

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из карельской форели с сорбетом из авокадо	110 г	670 руб.
Тартар из говяжьей вырезки с муссом из запеченного лука	150 г	580 руб.
Тартар из муксуна	150 г	790 руб.
Запеченная свекла с панакотой из брынзы и сосновыми шишками	160 г	460 руб.
Буррата с ассорти из томатов	210 г	520 руб.

### К ВИНУ

Ассорти закусок к вину от шефа 180 г 600 руб.

Шпинатный чипс, гуакамоле, лангустин, лимонная икра  
Пражский хлеб, паштет из печени цыпленка, вишневый гель, попкорн из гречи  
Оливковый чипс, вяленый тартар из говядины, травяной майонез, винная икра  
Брускетта с бурратой и томатами конкассе и винной икрой  
Брускетта с грушей и камамбером

Ассорти фермерских сыров M2 350 г 1590 руб.

## САЛАТЫ

Салат с хурмой, рукколой, томатами и клубничным соусом	155 г	540 руб.
Салат с киноа, овощами и жареным сыром «Халуми» M2	140 г	460 руб.
Салат с радужной форелью, яблоком и лимонной икрой	135 г	480 руб.
Салат с печенью цыпленка, малиной и камамбером	170 г	560 руб.
Хрустящие баклажаны с розовыми томатами, орехом и брынзой	220 г	480 руб.
Стейк-салат с рибаем и сыром Манчего Semi-curado	220 г	790 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сладкое мясо телят с кремом из топинамбура и кедровым орехом	120 г	600 руб.
Запеченный камамбер с гелем из вишни и орехами	150 г	690 руб.
Равиоли с мясной начинкой в томатном соусе с сыром Моцарелла	210 г	620 руб.
Равиоли с лангустинном	145 г	470 руб.
Жареный морской гребешок с пюре из зеленого горошка и муссом из запеченного лука	150 г	650 руб.

## СУПЫ

Похлебка из мидий в створках	430 г	550 руб.
Суп из топинамбура на кокосовом молоке с хурмой и орехами	300 г	500 руб.
Суп из брокколи с ассорти сыров и гренками	300 г	440 руб.
Грибной суп с мясными равиоли и сыром M2	300 г	450 руб.
Фермерский куриный суп с лапшой и яйцом	300 г	430 руб.
Уха от шефа	320 г	400 руб.

## МЯСО И ПТИЦА

Нежный телячий язык с картофельным gratin и перечным соусом	280 г	780 руб.
Кусочки цыпленка корнишон в хрустящей корочке с сырным соусом	270 г	640 руб.
Бефстроганов с белыми грибами, картофелем и огуречной сальсой	320 г	850 руб.
Телячьи щечки с полентой	290 г	720 руб.

## РЫБА

Нельма с бурратой, шпинатом и томатами конкассе	240 г	960 руб.
Карельская форель с апельсиновым соусом и цветной капустой	210 г	740 руб.
Мурманская треска в беконе с овощными равиоли и сливочным сыром	260 г	690 руб.

## СЛАДКОЕ

Заварные булочки с шоколадным кремом в глазури	110 г	440 руб.
Лимонный тарт	100 г	440 руб.
Сфера из белого шоколада с сорбетом из вишни	160 г	400 руб.
Крем-брюле с клубникой	200 г	380 руб.
Пломбир на шоколадной почве со свежими ягодами	100 г	190 руб.
Дополнительный шарик	60 г	90 руб.



## STARTERS

Karelian trout ceviche with avocado sorbet	110 g	670 Rub
Beef tenderloin tartare with baked onion mousse	150 g	580 Rub
Muksun tartare	150 g	790 Rub
Baked beetroot with feta cheese and pine cone	160 g	460 Rub
Burrata with assorted tomatoes	210 g	520 Rub

### WITH WINE

Assorted appetizers from the chef	180 g	600 Rub
Spinach chips, guacamole, langoustine, lemon caviar		
Prague bread, chicken liver pate, cherry gel, buckwheat popcorn		
Olive chips, dried beef tartare, herbal mayonnaise, wine caviar		
Bruschetta with burrata, tomato concasse and wine caviar		
Bruschetta with pear and camembert		
Assorted M2 cheeses	350 g	1590 Rub

## SALADS

Salad with persimmon, arugula, tomatoes and strawberry sauce	155 g	540 Rub
Quinoa salad with vegetables and grilled M2 halloumi cheese	140 g	460 Rub
Salad with trout, apple and lemon caviar	135 g	480 Rub
Salad with chicken liver, raspberries and camembert	170 g	560 Rub
Crispy eggplant with pink tomatoes, nuts and feta cheese	220 g	480 Rub
Ribeye steak salad with manchego cheese	220 g	790 Rub

## HOT STARTERS

Sweet veal with topinambur cream and pine nut	120 g	600 Rub
Baked camembert with cherry gel and nuts	150 g	690 Rub
Meat ravioli in tomato sauce with mozzarella cheese	210 g	620 Rub
Langoustine ravioli	145 g	470 Rub
Fried scallop with mushy peas and onion foam	150 g	650 Rub

## SOUPS

Clam chowder	430 g	550 Rub
Jerusalem artichoke soup with coconut milk, persimmon and nuts	300 g	500 Rub
Broccoli soup with cheese and croutons	300 g	440 Rub
Mushroom soup with meat raviolini and M2 cheese	300 g	450 Rub
Farmer's chicken soup with poached egg	300 g	430 Rub
Traditional fish soup Uha from our chef	320 g	400 Rub

## MEAT & POULTRY

Tender veal tongue with potato gratin and pepper sauce	280 g	780 Rub
Battered M2 chicken gherkin with cheese sauce	270 g	640 Rub
Beef stroganoff with porcini mushrooms, potatoes and cucumber salsa	320 g	850 Rub
Veal cheeks with creamy polenta	290 g	720 Rub

## FISH

Nelma with burrata, spinach and tomatoes concasse	240 g	960 Rub
Karelian trout with cauliflower and orange sauce	210 g	740 Rub
Murmansk cod with vegetable ravioli and cream cheese	260 g	690 Rub

## DESSERTS

Custard buns with chocolate cream and icing	110 g	440 Rub
Lemon tart	100 g	440 Rub
White chocolate sphere with cherry sorbet	160 g	400 Rub
Creme brulee with strawberries	200 g	380 Rub
Sundae with fresh berries and chocolate chips	100 g	190 Rub
Extra scoop of ice cream	60 g	90 Rub

