

ЗАВТРАКИ

КАШИ И ТОСТЫ

овсяная каша с клубникой и гранолой 350

нежная овсяная каша на молоке, с добавлением свежей клубники, украшенная гранолой из кураги, вишни, меда и миндаля

гречневая каша со страчателлой и томатами 540

идеально сбалансированное блюдо: сладость от бланшированных томатов, кремовость и мягкость от «Страчателлы» и «Пармезан», усиливающий умами, создают гармоничное сочетание

рисовая каша с манго и кокосовым кремом 380

молочная рисовая каша с тропическим акцентом и легкой кислинкой хрустящей сублимированной малины

тост с гуакамоле и слабосоленым лососем 500

бао-булочка с нежной слабосоленой форелью, яйцом пашот, бланшированным шпинатом, вялеными томатами, пикантным «Гуакамоле» и свежим салатом «Романо»

САЛАТЫ

зелёный салат 590

салат с элегантной игрой текстур и вкусов: эдамаме, перепелиные яйца, свежий шпинат, слабосоленая форель, хрустящий салат «Романо» и ароматная «Дукка», нежный авокадо, в дополнении соуса «Голландез»

томаты со страчателлой 490

бланшированные томаты, нежный сыр «Страчателла», свежий шпинат, ароматная кинза, яйцо пашот, хрустящие сушеные каперсы и укропное масло

ОМЛЕТЫ, ДРАНИКИ И СЫРНИКИ

омлет с сыром и томатами 350

нежный омлет с насыщенным вкусом сыра «Пармезан», воздушным творожным сыром, сладковатыми бланшированными томатами и микрозеленью

скрембл с креветками в соусе биск 490

нежный классический скрембл с креветками, ароматным соусом «Биск», бланшированным шпинатом, сочными помидорами черри, пикантной брынзой и изысканным «Пармезаном»

картофельный дранник "Рёшти" с лососем 690

хрустящий картофельный дранник с нежной слабосоленой форелью, свежими огурцами и оливками «Каламата»; сверху — кремовая сметана, яйцо пашот, розовый перец и микрозелень

омлет «Рокфорти» 390

хрустящие свежие огурцы, пикантный сыр «Дорблю», ароматное укропное масло, соус «Тонкатцу», изысканный бер нуазет, розовый перец и сушеные каперсы.

картофельный дранник "Рёшти" с ростбифом 650

хрустящий картофельный дранник с нежным творожным сыром, свежими огурцами и яйцом пашот под сливочным соусом «Голландез», вкус дополняют розовый перец и сочный ростбиф

сырники 350

нежнейшая творожная основа, обжаренная до золотистой корочки, сохраняет внутри воздушную текстуру и насыщенный вкус; каждая порция дополнена ароматным клубничным конфитюром

КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ

шакшука из печи 440

аппетитные куриные яйца с запечёнными овощами, бланшированными томатами и пикантным томатным соусом; яркий вкус дополняют сыр брынза, пряный перец «Халапеньо» и ароматные специи

континентальный завтрак №2 830

нежное авокадо, сочные бланшированные томаты, освежающее помело и аппетитные креветки; вкус дополняет яйцо пашот под соусом «Голландез», свежий шпинат, хрустящий хлеб

континентальный завтрак №1 750

сочный салат романо с бланшированными томатами, свежими огурцами и запечённым перцем, дополняют вкус нежные котлеты из индейки, перепелиные яйца, ароматный «Бабагануш» и хрустящий хлеб в сопровождении соуса «Демиглас»



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- брускетта со слабосоленым лососем** 550
хрустящий хлеб, обжаренный до золотистой корочки, щедро намазан гуакамоле и творожным сыром; так же в составе микрозелень и творожный сыр
- трюфельная брускетта с муссом из белых грибов** 330
брускетта с воздушным муссом из белых грибов, обогащённым ароматом «Бер нуазет», вкус дополняют сладковатые вяленые томаты, нежный творожный сыр
- картофель фри** 400
хрустящий картофель фри, обжаренный до золотистой корочки, подается с изысканным трюфельным соусом, который придает блюду неповторимый аромат
- паштет из горбуши** 550
нежный паштет из горбуши с пикантными каперсами, свежей микрозеленью и хрустящим миксом семян; завершают вкус ароматное масло вяленых томатов
- гунканы с лососем** 650
нежные гунканы с красной рыбой, сливочным творожным сыром и хрустящим огурцом, яркость вкуса добавляют икра «Масаго» и устричный соус
- гёдза с курицей и творожным сыром** 580
аппетитные гёдза с нежной начинкой из курицы и творожного сыра, подаются с ароматным соусом «Понзу» и чипсами из топинабура
- тартар из говядины** 840
тартар из премиальной вырезки с маринованными огурцами, каперсами, вяленными томатами, французской горчицей и ароматными тостами
- опаленный углем карпаччо из вырезки бычка** 880
сочная вырезка бычка под насыщенным соусом «Демиглас», дополненная пикантными каперсами, оливками «Чупадедос» и изысканным пармезаном
- татаки из говядины с вяленой свеклой** 950
нежная вырезка бычка в сочетании с пикантной брынзой и ароматной вяленой свёклой, дополняет устричный соус и свежая микрозелень

