

ЛЕТН

ЗАКУСКИ

ХЛЕБ И СВЕЧА

Хлеб с двумя видами масла в сопровождении крафтовой свечи из пряного жира

270.-

СТРАЧАТЕЛЛА ТОМАТ

Сливочный сыр страчателла с лососем горячего копчения в сопровождении соуса квас

640.-

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тартар из мраморной говядины с кремом из сливочного сыра

570.-

ПАШТЕТ НА ДЕРЕВЕ

Паштет из печени кролика с мисо, апельсиновым чатни и обжаренным тартином

410.-

ПАСТУШИЙ ПИРОГ

Томленая говядина с пеной из копченого сельдерея и трюфеля

590.-

ГРЕБЕШОК С МАРАКУЙЕЙ И МАНГО

Крудо из гребешка в глазури маракуйя-манго в сопровождении сладкого соуса чили

590.-

УГОЛЬНЫЕ КРЕВЕТКИ

Креветки в чернильной темпуре с соусом васаби

580.-

МУСС ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК

Сливочный мусс из цветной капусты с маслом виноградных косточек на крамбле с тартаром из угря

580.-

ТАПЕНАД ИЗ ОЛИВОК

Тапенад из оливок в сопровождении вяленого томата, оливкового масла и хлеба

360.-

СУПЫ

ГРИБНОЕ ВЕЛЮТЕ

Грибной крем-суп на овсяном молоке в сопровождении пены из сыра бри и ложного «Орео»

560.-

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КРАБОМ

Крем-суп из тыквы на бульоне из водорослей в сопровождении имитации краба

510.-

ОВОЩИ

ПЕЧЁНАЯ МОРКОВЬ С МЁДОМ

Запечённая морковь с мёдом, оливковым маслом и слайсами миндаля

250.-

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СУ-ВИД С ПУДРОЙ ИЗ МАЛИНЫ

Цветная капуста, приготовленная методом су-вид, в пудре из малины и розы

300.-

ПЕЧЁНЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

Томлёный корень сельдерея со сладким чили

340.-

ГОРЯЧЕЕ

СКРОМНО ЦЫПЛЕНОК

Биточек из куриного бедра в овощной глазури с якитори из куриных сердечек, муссом из куриной печени и чипсом из куриной кожи

570.-

КРОЛИК И УТКА

Мусс из кролика с утиной грудкой, приготовленный методом су-вид, в сопровождении соуса голландез

750.-

ГОВЯЖЬЕ РЕБРО

Томлёное говяжье ребро с кремом из персика

950.-

СОЖГЛИ СЕНО

Треска су-вид с кремом из копченого картофеля с мацони и беконом

490.-

УГОЛЬНЫЙ СТЕЙК

Говяжья вырезка, маринованная в чернилах каракатицы в сопровождении соуса деглиас с мёдом

900.-

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

Паста с креветками и соусом на основе креветочного биска с трюфельным маслом

550.-

КРЕВЕТОЧНЫЙ БИСК С РУЛЕТОМ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ

Рулет из трески, приготовленной методом су-вид, с соевым соусом и винным уксусом в сопровождении креветочного биска

570.-

ДЕСЕРТЫ

ЛОЖНЫЙ БРИ

Чизкейк из сыра бри в велюре из молочного шоколада с малиновым компоте

480.-

ИГРА РОКА

Шоколадный ганаш на пепле кунжута с гелем из маракуйи

430.-

СКУЛЬПТУРА

Сливочно-кленовый крем под зеркальной глазурью на вафельной крошке

420.-

ЯЙЦО И МУКА

Сливочный крем с манго и Куантро в сопровождении цитрусового пате и ложной муки из кокосовой меренги

410.-

Просьба предупредить официанта, если у Вас есть аллергия на определенные продукты.
При обслуживании компании от 7 человек - вознаграждение официанту 10% от суммы счёта.
Данный буклет является информационным материалом, меню ресторана предоставляется по требованию. Все цены указаны в рублях с учетом НДС 20%.

таблица ккал



LETH

STARTERS

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| BREAD AND CANDLE <i>Bread with two kinds of butter, accompanied by a craft candle made from spiced fat</i> | 270.- | CHARCOAL SHRIMPS <i>Shrimp tempura with cuttlefish ink and wasabi sauce</i> | 580.- |
| STRACCIATELLA TOMATO <i>Cream cheese stracciatella with hot smoked salmon accompanied by kvass sauce</i> | 640.- | CAULIFLOWER MOUSSE WITH EEL <i>Creamy mousse of cauliflower and grapeseed oil on a crumble with eel tartare</i> | 580.- |
| BEEF TARTARE <i>Marbled beef tartar with cream cheese</i> | 570.- | OLIVE TAPENADE <i>Olive tapenade accompanied by dried tomato, olive oil and bread</i> | 360.- |
| PATE ON THE TREE <i>Rabbit liver pate with miso, orange chutney and fried tartin</i> | 410.- | | |
| SHEPHERD'S PIE <i>Stewed beef with smoked celery and truffle foam</i> | 590.- | | |
| SCALLOP WITH PASSION FRUIT AND MANGO <i>Scallop crudo with passionfruit-mango glaze accompanied by sweet chili sauce</i> | 590.- | | |

VEGETABLES

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| ROASTED CARROT WITH HONEY <i>Roasted carrot with honey, olive oil and almond slices</i> | 250.- | BAKED CELERY <i>Stewed celery root with sweet chili</i> | 340.- |
| CAULIFLOWER SOUS VIDE WITH RASPBERRY POWDER <i>Cauliflower sous vide in raspberry and rose powder</i> | 300.- | | |

MAIN COURSE

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| HUMBLE CHICK <i>Vegetable glazed chicken thigh cue ball with chicken heart yakitori, chicken liver mousse and chicken skin chips</i> | 570.- | CHARCOAL STEAK <i>Beef tenderloin marinated in cuttlefish ink, accompanied by demiglace sauce with honey</i> | 900.- |
| RABBIT AND DUCK <i>Sous vide rabbit mousse with duck breast accompanied by hollandaise sauce</i> | 950.- | SHRIMP PASTA <i>Shrimp pasta with shrimp bisque sauce and truffle oil</i> | 550.- |
| BEEF RIBS <i>Braised beef ribs with peach cream</i> | 750.- | SHRIMP BISQUE WITH WHITE FISH ROLL <i>Sous vide cod roll with soy sauce and wine vinegar accompanied by shrimp bisque</i> | 570.- |
| BURNT HAY <i>Cod sous-vide with cream of smoked potatoes, matsoni and bacon</i> | 490.- | | |

DESSERTS

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| FALSE BRIE <i>Brie cheesecake in milk chocolate velor with raspberry compote</i> | 480.- | EGG AND FLOUR <i>Butter cream with mango and Cointreau accompanied by citrus pâté and fake coconut meringue flour</i> | 410.- |
| ROCA GAME <i>Chocolate ganache on sesame ash with passion fruit gel</i> | 430.- | | |
| SCULPTURE <i>Butter-maple cream under a mirror glaze on a wafer crumb</i> | 420.- | | |

