

ЗИМА

№1

Оливки маринованные с шалфеем и розмарином	220
Тартар из лосося и авокадо с желе из лайма, майонезом матча и кинзой	440
Тартар из говядины с хрустящим луком и бастурмой	390
Хамон	370
Сморреброды с подкопчёной сельдью, щавелем и клюквой	340
Брускетты с томлёным бычьим хвостом, пате из маслин, кремчиз с лемонграссом и бонито	370
Домашние печёные и маринованные перцы с муссом из местных сыров и кедровыми орешками	420
Страчателла с томатами черри, соусом манго и икрой боттарга	420
Тыква с рикоттой, соусом маракуйя и кешью в карамели с мексиканскими специями	380
Паштет из куриной печени с копчёной курицей, желе из кукурузы и фисташками	330
Три вида хлеба с винным и солодовым маслом	170

№2

Утиный суп с лапшой из пастернака и яйцом пашот	380
Ризотто с запечённым костным мозгом, свежими травами и хрустящей петрушкой	440
Камамбер с белыми грибами, малиной, кремом из брусники и свеклы	470
Брокколи и стручковая фасоль с кремом из горошка, фисташками, муссом из васаби	340

№3

Подкопчёная скумбрия с кремом из цветной капусты, брокколи и бонито	440
Тальятелли с кальмаром, грибным бульоном и фуа гра	570
Лосось с морковью барбекю, кремом из зелёного горошка и хрустящим беконом	780
Лангустины, киноа с муссом из картофеля, шафрановым айоли и соусом из трав	590
Филе цыплёнка с маринованной капустой кольраби, изюмом и соусом Голландез	470
Утка, кокосовый хумус из нута, белые грибы, чёрный чеснок	690
Говядина Flar с кремом из батата, жареным шпинатом и соусом облепиха-розмарин	770

№4

Ромашковый торт с сорбетом из малины	290
"Кофе и сигареты"	280
"Three pines"- мусс из сгущёного молока и елового масла с бисквитом, жжёным ананасом и кедровыми орехами	320
Тарелка сыров	570

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите, пожалуйста, об этом сотруднику зала

Если ваша компания 6 человек и более мы добавим к счёту сервисный сбор 10%

WINTER

№1

Marinated olives with sage and rosemary	220
Salmon and avocado tartare with matcha mayo, lime jelly and cilantro	440
Smoked beef tartare with honey, crispy onion, cranberry and dried beef	390
Jamon	370
Smorrebrod with smoked herring, sorrel and cranberry	340
Bruschetta with stewed oxtail, olive pate, cheese with lemongrass, bonito	370
Homemade baked and marinated peppers with local cheese mousse and pine nuts	420
Stracciatella with cherry tomatoes, mango sauce and bottarga caviar	420
Pumpkin with ricotta, passion fruit sauce, caramel cashews with mexican cpices	380
Chicken liver pate, smoked chicken, corn jelly and pistachio	330
Three types of bread with malt butter and wine butter	170

№2

Duck soup with parsnip noodles, poached egg	380
Risotto with baked bone marrow, fresh herbs and crispy parsley	440
Camembert with porcini mushrooms, cowberries and beets cream, raspberries	470
Broccoli and green bean with pea puree, pistachio and wasabi mousse	340

№3

Smoked mackerel with cauliflower, broccoli and bonito	440
Tagliatelle with squid, mushroom stock, foie gras	570
Salmon with carrots BBQ, pea puree, crispy bacon	780
Langoustines, quinoa with potato cream, saffron aioli, herb sauce	590
Chicken breast with marinated kohlrabi cabbage, raisins and Hollandaise sauce	470
Duck breast, coconut hummus, porcini mushrooms, black garlick	690
Beef (Flap steak) with sweet potato cream, roasted spinach and sea buckthorn-rosemary sauce	770

№4

Chamomile cake with raspberry sorbet	290
"Coffee & Cigarettes"	280
Three pines - condensed milk and pine oil mousse with Sponge cake, burnt pineapple and pine nuts	320
Cheese platter	570