

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПАШТЕТ ИЗ ПОДКОПЧЁННОГО ЛОСОСЯ 115/80 400₽
Паштет из подкопчённого лосося, сливочного сыра с хрустящей чабаттой, лимонным мармеладом и пудрой из свеклы

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА 115/80 350₽
Паштет из печени цыплёнка с хворостом из лука порея, джемом из красного лука и хрустящей чабаттой

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 140 550₽
Тартар из лосося с нежным кремом из авокадо, геля маракуйя и рисовым чипсом

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 160 450₽
Тартар из говядины с соусом из каперсов и корнишона, с хрустящим чипсом из гречки

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНОЙ СКУМБРИЕЙ 180 380₽
Брускетта с копчёной скумбрией, домашним сыром с ягодами и яйцом пашот

БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ 180 350₽
Брускетта с пастроми, пикантной томатной сальсой

БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ 180 300₽
Хрустящая брускетта с овощами и кремом из зелени

ГАСТРОНОМИЯ

ЕВРОПЕЙСКАЯ МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ 174 / 348 750/1300₽
С томатной сальсой, сыром пармезан и вялеными томатами

СЫРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ 160 / 320 650/1250₽
Четыре вида изысканных сыров мира, подаётся с мёдом, орехами и гелем из ягод

ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ

САЛАТЫ

СТЕЙК-САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ 230 580₽
Стейк-салат из телятины, хрустящим драником из моркови и семенами тыквы

САЛАТ СО СКУМБРИЕЙ 220 520₽
Салат из филе скумбрии горячего копчения с киноа и цитрусовой заправкой

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 210 500₽
Нежное филе куриной грудки с хрустящими чипсами и пармезаном

САЛАТ КОППА ГРУША 180 450₽
Груша, томлёная в сиропе с корицей, коппой и заправкой маракуйя

САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ 150 390₽
Салат из печёной свеклы с домашним сыром и кедровыми орешками

ОВОЩНОЙ САЛАТ 235 350₽
Салат из свежих овощей с молодым сыром и кремом из зелени

ШПИНАТ С РИКОТТОЙ И КРЕВЕТКОЙ 165/20 550₽
Обжаренные креветки с рикоттой и дольками апельсина в малиновом соусе

SKY & WINE

СУПЫ

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП С ПАСТРАМИ 350 350₽
Пастроми с ризотто и паштетом из чечевицы, с сальсой из лука, чили и кинзы

МОРКОВНЫЙ КРЕМ-СУП 300 350₽
Морковный крем-суп с домашним сыром на курином бульоне

КОНСОМЕ С КРЕМОМ ИЗ ОВОЩЕЙ 350 320₽
Куриное филе с лапшой и кремом из овощей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ СКУМБРИИ С ЗАПЕЧЁННЫМ КОРНЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ 140/5/5 630₽
Филе скумбрии с капсулами из цитруса и маслом маракуйя

ШЕЯ СВИНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ 255 550₽
Шея свиная в хоспере с молодым картофелем и овощным кремом

ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА 260 500₽
Филе цыплёнка, обжаренное в хоспере, подаётся с пастой орзо в сливочно-свекольном соусе

ПАСТА С БАРАНИНОЙ 250 580₽
Паста с нежной бараниной, болгарским перцем и слайсами пармезана

ПАСТА С КУРИЦЕЙ 260 450₽
Паста с дроблёным фундуком, сочной куриной грудкой и яйцом пашот в сливочном соусе

ПАСТА С КРЕВЕТКОЙ 200 720₽
Паста с хрустящими креветками, имбирём и вяленым томатом

ХОСПЕР

СВИНЫЕ РЁБРА 320 650₽
в перечном соусе

СТЕЙК РИБАЙ 250 1900₽
Сочный стейк с максимальной мраморностью

СТЕЙК МЯСНИКА 230 1100₽

СТЕЙК ТРИ ТИП 230 700₽
Уникальный по вкусу и структуре стейк

СТЕЙК ПОКРОМКА 230 950₽
Тающий во рту стейк из говядины

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 240 550₽

СТЕЙК ЛОСОСЬ 190/5/5 870₽
Стейк лосось с капсулами из цитрусов и маслом маракуйя

ТРЮФЕЛЯ

ПРЯНЫЙ РОМ 50 120₽

МОЖЖЕВЕЛЬНИК 50 120₽

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД 50 120₽

СТРИТ ФУД

БУРГЕР С КРЕВЕТОЧНОЙ КОТЛЕТОЙ 300 650₽

БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ 300 450₽

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 300 650₽

БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ 360 550₽

БУРГЕР С КУРИНЫМ БЕДРОМ 400 540₽

БУРГЕР С ГОВЯЖЬИМ СТЕЙКОМ 400 700₽

ПАСТРАМИ ИЗ ГРУДИНКИ ТЕЛЯТИНЫ 280 600₽

ГАРНИРЫ

РИС ОТВАРНОЙ 150 150₽

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТРАВАМИ 120 200₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 180₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 130 150₽

ОВОЩИ ХОСПЕР 150 300₽

СПАРЖА 100 340₽

ДЕСЕРТЫ

ТЫКВЕННЫЙ НАПОЛЕОН С КАЗИНАКОМ 160 300₽
Наполеон на тыквенном фреше с казинаком из тыквенных семечек с солёной карамелью

ТРИ ШОКОЛАДА 195 400₽
Эспума из белого шоколада, брауни и шоколадный маркиз с сублимированной малиной

МЕДОВИК 180 300₽
Сметанный десерт с медовыми коржами, гелем из манго и тартар из клубники

КРЕМ БРЮЛЕ С ЯГОДНОЙ ЭСПУМОЙ 175 350₽
Крем брюле с корочкой из карамели, клубничной эспумой и свежей клубникой



SKY & WINE