



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В НАШ СЕЗОННЫЙ РАССКАЗ

И ДЛЯ НАЧАЛА...

ПАРФЕ ИЗ КРОЛИКА

16.00 EUR

ревень / бриошь

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

18.00 EUR

Маринованные грибы / шалот/ коньяк

КРОКЕТЫ ИЗ УТКИ

13.00 EUR

Черный чеснок/ цидония

ТЕРРИН ИЗ КОРНЕПЛОДОВ

13.00 EUR

яйцо пашот / шпинатная эмульсия

СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА

14.00 EUR

Просекко / морские гребешки

добавить черную икру + 10.00 EUR

ЛАТВИЙСКИЙ БУЙАБЕС

16.00 EUR

копченая салака / копченый угорь / раковые шейки

КАМАМБЕР В ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ

13.00 EUR

глазированная свекла / лесные орехи

ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ....

РАВИОЛО С ВЕШЕНКАМИ И БОРОВИКАМИ

22.00 EUR

Карамелизированное масло / грибной бульон

ЖАРЕННЫЙ СУДАК

28.00 EUR

тортеллини из кольраби / бульонный соус

МИЛЬФОЙ ИЗ ГОВЯЖЬИХ РЕБРЫШЕК

32.00 EUR

террин из картофеля / луковый крем

СУФЛЕ ИЗ ЩУКИ

28.00 EUR

Раковые шейки / осетровая икра/ перловка

ПИТИВЬЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

38.00 EUR

Портвейный соус / можжевельник

И НА СЛАДКОЕ....

Наши повара готовят десерты в зависимости от погоды, времени года и настроения. У нас всегда в наличии лучшие сыры, сорбеты и мороженое.



Позиции могут быть изменены по предварительной договоренности!
Для бронирования, изменений и дополнительной информации: **+371 25 606 066**