

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маринованные итальянские оливки и маслины	<b>150</b> за 100 гр.
Паштет из груздей	<b>300</b> 195 гр
Сыр «Буррата» со свежими томатами, брезаолой и соусом песто	<b>480</b> 245 гр
Севиче из сахалинского гребешка с тыквой и соусом из облепихи	<b>750</b> 100 гр
Тар-тар из тунца с авокадо и соево-кунжутным соусом	<b>550</b> 150 гр
Лосось слабосоленый с маринованной свеклой и муссом из хрена	<b>550</b> 100\50\30 гр
Паштет из печени кролика с томатным джемом и бальзамическим уксусом	<b>350</b> 210 гр
Тар-тар из говядины с мороженым из грибов и хворостом	<b>400</b> 195 гр
Мясные деликатесы от «Белого кролика» (язык, буженина, рулет из курицы и печени кролика)	<b>550</b> 190\100 гр
Коллекция сыров (варенье из лесной ягоды, орех, виноград, таежный мед)	<b>350</b> 50\85 гр

# БУРГЕРЫ И ХЛЕБ

Бургер с лососем и овощным салатом	<b>650</b> 400 гр
Фирменный бургер «Куро» (с печеным картофелем)	<b>400</b> 370\100\30 гр
Бургер с говядиной «Классика» (с печеным картофелем)	<b>400</b> 370\100\30 гр
Хлебная корзина (булочка цельнозерновая, ржаная краюшка, льняная лепешка, бородинский хлеб, палочки Гриссини)	<b>100</b> 200\20 гр



# САЛАТЫ

Салат со свеклой, медовыми яблоками и муссом из козьего сыра	<b>250</b>
	250 гр
Салат с печеной тыквой, ростбифом, томатами черри и муссом из сыра «Грюйер»	<b>350</b>
	210 гр
Оливье с запеченой куриной грудкой, перепелиннй яйцом и раковыми шейками	<b>350</b>
	240 гр
Салат с печенью кролика, жареным виноградом, свеклой и гранатом	<b>350</b>
	235 гр
Салат с телячьим языком, баклажанами, вешенками и соусом «Айоли»	<b>360</b>
	225 гр
Салат из копченой утки с грушей и сыром «Сент-мор»	<b>400</b>
	160 гр
Салат «Цезарь» с рулетом из мяса кролика	<b>350</b>
	200 гр
Салат «Цезарь» с креветками гриль	<b>350</b>
	215 гр
Салат с крабом, томатами конкассе, рукколой и муссом из авокадо	<b>650</b>
	195 гр

# СУПЫ

Грибной суп	<b>300</b>
	300\50 гр
Крем-суп из тыквы с копченой уткой и желе из облепихи	<b>350</b>
	250 гр
Суп с креветками в тайском стиле	<b>350</b>
	250 гр
Уха из нельмы с печеным картофелем	<b>350</b>
	250 гр
Мясной суп с телячьими хвостами и печеными корнеплодами	<b>350</b>
	350 гр



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ризотто с белыми грибами	<b>400</b>
	200 гр
Язык телянка со свекольным перлотто, моченой брусникой и хреном	<b>480</b>
	100\120\50 гр
Вонтоны с уткой	<b>320</b>
	125\40 гр
Черные вонтоны с палтусом	<b>320</b>
	125\40 гр
Ризотто с дальневосточным гребешком, прожарки Blue	<b>780</b>
	165 гр
Кальмары темпура с соусом «Тар-тар»	<b>300</b>
	130\50 гр
Спагетти с морским гребешком, тигровыми креветками в сливочном соусе	<b>750</b>
	300 гр
Каннеллони с мясом камчатского краба под соусом «Бешамель»	<b>500</b>
	150 гр

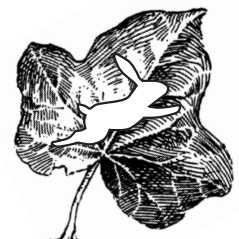


# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Биточки из щуки с толченой и соусом из сметаны с малосольным огурцом	<b>450</b>
	100\150\100 гр
Дорадо с цветной капустой и кремом из копченой моркови	<b>570</b>
	100\160 гр
Краб-кейк с жареными кабачками, огурцами и соусом «Биск»	<b>850</b>
	160 гр
Сахалинский гребешок прожарки Blue с жареным молодым луком	<b>880</b>
	100\25 гр
Туец Blufin в кунжуте с собой и овощами	<b>1100</b>
	120\150 гр

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Цыпленок с овощами WOK	<b>550</b>
	250 гр
Утиная грудка с жареным виноградом, с соусом из вишни и копченым яблоком	<b>650</b>
	140/100/30 гр
Биточки из кролика с картофельным пюре и белыми грибами	<b>600</b>
	120/200 гр
Телячьи щечки с полбой, пюре из сельдерея и грибным бульоном	<b>550</b>
	150/170 гр
Ножка ягненка, томленая в красном вине, с gratin из картофеля и соусом из копченой груши	<b>650</b>
	150/175 гр



# ГРИЛЬ

Каре ягненка с икрой из баклажана и печеным картофелем	<b>750</b>
	200\200 гр
Стейк мясника с печеными корнеплодами и перечным соусом	<b>650</b>
	350 гр
Стейк Денвер с печеными корнеплодами и перечным соусом	<b>350</b>
	за 100 гр
Стейк рибай Prima с томатной сальсой и соусом «Острый демиглас»	<b>700</b>
	за 100 гр
Стейк лосося терияки с брокколи	<b>450</b>
	за 100 гр

# СОУСЫ

Домашний кетчуп	<b>50</b>
	50 гр
Кетчуп острый томатный	<b>50</b>
	50 гр
Сальса	<b>50</b>
	50 гр
Соус «Черный перец»	<b>100</b>
	50 гр
Соус «Сливочный»	<b>50</b>
	50 гр
Соус сливочно-горчичный	<b>50</b>
	50 гр
Соус песто	<b>100</b>
	50 гр



# ГАРНИРЫ

Брокколи с соусом из чеснока	<b>200</b>
	125 гр
Баклажаны гриль с сальсой	<b>200</b>
	200 гр
Печеный картофель с грибами	<b>200</b>
	220 гр
Жареная цветная капуста с сыром «Грюйер»	<b>200</b>
	150 гр



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Наггетсы	<b>180</b>
	100 / 100 / 50 гр
Супчик из волшебного горшочка Матушки Гусыни	<b>150</b>
	210 гр
Волшебное блюдо Чародеев	<b>260</b>
	200 гр
«Леви-бургер» с говядиной	<b>190</b>
	190 гр
«Леви-бургер» с курицей	<b>190</b>
	190 гр

