

ЗАКУСКИ К ВИНУ И АПЕРИТИВ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Нежные бенье из цветов цуккини с майонезом с перцем Эспелетт 150 г	1 150
Виноградные улитки с соусом из петрушки и сельдереевым пюре в тарталетках из хрустящего теста 150 г	2 250
Профитроли с кремом из пармезана и хамоном пятилетней выдержки 90 г	1 450
Утиный паштет с вуалью из Moscato и тостами из бриоши 115 г	1 250
Соте из дальневосточного трубача по-провансальски 100 г	2 450
Горячий камамбер из козьего молока с соусом из петрушки и тостами из гречишного хлеба 150 г	2 750

АПЕРИТИВ

Артишоки маринованные с перцем эспелетт 90 г	1 450
Оливки Chupadedos 100 г	1 250
Хамон Iberico Cinco Jotas 5-летней выдержки 40 г	5 100
Ассорти фермерских сыров: тур де шевр, камамбер, грюйер, раklet 325 г	2 750
Мясные деликатесы: вяленые утиные грудки магре, коппа, брезаола 110 г	2 850

ОВОЩИ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU Сезонные фермерские овощи — моя страсть! Давид Эммерле

- | | |
|--|-------|
|  Стейк-милфей из баклажана с томатным кондиментом, баклажановой икрой и базиликом в темпуре 300 г | 1 650 |
|  Зеленый салат из листьев романо и кресса со свежей спаржей и кенийской фасолью, стручками горошка, цукини, красным и фиолетовым редисом, муссом из авокадо, соусом из спаржи, ростками кервеля и лимонной заправкой на оливковом масле 200 г | 2 450 |
| Камчатский краб в коктейльном соусе ремулад с листьями шисо, “вермишелью” из манго и томатным нектаром 120 г | 3 950 |
| Террин из фуагра с вином «Кабир», имбирно-сливовым чатни и тостом из бриоши 160 г | 2 750 |
| Буррата с узбекскими томатами и песто из черемши 220 г | 2 550 |
| Крудо из магаданских креветок с желе из томатов, манго и хрустящим фенхелем 110 г | 2 900 |
| Севиче из сибаса и батата с желтыми томатами, кинзой, соком лайма и юдзу 200 г | 1 650 |
| Биф тартар в хрустящей тарталетке с огурцом, соусом из черной смородины и бароло 190 г | 1 800 |

СУПЫ, ПАСТА И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU

СУПЫ

- Гаспачо с королевскими креветками, муссом из авокадо под ледяным диском из томатной воды и торта фрита 220 г 1950
- Куриный миньон из органической курицы с яйцом пашот, хрустящей зеленой спаржей с листьями сельдерея и бульоном с куркумой и галангалом 250 г 1450

ПАСТА

- Равиоли с рикоттой и шпинатом, фрикасе из сморчков со сливочным соусом 260 г 2 300
- Домашняя паста с цветами цуккини и тигровыми креветками в сливочном соусе с водным крессом 350 г 3 150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-  Традиционный рататуй 250 г 1750
- Цветы цуккини, начиненные муссом из магаданских креветок, чипсами из баклажана в легкой темпуре с томатным соусом 150 г 2 650
-  Зеленые равиоли с корнем и конфи из сельдерея с эмульсией из петрушки и шпината 160 г 2 250
- Запеченный кальмар “Лолиго” с муссом из кальмара, соусом с морскими ежами и бульоном-фюме из трубоча с жемчужинами из кольраби 140 г 1950
- Тигровые креветки на гриле с соусом биск с ароматом мирта, цуккини в трех текстурах и базиликом в легкой темпуре с томатным нектаром 210 г 2 450
- Эскалоп из фуагра на гриле с карамелизированным цикорием, конфи из ревеня и черешни с молодыми ростками редиса 110 г 3 450

ГОРЯЧЕЕ

À LA CARTE MENU

Утиная грудка в соусе с апельсиновой цедрой с соте из устричных грибов и карамелизованной в бальзамическом уксусе черешней 220 г	2 750
Чёрная треска с чешуей из цукини, фрикасе из креветок и соусом из авокадо, настоем галангала и маслом куркумы с лимоном 210 г	3 450
Щупальце осьминога с цукини и соусом из запеченных сладких перцев на пюре из нута 180 г	3 950
Филе говядины на гриле с эскалопом фуагра в стиле Россини, мильфеем из сельдерея, устричными грибами и соусом из красного вина 415 г	6 550
Фермерская куриная грудка с начинкой из филе куриного бедра, фрикасе из лисичек и зеленой спаржи, соусом со сливочным маслом и жю с тостом из бриоши 250 г	2 850
Жареный «ris de veau» с артишоками, сморчками и зеленым горошком, с соусом из грибного экстракта 300 г	3 700
Запеченные гребешки с трубачем на раковинах, с соусом из зеленого шпината на основе бульона из мантии гребешка, пюре из цветной капусты с куркумой 230 г	5 900

СТЕЙКИ И БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU

СТЕЙКИ

Вырезка Black Angus, Россия (зерновой откорм)
(ориентировочно 160 г) 3 200
за 100 г

Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм)
(ориентировочно 300 – 350 г) 3 200
за 100 г

Шатобриан Black Angus с обжаренным молодым картофелем
и перечным соусом, Россия (зерновой откорм) 3 200
за 100 г
На 2 персоны (ориентировочно 400 г)

Cote de Voeuf Рибай на кости Black Angus, Россия
(45-дневная выдержка) 3 450
за 100 г
На 2 персоны (ориентировочно 900 – 1200 г)

Каре молочного теленка с лисичками и шпинатом
(органик ферма, Квебек, Канада) 4 500
за 100 г
(ориентировочно 400 г)

Гарниры: Спаржа 2 250 • Баклажаны с сезонными овощами
фрикасе на гриле 950 • Цветная капуста 950 • Брокколи 950
Картофельное пюре 650

Соус: Перечный соус 350

* НА ДВОИХ / НА ЧЕТВЕРЫХ

Запеченная в эльзасском чугуне фермерская куриная
грудка в двух текстурах на подушке из шпината
в сливочно-грибном соусе с выдержанным пармезаном 5 750
На 2 персоны 700 г

Лопатка чёрного карачаевского барашка томленая со
специями в ориентальном стиле; на гарнир картофельное
пюре с сыром раklet 7 950
На 2-4 персоны 1500 г

МЕНЮ С ЯЙЦОМ

12.30 – 16.00

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

Яйцо под майонезом с эмульсией из кресс-салата, тостом из бриоши и хрустящей зеленой спаржей 130 г (Национальный победитель международного чемпионата по приготовлению блюда «Яйца под домашним майонезом 2025»)	1 350
Омлет с зеленой спаржей 180 г	1 200
Омлет с рататуем 270 г	1 950
Омлет с грюйером, раклетом и пармезаном 220 г	1 250