САЛАТЫ

- салат с ростбифом** 520
сочный ростбиф в сочетании с ароматными вялеными томатами, запечённым перцем и хрустящими гречневými чипсами; освежает вкус салат «Романо», пикантный соус «Тоннато» и сушёные каперсы
- нисуаз с тунцом** 580
аппетитный картофель «Стоун» с нежным перепелиным яйцом, сочными помидорами черри и свежим салатом «Романо», вкус дополняет тунец
- цезарь с курицей** 420
нежные кусочки куриного филе, обжаренные до золотистой корочки с хрустящими листьями салата "Романо", салат заправлен ароматным соусом «Цезарь», приготовленным с добавлением анчоусов
- салат оливье со слабосоленым лососем** 630
классическая основа с домашним майонезом и анчоусами; вкус дополняют нежная форель собственного посола и хрустящий гречневый чипс
- салат с креветками и манго** 730
сочный салат «Романо» и свежий шпинат в изысканной заправке; вкус свежей клубники, манго и огурцов идеально сочетается с креветками
- цезарь с креветками** 500
креветки, обжаренные до золотистой корочки, подаются на подушке из свежих хрустящих листьев салата "Романо", салат щедро заправлен классическим соусом «Цезарь» на основе анчоусов и пармезана.

ПОКЕ

- поке с курицей** 550
японский рис, нежный творожный сыр, свежий огурец и сочный помидор, авокадо добавляет кремовую текстуру, а соусы насыщают вкус
- поке с лососем** 630
нежное филе лосося, японский рис, свежие овощи, такие как: авокадо, огурец, соевые бобы, в сочетании с изысканными соусами

ПОСТНОЕ

баклажан чермула 380

пряный запеченный баклажан с ароматной пастой чермула, подается с булгуром, пропитанным кокосовым молоком - нежно, сытно и насыщенно

батат тонкацу 550

запеченный батат в соусе тонкацу с солью из томатов, кинзы и тофу-кимчи, подается с булгуром и пряной посыпкой дукка - баланс сладости и остроты

салат с рисовой лапшой 360

лёгкий салат со свежими овощами, рисовой лапшой, кунжутной заправкой и пикантным соусом кимчи - яркий вкус и хрустящая текстура

овощной суп с брокколи 320

аппетитный картофель «Стоун» с нежным перепелиным яйцом, сочными помидорами черри и свежим салатом «Романо», вкус дополняет тунец

стейк из капусты 320

запеченная капуста с нежным кремом из зеленого горошка и шпината, в соусе гамадари с дуккой, подается с зеленым маслом и мини-зеленью

БЛИНЫ

блин с беконом и моцареллой 380

нежный варено-копчёный бекон с тянущейся моцареллой, дополненный ароматным бернуазет и свежей зеленью, подаётся с копчёной сметаной и золотой пореей для насыщенного вкуса

блин с кроликом и моцареллой 400

сочное сочетание кроличьего фарша, моцареллы, шпината, укропа, лука фри и яйца, завершается слоем тянущейся моцареллы, вялеными томатами и свежей мини-зеленью

блин с тунцом 480

нежный тунец конфи в сочетании с кремовым творожным сыром и хрустящим свежим огурцом, подаётся с соусом верде и оливками, завершается маринованным желтком и мини-зеленью

блин с пюре и грибами 430

нежное пюре с ароматом сухого чеснока, хрустящим луком фри, обжаренными шампиньонами и насыщенной грибной основой, подаётся с копчёной сметаной и золотой пореей, завершается пармезаном, кубиками корнизонов и свежей веточкой укропа

блин с конфи из манго 450

два нежных блина с экзотическим манго-маракуйя конфи и воздушным кокосовым кремом

