

## Menu.

Executive Chef Alexey Alekseev.

### Snack.

|   |      |
|---|------|
| Датские пончики с олениной и черной икрой | 1100 |
| Датские пончики с крабом и щучьей икрой   | 650  |
| Тарталетки с морским гребешком            | 550  |
| Тарталетки с косулей                      | 550  |

### Starter.

|   |      |
|---|------|
| Разноцветные томаты с летним дрессингом           | 650  |
| Салат латук с сорбетом из укропа и томатной водой | 650  |
| Тартар из говядины с черной икрой                 | 900  |
| Гребешок с сорбетом из кумквата и шисо            | 900  |
| Японская говядина Вагю                            | 2200 |
| Террин из трески с черной икрой                   | 1100 |
| Бульон из палтуса с печенью трески и чёрной икрой | 900  |
| Желтохвост с фисташковым соусом                   | 1200 |

### Sweet.

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Желе из цитрусовых с шампанским | 650 |
| Тарт с ревенем                  | 650 |
| Нектарин с граните из алоэ      | 550 |

### Cocktail.

|  |     |
|--|-----|
| Lavander Sour Б/А<br>Лаванда, белок, лимон, пряный кордиал, асаи   | 450 |
| Chamomile Fizz Б/А<br>Ромашка, мёд, безалкогольное вино, лимон, содовая  | 450 |
| De Sol a Sol<br>Ром, ананас, груша, грейпфрут, ликёр личи, тоник   | 750 |
| Maison Sauvage<br>Beluga Noble, Martini Ambrato, Cointreau, базилик, бергамот, чили кордиал, масло с базиликом | 700 |
| Bellini. Moderno.<br>Beluga Noble, персиковый ликёр, персик, амаретто, белок, шампанское                       | 950 |

|  |     |
|--|-----|
| Устрица с малиновым уксусом и шисо тапиокой        | 550 |
| Мороженое из копчёной стружки тунца с чёрной икрой | 950 |

### Main.

|  |      |
|--|------|
| Треска с лисичками и брокколини                      | 900  |
| Палтус со спаржей и соусом из боттарги               | 1200 |
| Гребешок с фенхелем и копченой олениной              | 1100 |
| Брокколи с топинамбуром и трюфелем                   | 750  |
| Утиная грудка с черешней и свёклой                   | 950  |
| Куриная грудка с фисташками и черным трюфелем        | 850  |
| Филе говядины с соусом из сморчков                   | 1200 |
| Камчатский краб с щучьей икрой и кремом из сельдерея | 1550 |
| Косуля с баклажаном в грибной глазури                | 1300 |

|   |      |
|---|------|
| Sorrel Spritz<br>Italicus, совиный блан, щавель   | 900  |
| Mysterious Flowers<br>St-Germain, кордиал яблоко-лайм-мята, совиный блан, лимон, просекко | 950  |
| Rose & Rose<br>Розовый джин, шампанское, лаванда, лавандовый биттер, тоник грейпфрут      | 1200 |
| Sake Kasu<br>Сакэ, Cointreau, бергамот, базилик, пряный кордиал                           | 750  |
| Signature Dry Martini<br>Tanqueray Ten, Dolin dry vermouth, клубничный биттер             | 1200 |