

## ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

### ЗАКУСКИ

Салат со свежим огурцом, абрикосом и настоем бузины	650
Карпаччо из мурманского гребешка с клубникой и апельсином	850
Тартар из карельской форели с зелёным яблоком	650
Цветная капуста с подкопчённой уткой и сыром пармезан	650
Тартар из говядины с лисичками и малосольным огурцом	720

### СУПЫ

Сырный суп с камчатским крабом	750
Холодный сливочный «Том Ям» с цыплёнком	650

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Драники с лисичками и всеволожской страчателлой	850
Волховский сиг с томатами и молодым картофелем	1750
Цыплёнок, обжаренный с розмарином, со сливочной полентой и лисичками	850
Поджарка из мраморной говядины с ньокками и грибами	1200

### ДЕСЕРТЫ

Мильфей с таёжной морошкой и ганашем из белого шоколада	650
---	-----

## SUMMER MENU

### STARTERS

Salad with fresh cucumber, apricot and elderberry infusion	650
Murmansk scallop carpaccio with strawberries and orange	850
Karelian trout tartare with green apple	650
Cauliflower with smoked duck and parmesan cheese	650
Beef tartare with chanterelles and salted cucumber	720

### SOUPS

Cheese soup with Kamchatka crab	750
Cold creamy «Tom Yum» with chicken	650

### MAIN COURSE

Hash browns with chanterelles and Vsevolozhsk stracciatella	850
Volkhov whitefish with tomatoes and new potatoes	1750
Rosemary fried chicken with creamy polenta and chanterelles	850
Marbled beef podzharka with gnocchi and mushrooms	1200

### DESSERTS

Millefeuille with taiga cloudberry and white chocolate ganache	650
--	-----