



## Холодные и горячие закуски

Карпаччо из говядины

Гусиное фуа-гра / трюфель / руккола / пармезан

17€

Страчателла

Тигровые креветки / спаржа / авокадо / зелень

14€

Филе перепела

Трюфельное пюре / черные грибы / чесночное масло / амазонкий чили

14 €

Тихоокеанский кальмар на гриле

Соус маринара / лайм - сальса чили

12 €

Домашние чуррос с трюфелем с пармезаном

6 €

Сырная плата

Comte / Mimolette Normandie / La Chevre Noire / Fourme D'Ambert

19 €

Мясная плата

Вяленая говядина Cescina de Leon / кабан / черизо Pata Negra / Померанский печеночный паштет

18 €

## Суп

Суп из морепродуктов и рыбы

Палтус / тигровые креветки / кальмары / мидии / лемонграсс

12 €



## Основное блюдо

Хек

Киноа с белым корнем и спаржей/соусом из белого вина и мидий

24 €

Chatobrian стейк

Молодой картофель / сезонные грибы / овощи / соус Béarnaise

26 €

Жареный ягненок по-уэльски

Картофельно-трюфельное пюре / шпинат / грибы / соус из красного вина и бергамота

22 €

Утиная грудка

Пюре из топинамбура и белого корня / инжир / козий кремсыр / помидоры / пекинский соус с красным вином

17 €

Бургер с органической говядиной

Булочка Бриошь / сыр Раклет / Ялтинский лук / соус халапеньо / картофель фри

16 €

Pjemonta Tajarin Tagliolini

Сезонные грибы / сыр Pecorino / трюфельный соус

16 €

## Десерт

Шоколадный торт Valrhona

Creme Fraiche / вишня

8 €

Basku сырный пирог

Сорбет из черешни / соус Pedro Ximenez

8 €