

ОСЕНЬ 2025

Мы вдохновились богатством сезона: каждый штрих — как мазок на полотне, каждая подача — как арт-объект. Яркие краски осени, богатая палитра вкусов и лёгкая игра текстур превращают еду в настоящее искусство.

ЗАКУСКИ

Карпаччо из говядины

Срезы мраморного мяса, чистый вкус, нежная текстура - 1300

Перец Рамиро с соусом Горгонзола - 980

Артишок с воздушной кокосовой пеной
и сальсой из хрустящего перца - 1120

Запечённый перец с соусом Ромеско и страчателлой - 1120

САЛАТЫ

Салат с тыквой и инжиром

Золотая тыква, инжир, микс салата, страчателла - 1220

Салат с вешенками и апельсином

Грибная тональность, цитрусовая свежесть, гранат, салат - 1180

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с креветками и кокосовой пеной - 860

Картофельный крем-суп с говяжьими щёчками

Добавляем икру палтуса, копчёную сметану - 870

Грибной консоме с грибным трио

Белые грибы, вешенки, сморчки. Подаем с грибными пирожками - 890

SIGNATURE

RESTAURANT

art

ПАСТА И РИЗОТТО

Тыквенное ризотто с тремя текстурами - 1100

Кампанелле с белыми грибами и сморчками - 1170

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Дорадо по-сицилийски - 2230

Стриплойн с соусом из черноплодной рябины и клюквы - 1970

ДЕСЕРТЫ

Пряная тыква

Дакуаз с грецким орехом, мисо-карамель, печеная тыква, пряная намелака - 900

НАПИТКИ

Лавандовый латте - 620

Арахисовый раф - 690

Какао солёная карамель - 580

Чай «Яблочный Спас»

Кусочки спелых яблок, груши и цитрусов, пряная корица, натуральный мёд - 980

Коктейль «Осенний сад»

Терпкая черноплодка, вишня, цитрусы, алкоголь - 1200

Медовый грог с манго

Ром, манго, мёд, пряности - 1200