

ТАРТАР & КАРПАЧО

Frenchie (L) 16.- <i>говядина, фуагра, лук шалот, крем с эстрагоном, трюфель</i>	Матрёшка 16.- <i>говядина, икра форели, лук шалот, горчица, укроп, хрен</i>
Parmigiano 15.- <i>говядина, эспума из пармезана, жареный пармезан, чатни из инжира, лук шалот, каперсы</i>	Mimino 15.- <i>говядина, аджика, хмели-сунели, кинза, лук, овечий сыр, каперсы, гранат</i>
Natural (L) 15.- <i>говядина, перепелиный желток, соленый огурец, горчица, лук шалот, соус Worcestersire</i>	Гравлак из лосося 16.- <i>малосольный лосось с хреном, ржаной хлеб, сметана, малосольные огурцы, лук шалот, укроп</i>
Bruce Lee (L) 15.- <i>говядина, битые огурцы, чили перец, кинза, лук шалот, соус понзу, крем из порея, кунжут</i>	Atlantic 16.- <i>тунец, тигровая креветка, икра тобиго, гуакамоле, чили-кунжутный соус, огурец, домашние вафли</i>
Tihiro 15.- <i>говядина, маринованные грибы шиитаке, соус из кешью, водоросли вакаме, груша</i>	Карпачо из говядины 16.- <i>песто, рукола, пармезан, бальзамико, кедровые орешки, каперсы</i>

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ (L, G)

«Gillardeau» 3 шт. 18.-	Устрица дня 3 шт. 12.-
малиновый уксус 6 шт. 34.-	малиновый уксус 6 шт. 22.-
с шалотом и лимон	с шалотом и лимон

ДОМАШНЯЯ ФОКАЧЧА (V) 7.-

оливковое масло, бальзамико, трюфельное масло

ЗАКУСКИ

Паштет из фуагра 15.- <i>джем, домашние вафли</i>	Морские гребешки 15.- <i>в тесте «катаифи» (L) соус манго-карри, икра форели</i>
Хумус с сезонными овощами (V) 12.- <i>кориандер, гранат, йогурт, лепешка</i>	«Lollipop» из тигровых креветок 14.- <i>соус из чеддера с перцем халапеньо, терияки, кинза</i>
Бурата (G) 13.- <i>свежий салат, малиновый дрессинг, томаты, кедровые орешки, песто, бальзамический уксус</i>	Карпачо из цукини с черным 14.- <i>трюфелем и козым сыром (V, G) лесные орехи, виноград, бальзамический уксус</i>
Цезарь с крабом 15.- <i>мини-ромейн салат, пармезан, мягкопанцерный краб, черри томаты</i>	Зеленый салат (V, G, L) 14.- <i>авокадо, вакаме, огурец, цукини, бобы эдамаме</i>
Хрустящие артишоки (V) 13.- <i>трюфельный крем, пармезан</i>	Лепешка «Снаген» (L) 15.- <i>северные креветки, майонез шрирача, перепелиные яйца, укроп, икра лосося, мини-ромейн, редис</i>

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Вьетнамский суп «Pho Bo» (L) 15.- <i>говядина, рисовая лапша, чили перец, кинза, проростки пшеницы, мята</i>	Торнедо Россини 24.- <i>филе говядины на гриле, фуагра, тост, шпинат, трюфельный соус</i>
Стейк из цветной капусты (V, L) 15.- <i>бер-блан с трюфелем, пармезан, хрустящий лук</i>	Запеченное утиное филе (G) 20.- <i>крем из цветной капусты, пакчой, соус из морошки</i>
Свинные ребра BBQ (G, L) 17.- <i>глазурь из красного крыжовника</i>	Лосось (G) 19.- <i>глазурь с мисо, турецкая фасоль, соус биск с северными креветками</i>
Ригатони с осьминогом 20.- <i>соус Биск, черри томаты, шпинат</i>	Мидии 18.- <i>соус из горгонзоллы, чабата, лимон, руккола</i>
«TARTAR» бургер 19.- <i>котлета из говядины, горгонзола, соленый огурец, красный лук, руккола, крем из порея, хрустящий лук, кетчуп</i>	

ГАРНИР

Фри картошка (G, V) 8.- <i>с черным трюфелем и пармезаном</i>	Свежий салат (G, V) 7.- <i>с пармезаном</i>
Фри батат (G, V) 7.- <i>с кремом из лука порей</i>	Турецкая фасоль (G, V) 7.- <i>с песто и лесными орехами</i>

ДЕСЕРТ

Фисташковый Тирамису (V) 7.-	Шоколадный фондант (V) 7.- <i>с клубникой, клубничным кули и ванильным мороженым</i>
Крем Брюлее (V) 7.- <i>с маракуей</i>	Домашнее сорбе 3.- <i>и мороженое (L, G, V) вкусы спросите официанта</i>
Лимонный тарт (V) 7.-	