



— WINE MINDED RESTAURANT —  
**GRAND CRU**  
— SINCE 2006 —

## АВТОРСКОЕ МЕНЮ

«Я отношусь к продуктам, из которых готовлю, как к терруарному вину: за ними всегда стоят люди, которые вкладывают душу в их создание. Моя задача – найти таких соратников-фермеров, которые работают без химических вливаний и готовы выращивать овощи и цветы в моем стиле.

Я не стою на месте, поэтому меню обновляется еженедельно. Я слушаю вас, и вы вдохновляете меня на создание новых блюд»

 David Hemmerlé 

Официальный партнер ресторана – ферма M2 на Рузе; мясо, сыры и овощи имеют европейские органические сертификаты EcoGlobe.

## TODAY`S SPECIALS

-  Зелёный салат со свежим артишоком, авокадо и ростками кресса 200 г 1 400
-  Равиоли из сельдерея (три текстуры) 1 100
-  Стейк из цветной капусты, приправленной куркумой, с бэби-кейлом и миндальным соусом 1 200
- Домашняя паста тальятелле с кабачком и натертым пармезаном 240 г 1 400

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Карпаччо из говядины и запеченной свеклы с заправкой из петрушки и стружкой пармезана 140 г 1 300
- Морские гребешки крудо с томатным сердцем и авокадо с соком из узбекских томатов 240 г 2 300
- Тартары из говядины и гребешка с мисо и юдзу под накидками из фиолетового редиса 120 г 1 600
- Севиче из сибаса с желтыми томатами, бататом и соком лайма 200 г 1 350
- Фермерская буррата с карпаччо из разноцветных томатов и песто из базилика 340 г 1 400
- Фуагра с копченым угрем, чатни из сожжённого мандарина, жемчужные цветы из вина Kabir 135 г 2 400

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Сахалинские креветки с кольраби, соцветиями брокколи и пеной из биска с ароматом лимонного мирта 190 г 2 400
- Равиоло с утиной фуагра и дюкселем из грибов в соусе из шпината 165 г 2 300
- Хрустящие пастийи с козьим сыром Tour de Chevre, муссом из баклажана, кресс-салатом и вялеными помидорками черри 135 г 1 800
- Тарт с муссом из камчатского краба и щучьей икрой 125 г 2 750
- Щупальце осьминога с хумусом из нута, цуккини, сладкими перчиками и помидорами в разных формах 180 г 2 950

## СУПЫ

- Тыквенный суп с фланом из фуагра 265 г 1 100
-  Крем-суп из фенхеля с артишоком и апельсиновой цедрой 1 250

## ГОРЯЧЕЕ

- Фаршированная грудка фермерского цыплёнка с имбирем, цветной капустой и трюфельным соусом 320 г 1 950
- Томленая говяжья щечка в соусе Graham's с жемчугом из овощей 220 г 2 850
- Сахалинские гребешки с тыквенным пюре, фундуком и соусом из грибов 235 г 2 850
- Запечённый североморский палтус с мидиями Mariniere и картофелем с муслином из петрушки 200 г 2 150
- Филе Rossini с фуагра, перигорским соусом и мильфеем из корня сельдерея 415 г 4 800

## НА ХОСПЕРЕ

- Вырезка Black Angus, (зерновой откорм) 160 г 2 650
- Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 300 – 350 г) 2 300 за 100 г
- Cote de Boeuf Рибай на кости Black Angus (45-дневная выдержка) на двоих (ориентировочно 900 – 1200 г) 2 300 за 100 г

Гарниры: Баклажаны с сезонными овощами фрикасе на гриле / Спаржа 950₽  
 Брокколи 750₽ Картофельное пюре 350₽

## К ВИНУ

- Тарталетки с виноградными улитками, корнем сельдерея и жареным шпинатом 300 г 1 450
- Утиный паштет с вуалью Кабир и тостами из бриоши 115 г 950
- Артишоки маринованные с перцем Эспелет 90 г 950
- Оливки Chupadedos с вялеными зелёными и красными томатами 200 г 1 100
- Хамон Хоселито 40 г 4 500
- Ассорти фермерских сыров: био козы сыры, Камамбер, Конте, Грюйер 325 г 2 200
- Мясные деликатесы: сыровяленые утиные грудки магре, сосисон Парма, сесина 110 г 1 800

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим заранее сообщить об этом вашему официанту.