

ЗАКУСКИ

	EUR
САЛАТ ИЗ ТОПИНАМБУРА V <i>топинамбур, трюфель, фундук из Пьемонта, водяной кресс</i>	21
ВЕСЕННЯЯ СПАРЖА V <i>утиное яйцо, сабайон из красного апельсина, пармезан</i>	23
ФАРЕРСКИЙ ЛОСОСЬ ДОМАШНЕГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ <i>лососевая икра, крокета из копченого лосося, мусс из лосося, крем-фреш из хрена</i>	25
ФАРЕРСКИЙ ЛАНГУСТИН НА ГРИЛЕ <i>фондант картофель, чёрная икра «Motra», пернод соус из биска</i>	28
ТОРТЕЛЛИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ ФУА-ГРА <i>трюфельный сок, традиционный бальзамический уксус двадцати пяти летней выдержки, утиное консоме</i>	28
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ <i>тост с анчоусами «Sanfilippo», свежий васаби, опята</i>	38

V — вегетарианское

ИЗ МОРЯ

EUR

ФАРЕРСКИЙ ЛОСОСЬ 33
шпинат, эноки грибы, шитаки даши

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ИЗ УЛОВА НЫРЯЛЬЩИКОВ 34
пюре из цветной капусты, семена кунжута с юзу, велуте из морского гребешка

МОРСКОЙ ЯЗЫК 39
спаржа, фенхель, апельсин, масляный соус с коричневыми креветками

ПАСТА

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ТРЮФЕЛЯМИ V 28
спагеттини, зимний чёрный трюфель из Альбы

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА 32
спагеттини, камчатский краб

ГАРНИРЫ

Картофель фри, жаренный в гусином жире 6

Зеленый салат 6

•

Деревенские помидоры 7

Картофель фри со сливочным маслом с добавлением белых трюфелей 8

Спаржа 12

V — вегетарианское

С ПОЛЕЙ

	EUR
СВИНИНА ИБЕРИКО СЕКРЕТО <i>топинамбур, пюре харисса, стебель сельдерея, цитрусово-коньячный соус</i>	29
РЕБРЫШКИ ДИКОЙ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ <i>зеленая спаржа, козлотородник, капустные чипсы, сальса верде</i>	35
ДЕРЕВЕНСКИЙ ГОЛУБЬ <i>фуа-гра, пюре из корня сельдерея, шампиньоны, ржено, консоме из голубя с трюфелем</i>	50 2 человек
CANARD À LA PRESSE «ВИНЦЕНТС» (готовится за столом) <i>Прославленное блюдо и, возможно, самый зрелищный рецепт из классического французского репертуара. Это старинный и утонченный вид искусства, который вы должны увидеть в приготовлении и отведать на вкус хотя бы раз в своей жизни. Это сложное в 19 веке блюдо было разработано в Париже. Утки поставляются из дома Бюрго в Шалане исключительно для этого рецепта. Грудка и нога подается как два блюда.</i>	160 2-4 человек
СТЕЙКИ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ ВСЕ СТЕЙКИ ЖАРЕНЫ В ГРИЛЕ «JOSPER»	
СИМГУС — ГОТЛАНД	<i>риб-ай</i> 29 / 100 г
ВАГЮ — ЯПОНИЯ	<i>стриплойн⁵</i> 63 / 100 г <i>филе⁵</i> 110 / 100 г

*** Если у вас есть аллергия на определенные продукты, их непереносимость, пожалуйста, заранее предупредите об этом официанта.

Группам из 5 человек или более будет включена доплата за обслуживание в размере 12.5%