
ЗАВТРАКИ

9:00 - 16:00

игристое вино

Prosecco "Trevilia" Extra Dry, Villa degli Olmi Италия 125 мл	560
Cremant de Loire «Princes de Loire» Brut Франция 125 мл	940

хлеб

домашний хлеб с кофейным маслом бер-нуазет	250
---	-----

злаки

овсяная каша с клубникой и матчей	390
рисовая каша с нутеллой и карамельным бананом	390
гречневая каша с пармезаном и томлёными говяжьими щёчками	420
перловая каша с обжаренными креветками, томатами конфи и пармезаном	490

яйца

EGG-dog со взбитыми яйцами и куриной колбаской / пастрами из говядины омлет на обжаренной бриоши	490
- с беконом и сыром чеддер	450
- с трюфелем и сыром пармезан	450
глазунья из деревенских яиц с зелёными листьями и поджаренным хлебом	
- с малосольной форелью	590
- с пастрами из говядины	550
шакшука с мягким сыром, маринованным луком и поджаренным хлебом	420
зелёная шакшука с обжаренными креветками и греческим сыром	510

большой мясной завтрак	1350
большой завтрак с красной рыбой и креветками	1300
большой завтрак с пармской ветчиной, мортаделлой, бурратой и томатами	1300

глазунья или омлет из деревенских яиц	150
---------------------------------------	-----

картофельная вафля / хлеб тартин	90
томат / огурец / гуакамоле / печёный перец / шпинат	190
пармезан / сливочный сыр / страчателла	200
мортаделла / куриные колбаски / колбаски из мраморной говядины / бекон	300
малосольная форель / камчатский краб / креветки	400

бенедикты

картофельные вафли бенедикт с яйцом пашот

- с обжаренным беконом 490
- с красной копчёной рыбой 590
- с тигровыми креветками 590
- со снежным крабом 490

сэндвичи и тосты

сэндвич на римском хлебе
с ростбифом и печёным перцем 590

сэндвич на римском хлебе с мортаделлой,
страчателлой и огурцами бурбон 690

сэндвич на римском хлебе с курицей,
сыром и томатами 550

сэндвич на римском хлебе с тунцом,
сыром и яйцом 550

злаковый тост со сливочным сыром,
авокадо смэш и копчёной красной рыбой 590

НОВИНКА бриошь с мортаделлой и яйцом 550

НОВИНКА круассан с бурратой и томатами 650

НОВИНКА круассан с форелью, гуакамоле и яйцом пашот 720

блины и творог

блины с томлёным мясом
и сырно-сливочным соусом под пармезаном 570

блинчики с кокосовым кремом и ягодным соусом 550

сырники в карамельной корочке
с йогуртом и манго 450

НОВИНКА грузинские сырники с томатной сальсой 450

творог с гранолой и свежими ягодами 450

НОВИНКА френч-тост с кокосовым кремом
и сезонной ягодой 550

полезное

10 зелёных овощей с ореховым соусом
и миндальным кремом 590

салат-боул с цыплёнком, гречкой,
овощами и соусом ранч 550

салат-боул с говядиной, булгуром,
зелёными овощами и соусом ромеско 590

салат-боул с форелью, киноа,
коул слоу и соусом мисо 650

СЕТ-ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 17:00

цезарь с цыплёнком и пармезаном	690
бифштекс из говядины с картофелем	

овощной салат с греческим сыром	650
томлёная говяжья щека с пастой орзо	

оливье с говядиной	600
куриные котлетки с картофельным пюре	
и овощами	

винегрет из печёных овощей	500
с балтийским анчоусом	
жареные вареники с картофелем и грибами	

капрезе со страчателлой и песто	650
паста карбонара	

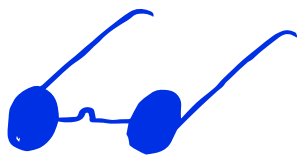
салат с говядиной в азиатском стиле	550
гречневая лапша с курицей и овощами	

суп дня	180
---------	-----

десерт дня	100
------------	-----

фильтр кофе 150 мл	120
--------------------	-----

HELLO, ГОРОД



с 12:00

хлеб

домашний хлеб с кофейным маслом бер-нуазет	250
---	-----

к вину

сыр тет-де-муан / пармезан / козий	490
пармская ветчина / коппа / брезаола	390
испанские оливки CHUPADEDOS и маринованные перчики BIKINIO	390



Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing,
распространяются только для лиц старше 18 лет.
Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

закуски

pairing

паштет из куриной печени с инжирной карамелью и пеканом на бриоши

400 Rose

бутерброды с малосольной форелью на бородинском хлебе с каперсами

550 Crémant

ростбиф с печёным перцем и греческим сыром

590 Crémant

запечённая свёкла с малиной, козьим сыром и выдержанным виноградом

400 Rose

карпаччо из курильского гребешка с малиной и цитрусовым понзу

650 Riesling

тартар из желтопёрого тунца с гуакамоле и трюфельным соусом

520 Vermentino

тартар из говяжьей вырезки с копчёными томатами, соусом чимичурри и луковым айоли

550 Crémant

тартар из форели с гуакамоле, свежим огурцом и соусом юдзу

650 Pinot Grigio

креветки в темпуре с кремовым сладким васаби

590 Crémant

слоёный капустный пирог с сезонными грибами

690 Pinot Noir

марокканский осьминог с оливковым маслом LORENZO, кедровыми орешками и шефской солью

990 Crémant

шеф
реко-
мендует

Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing, распространяются только для лиц старше 18 лет.
Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

салаты

pairing

10 зелёных овощей с ореховым соусом
и миндальным кремом

590 Crémant

овощи с греческим сыром и соусом шисо

550 Pinot Grigio

зелёный с пармезаном, кедровым песто
и кантабрийскими анчоусами

590 Sauvignon
blanc

новинка

с обжаренным цыплёнком, томатами
и имбирным дрессингом

590 Riesling

сыр буррата с томатами
и листьями шпината

750 Sangiovese

с ростбифом, томатами, пармезаном
и соусом чимичурри

690 Shiraz

оливье с тартаром из лосося

650 Prosecco

обжаренные тигровые креветки с авокадо,
манго и цитрусовым дрессингом

790 Crémant

с обжаренным марокканским осьминогом,
кочёными томатами и шпинатом

850 Vermentino

Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing,
распространяются только для лиц старше 18 лет.
Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

супы

новинка

классическая окрошка
с говядиной на квасе 420

шеф
реко-
мендует

заспачо с креветками и манго 450

куриный бульон с казаречче, яйцом
и шпинатом 350

HELLO борщ с говядиной
и копчёным лардо 550

картофельный крем-суп
с беконом и пармезаном 520

рыба и морепродукты

pairing

щучьи боллы с диким рисом
и соусом кокосовый карри 790 Vermentino

курильские морские гребешки
с картофельным кремом и грибным жу 790 Riesling

крабовые котлетки с картофелем
чимичурри, шпинатом
и цитрусовым бербланом 850 Crémant

стейк-татаки из тунца с бергамотом
и соусом ореховый чили 790 Pinot Noir

марокканский осьминог с обжаренным
молодым картофелем, шпинатом
и пеперонатой 1500 Sauvignon blanc

Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing,
распространяются только для лиц старше 18 лет.
Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

мясо и птица

pairing

грудка цыплёнка в кофейной корочке
со шпинатом и сморчками

790 Nero di Troia

новинка

куриная грудка по-милански со шпинатом,
сладкой горчицей и пармезаном

690 Sangiovese

мега-хит

смэш-бургер с мраморной говядиной
и картофелем

890 Nero di Troia

томлёные говяжьи щёчки
с гречкой и перепонатой

690 Shiraz

утиная ножка конфи
с печёной свёклой и морковью

790 Pinot Noir

медальоны из говядины в соусе качо-э-пепе

890 Tempranillo

паста и ризотто

pairing

казаречче с креветками
и томатами конфи

650 Crémant

лингвини с камчатским крабом
и трюфельным капучино

790 Sangiovese

лингвини со сморчками

590 Pinot Noir

новинка

томатный ризотто с бурратой

780 Sangiovese

новинка

шафрановый ризотто с креветками

780 Sauvignon
blanc

Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing,
распространяются только для лиц старше 18 лет.
Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

г а р н и р ы

жареный картофель с грибами и лимонным йогуртом	390
картофель фри с пармезаном и трюфелем	390
запечённые овощи с соусом чимичурри	350
картофельное пюре со сливочным маслом	300
жареная брокколи с кедровым орехом	390