

1 ИЮЛЯ ^{ср}

19:00

Цена:
4500 Р

Японская кухня

- Креветки темпура с овощами
- Ролл «Калифорния севиче»
- Моти со свежей клубникой

Шеф: Андрей Толстых

7 ИЮЛЯ ^{вт}

19:00

Цена:
5000 Р

И рыба, и мясо: день отличной хозяйки

- Тартар из лосося с гуакамоле
- Сибас с муслином из щуки, запечённый в слоёном тесте, с соусом бер бла

Шеф: Якоби Максим

9 ИЮЛЯ ^{чт}

19:00

Цена:
3500 Р

Летние безалкогольные напитки от команды барменов Hello Wine

- Вишнёвый колд брю
- Кордиал «Крыжовник-Бузина»
- Кордиал «Ежевика-Лаванда»
- Коктейль «Беллини» б/а
- Коктейль «Фреш Бриз» б/а

10 ИЮЛЯ ^{пт}

19:00

Цена:
4500 Р

Отчаянные домохозяйки

- Запечённый лосось с горчицей от Линетт
- Макароны с сыром (Mac & Cheese) от Сьюзан
- Ананасовый перевёрнутый пирог (Тарт Татен)

Шеф: Александр Ушаков

16 ИЮЛЯ ^{чт}

19:00

Цена:
4500 Р

Ни рыба, ни мясо: день отличной хозяйки

- Печёная свёкла с козым кремом и орехом
- Салат с тыквой, пармской ветчиной и рукколой
- Стейк мачете с трюфельным соусом

Шеф: Александр Ушаков

19 ИЮЛЯ ^{вс}

12:00

Цена:
3000 Р

Детский мастер-класс

- Пицца «Пепперони»
- Паста с томатным соусом
- Тирамису

Шеф: Владимир Зубрицкий

24 ИЮЛЯ ^{пт}

19:00

Цена:
4500 Р

Коктейльная вечеринка с командой барменов Hello Wine

- Настойка «Малина-Базилик»
- Коктейль «Маргарита»
- Коктейль «Порнстар Мартини»
- Коктейль «Кловер Клуб»
- Коктейль «Беллини»

26 ИЮЛЯ ^{вс}

12:00

Цена:
3500 Р

Завтрак Особого дня

- Бенедикт с форелью малой соли
- Зелёная шакшука с обжаренными креветками и греческим сыром
- Овсяная каша «Тирамису»

Шеф: Владимир Зубрицкий

28 ИЮЛЯ ^{вт}

19:00

Цена:
6500 Р

Мясной сет

- Тартар из говядины на кости
- Стейк из фермерской говядины су-вид
- Стейк «Рибай» на сковороде

Шеф: Александр Ушаков

31 ИЮЛЯ ^{пт}

19:00

Цена:
5000 Р

И рыба, и мясо: день отличной хозяйки

- Тартар из говядины с красной икрой и соусом из анчоусов
- Салат с байкальским омулем
- Медальоны с соусом из креветок и картофельным кремом

Шеф: Максим Якоби

