



# ОСЕННЕЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ОГУРЦЫ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> маринованные с соевым соусом, кунжутным маслом и перцем чили	200 г	490 р
--	-------	-------

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ</b> утиная грудка, рукола, помидоры черри, кедровых орех, апельсин, соус терияки, соус манго, трюфельный мусс	260 г	790 р
--	-------	-------

<b>ЭНСАЛАДА ДЕ МАРИСКОС</b> микс-салат, авокадо, томаты черри, бланшированные кальмары, тигровые креветки, мидии, с соусом из сока лимона, кинзы, халапеньо, с тыквенными семечками	300 г	1190 р
--	-------	--------

<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ВЕШЕНКАМИ</b> С мини шпинатом, ростками сои, ореховым соусом	200 г	650 р
---	-------	-------

<b>САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА</b> Салат с печеной свеклой и сыром фета - свекла, брынза, орех кешью, соус свекольный	300 г	590 р
---	-------	-------

## СУПЫ

<b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКОЙ И ПАРМЕЗАНОМ</b> тыква баттернат, кокосовое молоко, семечки тыквы, семечки подсолнечника, креветки, пармезан	300 г	550 р
--	-------	-------

<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ С СЫРОМ ДОР-БЛЮ</b>	300 г	550 р
---	-------	-------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ПАЭЛЬЯ "МАЧЕТЕ"</b> испанская паэлья со стейком «мачете», болгарским перцем и стручковой фасолью	900 г	2950 р
--	-------	--------

<b>ГИСО ИЗ КАЛЬМАРОВ И КРЕВЕТОК</b> с фенхелем в томатном соусе	400 г	950 р
--	-------	-------

<b>ЩЕЧКИ ТЕЛЯЧЬИ "АЛЬ ВИНО" С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> щечки, картофельные ньокки, бекон, сливочный соус, лук фри, мускатный орех	350 г	1290 р
---	-------	--------

<b>ЗАПЕЧЕНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ЭСТРАГОНОМ</b>	320 г	1590 р
---	-------	--------

<b>ЗАПЕЧЕНОЕ ФИЛЕ СУДАКА С МЯТНЫМ МУССОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА</b> филе судака, зеленый горошек, мята, каперсы на ветке, томаты вяленые, красный чили, копченая паприка	350 г	1290 р
--	-------	--------

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>САНГРИЯ КАЛЬЕНТЕ</b>	200 мл	490 р
-------------------------	--------	-------

<b>КАНЧАНЧАРА</b> ром агуардъенте, лайм, мед	350 мл	650 р
---	--------	-------



# ОСЕННЕЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ОГУРЦЫ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> маринованные с соевым соусом, кунжутным маслом и перцем чили	200 г	490 р
--	-------	-------

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ</b> утиная грудка, рукола, помидоры черри, кедровых орех, апельсин, соус терияки, соус манго, трюфельный мусс	260 г	790 р
--	-------	-------

<b>ЭНСАЛАДА ДЕ МАРИСКОС</b> микс-салат, авокадо, томаты черри, бланшированные кальмары, тигровые креветки, мидии, с соусом из сока лимона, кинзы, халапеньо, с тыквенными семечками	300 г	1190 р
--	-------	--------

<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ВЕШЕНКАМИ</b> С мини шпинатом, ростками сои, ореховым соусом	200 г	650 р
---	-------	-------

<b>САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА</b> Салат с печеной свеклой и сыром фета - свекла, брынза, орех кешью, соус свекольный	300 г	590 р
---	-------	-------

## СУПЫ

<b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКОЙ И ПАРМЕЗАНОМ</b> тыква баттернат, кокосовое молоко, семечки тыквы, семечки подсолнечника, креветки, пармезан	300 г	550 р
--	-------	-------

<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ С СЫРОМ ДОР-БЛЮ</b>	300 г	550 р
---	-------	-------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ПАЭЛЬЯ "МАЧЕТЕ"</b> испанская паэлья со стейком «мачете», болгарским перцем и стручковой фасолью	900 г	2950 р
--	-------	--------

<b>ГИСО ИЗ КАЛЬМАРОВ И КРЕВЕТОК</b> с фенхелем в томатном соусе	400 г	950 р
--	-------	-------

<b>ЩЕЧКИ ТЕЛЯЧЬИ "АЛЬ ВИНО" С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> щечки, картофельные ньокки, бекон, сливочный соус, лук фри, мускатный орех	350 г	1290 р
---	-------	--------

<b>ЗАПЕЧЕНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ЭСТРАГОНОМ</b>	320 г	1590 р
---	-------	--------

<b>ЗАПЕЧЕНОЕ ФИЛЕ СУДАКА С МЯТНЫМ МУССОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА</b> филе судака, зеленый горошек, мята, каперсы на ветке, томаты вяленые, красный чили, копченая паприка	350 г	1290 р
--	-------	--------

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>САНГРИЯ КАЛЬЕНТЕ</b>	200 мл	490 р
-------------------------	--------	-------

<b>КАНЧАНЧАРА</b> ром агуардъенте, лайм, мед	350 мл	650 р
---	--------	-------