



МЕНЮ

## КАЛИТКИ

<b>С форелью</b> форель / дижонская горчица / лук	<b>350₽</b>
<b>С маринованным ростбифом</b> вырезка говядья / соус вителло тоннато / редис	<b>380₽</b>
<b>С тунцом и зеленым луком</b> тунец / айоли / зеленый лук / кунжут	<b>380₽</b>

## ПИЦЦА РИМСКАЯ




<b>С чоризо</b> <b>750₽</b>	<b>С трюфелем</b> <b>850₽</b>
--------------------------------	----------------------------------



## ЗАКУСКИ


<b>Хумус с вялеными томатами</b> нут / тахини / вяленые томаты / пита	<b>350₽</b>
<b>Зелёный салат</b> хумус эдамаме / тахини / сельдерей / цукини	<b>470₽</b>
<b>Салат винегрет с маринованной форелью</b> хумус из свеклы / картофель обожженный / яйцо	<b>620₽</b>
<b>Рикотта с томатами и перцами</b> крем рикотта / фенхель маринованный / перец ромиро	<b>500₽</b>
<b>Паштет из кролика</b> джем свекольный / грецкий орех / бриош	<b>490₽</b>
<b>Гравлак<sup>top</sup></b> форель / свекла / клюква / рикотта	<b>660₽</b>
<b>Беляши 3 шт.</b> говядина / овощи / оленина / соус ремулад	<b>650₽</b>
<b>Пельмени с олениной<sup>top</sup></b> оленина / пармезан / сливочное масло	<b>600₽</b>
<b>Пельмени с форелью<sup>top</sup></b> форель / бермонте / зеленый горошек	<b>580₽</b>
<b>Тартар из говядины<sup>top</sup></b> говядина / печеные перцы / грибной айоли	<b>700₽</b>
<b>Печеный камамбер</b> камамбер / бриошь / сезонное варенье	<b>700₽</b>
<b>Набор закусок</b> чоризо / пармезан / рокфорти / оливки / грецкий орех / мёд	<b>750₽</b>
<b>Арахис</b>	<b>220₽</b>
<b>Оливки</b>	<b>270₽</b>
<b>Сыр</b>	<b>550₽</b>

## СУПЫ

<b>Бульон с яйцом и индейкой</b> куриный бульон / яйцо / индейка / булгур	320₽
<b>Тыквенный суп с уткой конфи</b>  тыква / утка конфи / соус понзу	330₽
<b>Суп из лесных грибов</b>  лесные грибы / перловка	430₽
<b>Уха карело-финская</b>  форель / печеные овощи / сливки	540₽
<b>Томатный суп с печёными перцами и щечками</b> крошка бриош / сливки	550₽

### ХЛЕБ <sup>top</sup> ДОМАШНИЙ

Ржаной на закваске  
300₽

 Сезонное блюдо  
Ингредиенты в блюде  
могут изменяться по сезону

 Локальное блюдо



## ГОРЯЧЕЕ

<b>Стейк из капусты</b> с соусом из капусты и анчоусов	<b>490₽</b>
<b>Кабачок с грибным айоли и вялеными томатами</b> маринованный лук / арахис / соевый соус	<b>540₽</b>
<b>Чизбургер<sup>top</sup></b> говяжья котлета / гауда / бекон / айоли	<b>750₽</b>
<b>Цыпленок с салатом и питой</b> цыпленок / домашний соус / маринованный лук	<b>980₽</b>
<b>Строганов с домашней пастой</b> паста / лесные грибы / вырезка говяжья	<b>870₽</b>
<b>Тунец с вешенками</b> айоли пряный / кабачок	<b>990₽</b>
<b>Форель с ризотто<sup>top</sup></b> форель карельская / рис арборио / сливочный соус / традиционные травы	<b>1 000₽</b>
<b>Утиная ножка с облепиховым демигласом</b> облепиха / сливочный сыр / булгур	<b>1 045₽</b>
<b>Вырезка с соусом из белых грибов<sup>top</sup></b> картофельный крем / демиглас / лесные грибы	<b>1 160₽</b>
<b>Говяжьих щечки с кремом из сельдерея</b>	<b>1 170₽</b>
<b>Оленина с копченым гратеном<sup>top</sup></b> и гранатовым демигласом	<b>1 350₽</b>

## ИКРА С БЛИНАМИ И СМЕТАНОЙ

**Черная икра**  
Сибирский осетр классик  
28,6 гр.  
**3 500₽**

**Красная икра**  
карельской форели  
50 гр. / 100 гр. / 200 гр.  
**550₽ / 1 100₽ / 2 200₽**

## ДЕСЕРТЫ

<b>Ром баба</b> англез на ряженке / клюква / карельский бальзам	<b>440₽</b>
<b>Анна Риута<sup>top</sup></b> меренга / грейпфрут / малина	<b>550₽</b>
<b>Мягкий чизкейк с тыквой и грушей</b> тыквенный конфитюр / груша в зеленом чае / крошка сабле	<b>550₽</b>
<b>Тирамису</b> савоярди/ ежевика/ сабайтон	<b>580₽</b>
<b>Фондан шоколадный</b> йогурт цитрусовый мусс / сабле/сальса цитрусовая	<b>550₽</b>



## ДЕТСКОЕ

Салат из свежих овощей со сметаной	190₽
Куриный бульон с булгуром и индейкой	190₽
Котлета из индейки с картофельным пюре <sup>top</sup>	280₽
Биточки из белой рыбы с макаронами <sup>top</sup>	280₽
Овсяная каша с вишневым джемом	180₽
Рисовая каша с апельсинами и сгущенкой	210₽
Сырники со сметаной и малиновым джемом	210₽
Блинчики с крем рикоттой и нутеллой	250₽

Вы можете забрать любое блюдо с собой.

Пожалуйста, сообщите официанту заранее  
о наличии аллергии или непереносимости продуктов.

