

Осенне-зимнее меню

Холодные закуски

Устрица, подается с лимонными дольками и соусом на основе красного винного уксуса и лука-шалот А	6
Балтийские СУШИ - слабосоленое филе балтийской сельди на мини-картофеле, с яйцом, свежим огурцом и взбитой сметаной D/K/N	11
Баба гануш из баклажанов гриль с рассыпчатым козьим сыром и кедровыми орешками E/K	14
Vitello Tonato - тонко нарезанная телятина с тунцом и каперсами D/H/N	18

Салаты

Салат "Цезарь" с тигровыми креветками гриль D/E/H/K/L/N	19
Гренландские креветки с авокадо, коктейльным соусом и отварным перепелиным яйцом D/E/K/L	22, 14 (1/2)
Домашний хлеб с маслом B/D/G/K	2 (1 pers.)

Тартары (200 г)

Тартар из филе лосося D/H/N	23
Тартар из вырезки говядины D/H	27
Вегетарианский тартар из авокадо K/D	16

Все тартары подаются с классическими добавками: перепелиным яйцом, луком-шалотом, каперсами и гренками.

Горячие закуски

Горячие каламаретти - маленькие кальмары, слегка обжаренные на гриле, в пикантном маринаде чили с лимонной травой A/K/L/N	19
Бараний язык, приготовленный в пряном бульоне, с тертым хреном и муссом из цветной капусты K	16
Фуа-гра из гусиной печени, поджаренное на сковороде с карамелизованными грецкими орехами и сухариками из медового хлеба B/E	29

На скорую руку

Бургер со 100 % говядиной, картофелем фри, помидорами, сыром, луком и пикантным соусом барбекю B/K	18
Пельмени с бараниной или телятиной в грибном бульоне с зеленью, подаются со сметаной B/D/K	16

Супы

Буйабес а ля 36-я линия — наваристый средиземноморский рыбный суп с рыбным ассорти, морепродуктами, лимонной травой и помидорами A/F/K/L/N	21
Суп дня	7

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия.

Все цены указаны в евро с НДС.

Горячие блюда

Угольная рыба - филе угольной рыбы в маринаде саке и мисо, подается с овощами дня, приготовленными на пару, картофельным пюре и пеной из белого вина J/K/N	47
Мидии, приготовленные на пару, в соусе из белого вина и сливок, подаются с поджаренным чесночным багетом A/B/F/K	23 (1 кг), 15 (500 г)

Блюда на углях (без гарниров)

Утиное филе в имбирно-медовом маринаде K	23
Куриная грудка в йогуртовом маринаде K	17
Свинные рёбрышки в глазури BBQ H/J	23
Карре из баранины K	36
Стейк (Рибай, Филе, Сirloин, Фланк) K <i>Спросите у своего официанта!</i>	38-60
Филе лосося K/N	24
Рыба дня с гарниром K/N	20-40

Гарниры может содержать E/F/K

Обжаренный маленький картофель	5
Корнеплоды	5
Овощи на пару	5
Картофельное пюре	5
Картофель фри	5
Бурый рис	5

Паста

Свежая паста с грибами, яичным желтком и сыром Пекорино B/D/E/K	22
---	----

Для вегетарианцев

Плов с овощами и чечевицей, заправленный изюмом и специями Ближнего Востока B/F	15
Голубцы из саvoyской капусты с начинкой из нута в кокосовом соусе с карри E	16

Десерты

Осенний, теплый пирог крамбл из яблок и ревеня с молочным мороженым B/D/K	9
«Карумс» — современная интерпретация самого популярного творожно-шоколадного лакомства с малиной K	9
Тирамису с Рижским черным бальзамом и смородиной B/D/K	10
Слоеный Наполеон B/D/K	10
Слоёный медовик с мороженым из цикория B/D/K	10
Мороженое и сорбе домашнего приготовления	3 (1 шарик)
Десерт дня	10

Вещества или продукты, которые вызывают аллергию или пищевую непереносимость:

A Моллюски и содержащие их продукты

B Злаки содержащие глютен, т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница полба и др.

C Люпин и содержащие его продукты

D Яйца и содержащие их продукты

E Орехи, т.е. миндаль, фундук, грецкие орехи, кешью (индийские орехи), пекан, бразильские орехи, фисташки, орехи макадамия и содержащие их продукты

F Сельдерей и содержащие его продукты

G Семена кунжута (сезама) и содержащие их изделия

H Горчица и содержащие ее продукты

I Диоксид серы и сульфиты в концентрации более чем 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO₂

J Соевые бобы и содержащие их продукты

K Молоко и молочные продукты (включая лактозу)

L Ракообразные и содержащие их продукты

M Арахис и продукты его содержащие

N Рыба и продукты её содержащие

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия.