

КЛАССИЧЕСКОЕ МЕНЮ


ЗАКУСКИ

- Салат из авокадо и тигровых креветок с манго, спаржей, жареным миндалём и соусом из авокадо 13.00 EUR**
- Салат Цезарь с сыром *Gran Moravia*, с сухариками и анчоусным соусом 7.00 EUR**
- с беконом +1.50 EUR
 - с кусочками куриного филе +2.00 EUR
 - с филе лосося горячего копчения в стиле NIKLĀVS +8.00 EUR
 - с тигровыми креветками +8.00 EUR
- Жареный сыр *Brie* в миндальной стружке   10.00 EUR**
- Грушево-рябиновый мармелад, яблочно-цидониевый пюре, запечённая в меду свекла, яблочные и грушевые чипсы, сухарики из чабатты

СУП

- Суп из морепродуктов с креветками, филе рыбы-попугая, мидиями и ракообразными 12.00 EUR**
- Пюре из сельдерея с кокосовым молоком, жареный во фритюре порей, лимонная трава, имбирь, кориандр, вяленые томаты черри

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Нарезанные лентой жареные цуккини с зелёной гречкой, паприкой гриль  и вялеными на солнце томатами 9.00 EUR**
- Черносливы, жареный миндаль, сыр тофу
- Дует из обжаренного в специях филе сома и лосося с соусом из белого вина и маракуйи и пюре из цветной капусты с чернилами каракатицы 18.00 EUR**
- Семена киноа, цветы рапса
- Приготовленный на гриле говяжий стейк, с запечённым в беконе картофелем и соусом из боровиков. 28.00 EUR**
- Томат, медленно запечённый с тимьяном, карамелизованный чеснок, мармелад из красного лука и чёрной смородины

ДЕСЕРТЫ

- Марципановый мороженный торт 7.00 EUR**
- Шпинато-мятный сорбет желе и морковно-апельсиновая конфета
- Crème brûlée* с ягодами 7.00 EUR**
- Хрустящее яблочно-сырное пирожное с соусом из печёного ананаса и малиновым мороженым. 7.50 EUR**
- Яблочные и ананасовые чипсы, ягоды

Обслуживание не включено.
К общей сумме счета добавляется 10% за обслуживание 8 и более персон.