малина и ежевика с соусом sabayon, домашняя шоколадная конфета с

пюре из свежих фруктов

790,00р.

Шоколадная сфера, кокосовое мороженое, горячий шоколад с маслом белого трюфеля.

Новость

320,00р.

"Panna cotta" A La Dolve Vita со свежими ягодами, на шоколадно-миндальной

подушке, соус из облепихи

450,00р.

"Наполеон" - mille-feuille со свежими ягодами и кремом маскарпоне

520,00р.

Тирамису A La Cheef с клубничной помадой, свежей ягодой		430,00р.
Тар-таре из клубники с твороженным кремом, воздушной меренгой, мороженное "семифредо"		450,00р.
Сочный бисквит с каталонским кремом и маслом белого трюфеля	<i>Новость</i>	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

2 100,00p.

Armagnac

Single de Samalens 8 Years Old (Сингл де Самаленс) 50g

490,00p.

Calvados

Calvados Boulard X.O. Pays d'Auge 50g

1 100,00p.

Grappa

Grappa Sassicaia Poli Distillerie 50g new

1 760,00p.

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

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

Whisky (Single Malts)

Macallan 18 years, 50g 1 650,00р.

Chivas Regal 18 years 50g (Чивас Ригал) 890,00р.

Glenmorangie Nektar D*Or 12 years 50g (Гленморанж Нектар) 630,00р.

Liqueur

Jagermeister AG, 50g 210,00р.

Limonchello, 50g 310,00р.