

СЕЗОННОЕ



Севиче гребешок/креветка/палтус
Знакомство с Баренцевым морем
в одной подаче

720.-



Салат с цыпленком,
клубникой и медово-горчичной
заправкой

670.-

ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ

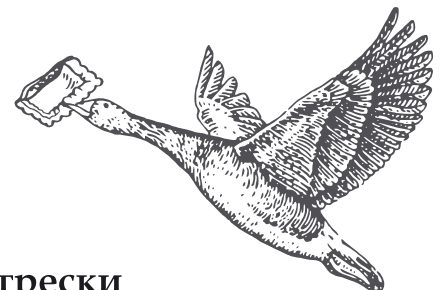


Открытие сезонного меню. Мы готовим их, следуя итальянским традициям: тесто замешивается на яйцах, желтках и итальянской муке. Каждое ravioli лепится вручную и наполняется авторскими начинками, которые дополняют тщательно подобранные соусы. Также вы можете приобрести их в нашем ресторане, чтобы приготовить дома.



Равиоли с лососем и сливочно-устричным соусом

- с грибами, трюфельным соусом и эспумой из пармезана 750.-
- с мортаделлой и страчателлой 890.-
- зелёные с лососем и сливочно-устричным соусом 890.-
- чёрные с креветкой и томатно-сливочным соусом 790.-



Спинка трески
с пюре из зеленого горошка
и сливочно-устричным соусом
1200.-

Десерт NOBILE

*Благородный

Шоколадный бисквит,
апельсиновый джем,
сырный крем

560.-



КОКТЕЙЛИ



Velvet dry

Serenata

Ликер мараскино /
ликер амаретто /
белое вино

650.-



Royal Ice peach

Almond twist

Джин тропический / сиропы
маракуйя и миндаль / игристое /
газированная вода / пена
маракуйя-миндаль

750.-

Limoncello Spritz

Лимончелло /
игристое вино /
лимон

750.-



безалкогольные

Velvet dry

Сухой вермут /
сироп бузина /
кальвадос /
клавис груша

750.-

Basil smash

Безалкогольный джин /
лимон / базилик

610.-

Royal Ice peach

Колд-брю на кардамоне /
персиковый сок /
сироп персик / лимон

650.-