



СЕЗОННОЕ МЕНЮ



ВЕСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ КУХНЯ

Брускетта с авокадо, креветками и страчателлой (160 г)
590 руб.

Карпаччо из говядины с артишоками, руколой,
соусом песто и пармезаном (180 г)
990 руб.

Тартар из сибаса с вялеными томатами,
каперсами и соусом Печёный перец (160 г)
800 руб.

Салат Кафе де Париж (270 г)
620 руб.

Соте Блан де блан из мидий и вонголе под соусом
из белого вина и сливочного масла (300 г)
750 руб.

Домашние голубцы с мясной начинкой и овощами (320 г)
590 руб.

Равиоли с трюфельной пастой, рикоттой
и соусом из пармезана (310 г)
820 руб.

Шоколадный фондан из белого шоколада
с фисташковой пастой (130 г)
400 руб.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Тропикано
(текила бланко, апельсиновый сок, ананасовый сок,
ванильный сироп, лимонный фреш)
690 руб.

Цветочный твист
(джин на розе, сироп лаванда, клюквенный морс, яичный белок)
690 руб.

Синергия
(ром белый, вишневый сок, малиновое пюре,
лимонный фреш, сироп жасмин)
690 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай Клубника - Чили (800 мл)
(клубничное пюре, чили, чай молочный улун, лимонный сок)
750 руб.

Смородина Айс Ти
(ягоды смородины, пюре черной смородины,
чай каркаде, лимонный фреш, сироп эстрагон)
490 руб.

Персиковый сад
(персиковое пюре, мята, сахарный сироп,
лимонный сок, вода газированная)
450 руб.