



ОСЕННЕЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Карпаччо из говядины с черным трюфелем	140	1500
Теплый салат с говяжьим языком	220	1100
Теплый салат с козым сыром	210	1600
Теплый салат из осьминога с авокадо	210	2100
Салат артишок, руккола и анчоус	160	1600
Трио севиче: (лакедра, тунец, сибас)	100/80/100	3990
Зеленый салат с розовыми креветками	260	1600

СУПЫ

С лососем и шпинатом	400/30	1300
Марсельский	300/50/60	950
Осенний грибной	400/50	750
Велюте с устрицами	300/30	1350

ПАСТА И РИЗОТТО

Фетучини со слабосоленым лососем и красной икрой	350	2350
Ризотто с тыквой и морским гребешком	350	1800
Ньокки вонголе в оливково-винном соусе с вялеными томатами	410	1600

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Краб «Термидор» со сморчками	320	2900
Утиная грудка на гриле в апельсиновом соусе и земляникой	400	1460
Casserole с морепродуктами La Marée (на 2 персоны)	850	6750
Филе палтуса на сковороде с картофельным пюре и сливочно-икорным соусом	280/50	2500
Голова ягненка с жареным картофелем на сковороде	400/120	2950
Молочный козленок запеченный в хоспере с овощами (на две персоны)	800/280/100	5990
Молочный гиссарский ягненок запеченный в печи (на две персоны)	1кг/280/100	5990

ПАНАЗИЯ

Кето роллы:		
- с крабом	120/45	1520
- с тунцом	130/45	1450
- с угрем	115/45	1150
- с лососем	130/45	1200
Поке:		
- с лососем	230	1550
- с угрем	220	1200
- с крабом	220	1950

ДЕСЕРТЫ

Кофейный мусс на подушке из хрустящего шоколада	90	850
Мусс черничный с ягодами	150	800