блин с клубникой 450

нежный золотистый блин с ароматным клубничным конфи, свежими ягодами и воздушными сливками

МЕНЮ

ПАСТА

тальятелле с ростбифом и грибами

550

насыщенная грибная основа, дополненная сладковатыми вялеными томатами и сочными помидорами черри, сливки и изысканный пармезан придают бархатистую текстуру и глубокий вкус

тальятелле три сыра

560

нежные тальятелле с курицей в роскошном соусе из трёх сыров: мягкого творожного, насыщенного чеддера и изысканного пармезана, блюдо дополняют ароматный соус «Демиглас» и вяленые томаты

карбонара

550

спагетти обволакивает нежный, шелковистый соус из свежего желтка и ароматного пармезана, который дарит блюду изысканную сливочную текстуру; каждый кусочек хрустящего, подрумяненного бекона добавляет аппетитные нотки дыма и соленого удовольствия

лингвини с креветками и страчателлой

750

отличное сочетание нежных креветок, ароматного соуса «Биск» и насыщенного томатного соуса, яркий вкус дополняют сочные томаты, сыры «Пармезан» и «Страчателла», а также прованские травы

СУПЫ

том ям

700

пикантный суп Том Ям — это насыщенная комбинация нежных креветок, ароматных грибов и сочных помидоров черри в сливочном кокосовом молоке

фо бо с вырезкой из телятины

720

ароматный суп с нежной телячьей вырезкой, упругим удоном и половинкой варёного яйца, тонкие слайсы лука «Порей», яркий акцент лайма и ароматный кунжут создают гармонию вкусов

ГОРЯЧЕЕ

бургер классический

730

классическое блюдо американской кухни, свежая булочка, сочная котлета из мраморной говядины, томаты, маринованные огурцы, сыр чеддер

бургер с ростбифом

800

нежный ростбиф в сочетании с маринованными огурцами и расплавленным чеддером создает идеальный дуэт, а соус тоннато добавляет изысканности

утиная ножка с рисовой лапшой и овощами

990

лапша рисовая в сопровождении устричного соуса, свежих овощей и ароматных водорослей нори, в дополнении инбирно-кунжутной заправки

томленая говядина

1250

с картофельно-трюфельным пюре

изысканное блюдо, где нежная говяжья шея сочетается с воздушным картофельным пюре с добавлением трюфеля; аромат масла вяленых томатов и густой соус «Демиглас» придают глубину вкуса

бургер с пряной вишней

750

котлета из мраморной говядины, обогащенная пряной вишней и барбекю, гармонирует с расплавленным чеддером и хрустящим беконом

котлеты из кролика с гречкотто

800

нежные котлеты из фарша кролика, дополненные ароматным соусом «Демиглас» и пикантной копчёной сметаной, гарнир из гречневой крупы и микрозелень

бефстроганов

1150

из говяжьей вырезки

сочная вырезка в нежном сливочном соусе с шампиньонами, дополненная воздушным картофельным пюре, хрустящий морковный чипс добавляет яркости и текстуры

ГРИЛЬ

свинные рёбра в соусе терияки

720

нежнейшие свинные ребра, запеченные до золотистой корочки и щедро покрытые сладким и насыщенным соусом терияки, подаются с хрустящими картофельными дольками, которые идеально дополняют блюдо

стейк тунца с авокадо

720

гриль и мятным дипом

классическое сочетание нежного тунца с кремовым авокадо, освежающим помело и пикантным мятным соусом; яркий акцент добавляют брокколи в соусе «Кимчи», устричный соус и хрустящая «Дукка»

стейк миньон с брокколи и картофелем

1650

утонченный стейк Миньон из нежнейшей говяжьей вырезки, идеально прожаренный для раскрытия глубокого вкуса; подаётся с ароматным картофелем «Стоун», свежей брокколи и бланшированным шпинатом

свинные ребра в соусе хойсин

720

нежные свинные ребра, запеченные до идеальной мягкости и покрытые ароматным соусом хойсин, этот сладко-пряный соус придаёт блюду неповторимый восточный вкус, подается с картофелем и мороженым

свинные рёбра дор блю

690

сочные свинные ребра, щедро политые кремовым соусом блю чиз, создают гармонию вкусов, которая покорит ваши чувства; пармезан и свежий розмарин

стейк стриплоин с салатом из спелых томатов

2800

срез мраморной говядины, идеально сочетающийся с освежающим салатом «Ачичук» из сочных томатов, дополняют вкус изысканный соус «Демиглас» и нежная копчёная сметана