



# ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

## ДЛЯ НАЧАЛА



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО  
И МАЛИНОЙ

150/20 Г 890 Р

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С МАНГО,  
КИНЗОЙ И ИКРОЙ ТОБИКО

270/30 Г 1390 Р



БУРАТТА С КЛУБНИКОЙ И СВЕЖИМ  
БАЗИЛИКОМ

280 Г 990 Р

ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА  
СО СМЕТАНОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

230/40 Г 640 Р

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПАЛТУС С КОКОСОВЫМ СОУСОМ  
И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ КИМЧИ

110/180/  
50 Г 1240 Р

МИДИИ В СОУСЕ ДОР-БЛЮ И  
ЛУКОМ СИБУЛЕТ

220/45/  
40 Г 1090 Р

## ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

130 Г 440 Р



ЛЕГКИЙ КЛУБНИЧНЫЙ  
СУП И ЛАЙМОВЫЙ СОРБЕТ

120/35/  
20 Г 410 Р



# SUMMER MENU

## APPETIZERS



TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND RASPBERRIES

150/20 G **890 P**

SEA SCALLOP WITH MANGO, CILANTRO AND TOBICO

270/30 G **1390 P**



BURATTA WITH STRAWBERRIES AND FRESH BASIL

280 G **990 P**

COLD CUCUMBER SOUP WITH SOUR CREAM AND GOAT CHEESE

230/40 G **640 P**

## MAIN DISHES

HALIBUT WITH COCONUT DRESSING AND KIMCHI CAULIFLOWER

110/180/50 G **1240 P**

MUSSELS WITH DORBLUE SAUCE AND CIBOULETTE CHIVES

220/45/40 G **1090 P**

## DESSERTS



PAVLOVA DESSERT

130 G **440 P**



LIGHT STRAWBERRY SOUP AND LIME SORBET

120/35/20 G **410 P**