



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS



NEW SEASON

БРИОШЬ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ С ФИСТАШКАМИ И ПРОШУТТО
(ИЛИ С УТКОЙ НА ВЫБОР)

Brioche with stracciatella and marinated pear with pistachios and prosciutto (or duck of your choice)



NEW

САЛО И СОЛЕНИЯ С ФОРШМАКОМ, БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Salo and pickles with Borodino bread and truffle mustard



АССОРТИ СЫРОВ С СОБСТВЕННОЙ ФЕРМЫ

сыр Качотта, Мраморный, с базиликом и чесноком, с оливками, брынза

ASSORTED CHEESES FROM OWN FARM
KACHOTTA CHEESE, MARBLE, WITH BASIL AND GARLIC, WITH OLIVES



ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

сыр Моцарелла, сыр Скаморца, сыр Пармезан, артишоки, Пармская ветчина, салями, оливки/маслины Гигант, гриссини, томаты вяленые, мед, сырный мусс

Italian wine snacks

Mozzarella cheese, Scamorza cheese, Parmesan cheese, artichokes, Parma ham, salami, Giant olives, grissini, sun-dried tomatoes, honey, cheese mousse



РЫБНОЕ АССОРТИ

с/с лосось, марлин и палтус х/к с листьями салата,
маслины и оливки Гигант, лимон

Fish platter
cold smoked halibut, lightly salted marlin, lightly salted salmon,
olives and olives Giant, lemon



ТОРЕТТО ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА

свежий тунец с листьями салатов, спелым авокадо
и снежным крабом, под пикантным медовым соусом

tuna Toretto
served with lettuce, ripe avocado, snow crab, honey sauce



ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ (ОТ ШЕФА)

из куриной печени, с халвой, вишневым джемом и кокосовым муссом

Homemade pate by Chef's recipe
from chicken liver served with halva, cherry jam and coconut mousse



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

отварной телячий язык, со сливочным хреном
и зеленью

Veal tongue with creamy horseradish



ОВОЩИ ПО-БАКИНСКИ по сезону

огурцы и помидоры бакинские, сладкий редис с ботвой, красный базилик, эстрагон, кинза и зелень

Fresh Azerbaijanian vegetables Baku cucumbers and tomatoes, sweet radish with leaves, red basil, tarragon, cilantro and greens