

## ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

### СУПЫ

Острый питерский свекольник с огуречной лапшой и горчичным желтком .....	<b>550</b>
Холодный морковный суп с тофу, специями карри и пресноводной креветкой .....	<b>650</b>
Томатный гаспачо с крабом и гуакамоле .....	<b>1240</b>
Окрошка на квасе с телятиной .....	<b>750</b>

### ЗАКУСКИ

Милфей порей с крабом и кокосовым заварным кремом .....	<b>1380</b>
Салат с карамелизированным манго и осьминогами .....	<b>740</b>
Дальневосточные сардины с аджикой и песто щавель .....	<b>580</b>
Салат с тунцом татаки, зелёным горошком и соусом понзу .....	<b>1100</b>
Мурманский лосось с битыми кабачками и гречишным чипсом .....	<b>920</b>
Лисички в ликовом креме и чёрным чесноком .....	<b>1150</b>
Имеретинский хачапури с лисичками и кремом катупери .....	<b>1130</b>

### ГОРЯЧЕЕ

Изумидай с пюре из копчёного баклажана и орехом макадамия .....	<b>1150</b>
Утиная отбивная с трюфельным ткемали и вареньем из мушмулы и томатов .....	<b>1200</b>
Орзотто с трюфелем и лисичками .....	<b>1170</b>

### ДЕСЕРТЫ

Кокосовая панакота томха кули из земляники с сезонными ягодами .....	<b>530</b>
Земляничный суп с мороженым и апельсиновым перцем .....	<b>900</b>

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов — находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию.

