

ЗАКУСКИ К ВИНУ И АПЕРИТИВ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

À LA CARTE MENU

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Виноградные улитки с соусом из петрушки и сельдереевым пюре в тарталетках из хрустящего теста 150 г	1 750
Профитроли с кремом из пармезана и хамоном пятилетней выдержки 90 г	1 750
Утиный паштет с вуалью из Moscato и тостами из бриоши 115 г	1 450
Соте из дальневосточного трубоча по-провансальски 100 г	1 950

АПЕРИТИВ

Артишоки маринованные с перцем эспелет 90 г	1 450
Оливки Chupadados 100 г	1 350
Хамон Iberico Cinco Jotas 5-летней выдержки 40 г	4 950
Ассорти фермерских сыров: тур де шевр, камамбер, грюйер, раклет 325 г	1 950

ОВОЩИ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

À LA CARTE MENU

Сезонные фермерские овощи — моя страсть! **Давид Эммерле**

Салат из цикория и маш-салата с зелёным яблоком, тигровыми креветками и кумкватом конфи 210 г	1 950
 Мильфей из баклажана с томатами, баклажановой икрой и базиликом в темпуре 300 г	1 450
 Зелёный салат из листьев романо и кресса со свежей спаржей и кенийской фасолью, стручками горошка, цукини, красным и фиолетовым редисом, муссом из авокадо, соусом из спаржи, ростками кервеля и лимонной заправкой на оливковом масле 200 г	1 950
Яйцо в двух текстурах под зелёным соусом с щучьей икрой и хрустящей спаржей 130 г	1 250
Террин из фуа-гра с вином «Кабир», имбирно-сливовым чатни и тостом из бриоши 160 г	2 250
Крудо из магаданских креветок с желе из томатов, манго и хрустящим фенхелем 110 г	1 650
Севиче из сибаса и батата с желтыми томатами, кинзой, соком лайма и юдзу 200 г	1 450
Биф тартар в хрустящей тарталетке с огурцом, соусом из черной смородины и бароло 190 г	1 450

ПАСТА И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

À LA CARTE MENU

ПАСТА

Равиоли с шампиньонами, шпинатом и рикоттой с соусом-эмульсией из зелени 180 г	1750
Паста тальюлини с фрикасе из сморчков, грибным соусом и брюссельской капустой 280 г	1950

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цветы цукини, начиненные рататуюем в легкой темпуре с пюре из кабачков и соусом из жёлтого болгарского перца 170 г	1750
Эскалоп фуа-гра на гриле с карамелизованным эндивием и хрустящим салатом с пастернаком, топинамбуром, и цукатами из свеклы 300 г	2 450

ВОСПОМИНАНИЯ ДЕТСТВА

 Традиционный рататуй 250 г	1950
Филе-миньон из фермерской курицы с домашней эльзасской пастой шпецле с брюссельской капустой и соусом из белых грибов 230 г	1750

СУПЫ И ГОРЯЧЕЕ

À LA CARTE MENU

СУПЫ

Гаспачо с магаданскими креветками, желе из томатной воды, авокадо и фокаччей на гриле 180 г	1 750
Горячий луковый суп с хрустящим крутоном и сыром грюйер 350 г	1 450

ГОРЯЧЕЕ

Черная треска с “чешуей” из кольраби и фрикасе из кальмаров с белым вином 280 г	2 950
Грудка фермерского цыпленка в двух текстурах с конфи из айвы, пюре из тыквы и запеченными шляпками шампиньонов, “Pomme Dauphine” 400 г	2 250

GRAND CRU SIGNATURE

Гребешок с чипсом из хрустящего пармезана и трубоч с водным крессом и зеленым соусом 160 г	2 950
Утиная грудка в соусе с апельсиновой цедрой с соте из устричных грибов и карамелизованной в бальзамическом уксусе черешней 220 г	2 450
Филе говядины на гриле с эскалопом фуа-гра в стиле Россини, мильфеем из сельдерея, устричными грибами и соусом из красного вина 415 г	5 750

СТЕЙКИ И БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— 2006 —

À LA CARTE MENU

СТЕЙКИ

Вырезка Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 160 г)	2 900 за 100 г
---	-------------------

Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 300 – 350 г)	2 900 за 100 г
---	-------------------

Шатобриан Black Angus с обжаренным молодым картофелем и перечным соусом, Россия (зерновой откорм) На 2 персоны (ориентировочно 400 г)	2 900 за 100 г
---	-------------------

Cote de Boeuf Рибай на кости Black Angus, Россия (45-дневная выдержка) На 2 персоны (ориентировочно 900 – 1200 г)	3 150 за 100 г
---	-------------------

Гарниры: Спаржа 1 450 • Баклажаны с сезонными овощами
фрикасе на гриле 750 • Брокколи 750 • Картофельное пюре 650

Соус: Перечный соус 550

* НА ДВОИХ / НА ЧЕТВЕРЫХ

Лопатка чёрного карачаевского барашка томленая со специями в восточном стиле; на гарнир картофельное пюре с сыром раклет На 2-4 персоны 1500 г	6 450
---	-------