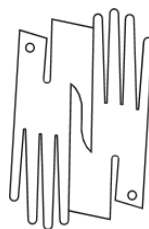


Ресторан прогрессивной здоровой кухни
с элементами авантюризма

МЕНЮ



Феликс Круль

ВСТУПЛЕНИЕ

Свежий сахалинский гребешок, подмаринованный с соком лайма и медом с добавлением малины и авокадо	1/190 г	790 ₽
Фермерская Бурата с клубничным супом, дыней и взрывной карамелью	1/125/115 г	670 ₽
Тонкие ломтики отборной сырой говядины с эспуме из тыквы и облепихи со швейцарским сыром Тет-де-Муан	1/100 г	690 ₽
Свежие овощи с пряной зеленью, трюфельным маслом, кедровыми орешками и кремом из бальзамического уксуса	1/170 г	495 ₽
Эклеры с легким паштетом из куриной печени в коньяке, с Маскарпоне и фисташкой	1/65 г	320 ₽
Ломтики печеной свеклы и тыквы с мякотью грейпфрута, козьим сыром и лимонной заправкой	1/200 г	590 ₽
Подкопченная утиная грудка с сезонными фруктами, листьями рукколы и мусса из сыра Дор Блю	1/140 г	590 ₽
Крокеты из судака и краба с соусом из манго и чили перца	1/120/30 г	660 ₽
Говяжья мозговая косточка, запеченная на углях под сыром Бри с белыми грибами и трюфельной пастой	1/240 г	480 ₽
Жаренный сыр Бри с пряной вишней	1/90/35 г	590 ₽

ГЛАВА О СУПАХ

Крем суп из томленых в печи баклажанов с воздушным муссом из сыра Толеджио	1/220 г	570 ₽
Прозрачный суп из балтийской рыбы	1/350 г	490 ₽
Крем суп из сельдерея с кокосовым молоком и тыквенным маслом	1/220 г	480 ₽
Авантюрный свекольный гаспачо с мясом камчатского краба и освежающим сорбетом из томатов	1/180 г	520 ₽

ГЛАВА ОБ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

Мясо, приготовленное на углях, является одним из самых древних видов блюд, придуманных человеком. Особый аромат и естественный вкус продуктов, вот за что любят и ценят данный способ приготовления пищи.

В нашем ресторане мы открываем Вам удивительный кулинарный мир блюд, приготовленных на углях.

Угольная печь - это новая философия приготовления пищи для тех, кто любит натуральный вкус блюд. Самые талантливые повара мира и премиальные рестораны признали X-OVEN инструментом, который раскрывает потенциал, усиливает аромат и вкус блюд, обеспечивая безупречный результат и подчеркивая достоинства исходного продукта.

Стейк Рибай с обожженными мини-овощами и перечным соусом	1/300/120/30 г	2 700 ₽
Стейк Шатобриан с обожженными мини-овощами и Порто соусом	1/200/120/30 г	2 200 ₽
Каре ягненка с гратеном из корнеплодов, шпинатом и соусом Санджовезе	140/120/25/10г	1 550 ₽
Стейк из лосося с нежным пюре из сельдерея и соусом из икры	1/120/60/35 г	1 300 ₽

ГЛАВА О САМОМ ГЛАВНОМ

Сочная говяжья грудинка, приготовленная при низкой температуре с красным вином, томатами и запеченным в углях перцем	1/330 г	950 ₽
Вырезка оленя с молодой морковью, шоколадом, брусникой и фисташкой	1/90/50/30 г	1 100 ₽
Утиная грудка с вишневым соусом и чатни из тыквы с грушей	1/85/55/20 г	790 ₽
Морские гребешки и тигровые креветки, обжаренные на гриле с ароматным маслом кафе де пари и зеленым салатом	1/130/30 г	1 100 ₽
Филе Балтийского судака с подкопченным картофельным муссом и шпинатом	1/130/60/30	870 ₽
Картофельные ньюки в соусе из сыра Даниш Блю и дробленным грецким орехом	1/180 г	490 ₽

ПОСЛЕСЛОВИЕ

Нежный, невыпечной чиз-кейк с белым шоколадом, малиной и ежевикой	1/145 г	490 ₽
Интригующий дуэт муссов из сыра Даниш Блю и садовой малины	1/100 г	420 ₽
Легкий десерт из черники и темного шоколада с нотками лаванды	1/140 г	450 ₽
Домашнее мороженое и сорбетты	1/60 г	160 ₽
Тарелка сыров	1/120/30/30 г	1 200 ₽

Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 5 % от суммы вашего заказа и будет добавлен на Ваш счет. Цены указаны в рублях. В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" и Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 года N 2300-1 "О защите прав потребителей" стоимость обслуживания включается в счет и взимается только с Вашего согласия.