



## *Сезонное меню от Шеф-повара*

Листья салата Корн с бакинскими томатами и перепелиными яйцами пашот (230 г)	460 р.
Теплый салат с говяжьей вырезкой в имбирной заправке (190 г)	520 р.
Салат из огурцов со слабосоленой семгой, кус-кусом и кориандром (150 г)	480 р.
Холодный суп гаспаччо с гренками с тапенадой (300 г)	350 р.
Окрошка на квасе/кефире (300/40 г)	350 р.
Щи из щавеля с перепелиным яйцом (300/40 г)	350 р.
Тальятелли с креветками и спаржей (320 г)	680 р.
Корюшка, жареная в муке с луком фри (280 г)	510 р.
Филе сибаса с летними овощами (250 г)	840 р.
Филе зубатки с ризотто с щавелем (300 г)	840 р.
Цыпленок, жареный с вешенками (310 г)	660 р.
Каре ягненка с мини-картофелем в мятном соусе (350 г)	1360 р.
Пирожок со шпинатом и сыром фета (35 г)	60 р.

## *Сезонное меню от Шеф-кондитера*

Восточный бриз (180 г) Карамелизированная слойка с кремами горький шоколад и маракуйя, обжаренные ананас и бананы с сорбетом из ананаса с базиликом	480 р.
Нежность (120 г) Безе с кремом из белого шоколада, клубничным соусом, ягодами и сорбетом личи	420 р.
Сорбеты ананас с базиликом / личи / белый персик с грейпфрутом (65 г)	220 р.
Мороженое из черной смородины (75 г)	220 р.
Мороженое манго-маракуйя (75 г)	220 р.
Мороженое кокос-малина (75 г)	220 р.