

Закуски

Ремесленный хлеб с карамельным маслом	230/290₽	
<i>Три вида хлеба собственной выпечки. Масло подаётся с Беломорской Флёр-де-Сель. На одну или две персоны</i>		
Битые оливки	390₽	
<i>Битые оливки, замаринованные с коктейлем из специй</i>		
Северный олень/Пармезан.....	290₽	
<i>Порционные закуски на ваш выбор</i>		
Локальные сыры	990₽	
<i>Сыры фермеров Ленинградской области и северо-запада</i>		
Паштет с бриошью и смородиной.....	490₽	
<i>Паштет из птицы с томлёной смородиной</i>		
Смёрребрёд с окороком, страчателлой и битой оливкой	390₽	
<i>Скандинавский бутерброд на солодовом чёрном хлебе с копчёным окороком, страчателлой, изюмом и мякотью оливок</i>		
Пюре из нута с хлебными чипсами.....	390₽	
<i>Паста из нута с печёным перцем и маринованным цукини</i>		
Тартар из говяжьей вырезки с томатами.....	690₽	
<i>Мелко рубленая сырая говяжья вырезка со свежими томатами</i>		
Хумус с креветками и печёными овощами.....	690₽	
<i>Нутовая паста с креветками, спелыми томатами, печёным перцем и фисташками</i>		
Бутерброд с красной икрой.....	690₽	
<i>Свежий хрустящий тартин смазываем взбитым маслом и подаём на нём красную икру</i>		
Тартар из морской форели с копчёной сметаной в листьях салата	750₽	
<i>Нежные кубики маринованной морской форели с хреном и огурцом. Подаём со свежими листьями салата романо</i>		
Слоёный картофель с тёртым оленем/трюфелем	490/650₽	
<i>Обжаренный картофельный гратен подаём с муссом из копчёного сыра</i>		
Зелёный салат	650₽	
<i>Микс салата, заправленный соусом из петрушки и эстрагона, дополняем топпингом из маринованной кольраби. Подаём с хумусом</i>		
Лесной салат с вешенками и языком.....	690₽	
<i>Картофель конфи, обжаренный с маринованными грибами и говяжьим языком. Заправляем песто из укропа и мусса копчёного сулугуни</i>		
<i>Вы можете дополнить блюда слайсами чёрного трюфеля.....</i>		290₽

Супы

Томатный суп со страчателлой.....	490₽	
<i>Тонкие нити сливочного сыра в итальянских томатах</i>		
Суп из лесных грибов	490₽	
<i>Ароматный суп из смеси сухих подосиновиков и белых грибов. Дополняем тостом северного хлеба с копчёной сметаной и шнитт-луком</i>		
<i>По желанию добавим томлёную утку.....</i>		100₽

Горячее

Эби Сандо	590₽	
<i>Сэндвич с креветками в кляре в японском стиле. Отдаём на бриоши собственной выпечки</i>		
Паста с окороком и чёрным перцем	690₽	
<i>Паста на основе бульона с обжаренным чёрным перцем</i>		
Чебуреки с креветкой	590₽	
<i>Начинка из креветки, цукини и биска. Подаём с печёной сальсой</i>		
Чебуреки с уткой и пармезаном	490₽	
<i>Подаём с муссом из копчёного сулугуни</i>		
Пожарская котлета с пармезановым пюре и соусом из белых грибов	790₽	
<i>Сочная котлета с картофельным пюре, с добавлением пармезана и соусом из боровиков с трюфельным маслом</i>		
Филе-миньон с цукини/картофелем.....	1200₽	
<i>Филе-миньон в су-виде, с прожаркой не меньше Medium. Подаётся с гарниром на выбор</i>		
Птитим с форелью и оливками	990₽	
<i>Форель запекаем и обжигаем при подаче. Соус из укропного песто, биска, утиного бульона. Украшаем битыми оливками и кислицей</i>		
Пельмени с креветкой, форелью и красной икрой.....	790₽	
<i>Пельмени в ажурном тесте с креветкой, форелью и красной икрой</i>		
<i>По желанию добавим бульон на укропе</i>		60₽
Бефстроганов с картофелем и пеканом.....	850₽	
<i>Классическое блюдо, дополненное пеканом и битым огурцом</i>		
Грибная паста с трюфелем	850₽	
<i>Паста с вешенками, шампиньонами, белыми грибами и чёрным трюфелем на пармезане. По желанию сделаем вегетарианской</i>		
Беломорская камбала с обожжённым картофелем.....	1200₽	
<i>Целая камбала, обжаренная с двух сторон до хрустящей корочки. Дополнена пряным маслом с травами и пюре из картофеля с пудрой копчёного оленя</i>		
Ризотто с уткой и белыми грибами	790₽	
<i>Классическое ризотто с ароматным трюфельным маслом</i>		
Куриные сердца с цукини и черносливом	690₽	
<i>Маринованные сердца со стейком из цукини. Украшаем шнитт-луком и черносливом</i>		
<i>Вы можете дополнить блюда слайсами чёрного трюфеля</i>		290₽

Десерты

Ленивый чизкейк со смородиной и солодом.....	490₽
<i>Крошка из солодового теста, крем из творожного сыра и томлёная смородина</i>	
Свердловская булочка с грушей и вишней.....	490₽
<i>Френч-тост с кремом из сельдерея, вишнёвым муссом, грушей, карамелью и миндалём</i>	
Брауни картошка	530₽
<i>Пирожное картошка из брауни и варёной гущёнки, в обсыпке из какао и гречневой муки. Сверху украшаем ганашем из белых грибов</i>	
Крем-брюле с пастернаком и цукатами из свёклы.....	530₽
<i>Французский десерт, покрытый карамельной корочкой. Дополняем цукатами из свёклы с эстрагоном</i>	