

Постное меню

Закуски и салаты

Битые огурцы с кешью и перцем чили / 160 г 390

Зелёный салат с тофу и грушей в вине / 150 г 530

Мухаммара из печёных перцев с грецким орехом / 160 г 490

Горячее

Тыквенный крем-суп с кокосовым муссом / 300 г 530

Овощное консоме с зелёными овощами и растительными фрикадельками / 350 г 470

Стейк из капусты с кокосовым соусом и фисташками / 310 г 570

Овощная лазанья с соусом бузара / 280 г 530

Бифштекс из растительного мяса с молодым картофелем / 285 г 770

Сладкое

Шоколадный тарт с солёной кокосовой карамелью / 125 г 430

Сорбет / манго / малина / 100 г 190

Для начала

Зелёные оливки / 100 г 390

Креветки в темпуре с соусом манго-хабанеро / 150 г 730

Сицилийская капоната с трюфельным кремом / 150 г 470

Запечённый камамбер с медовой сотой и деревенским хлебом / 180 г 690

Вителло тоннато телятина под тунцовым соусом / 160 г 630

Жульен с белыми грибами, трюфелем и сыром грюйер / 220 г 870

Паштет из печени цыплёнка с яблочно-клюквенным конфитюром / 215 г 470

Рийет из лосося с картофельными профитролями / 150 г 590

Доска деликатесов / 220 г 1490

салями милано, шейка коппа, горгонзола дольче, пармезан, мостарда

Сыр / на выбор 50 г 390 / сет деликатесов 140 г 770

горгонзола дольче, пармезан, бри, мостарда

Мясо / на выбор 50 г 370 / сет деликатесов 140 г 750

салями милано, шейка коппа, прошутто

Овощи / на выбор 50 г 290 / сет деликатесов 140 г 690

опалённые артишоки, вяленые томаты, печёный перец, оливки



Брускетты

Свежий лосось, томаты и эстрагон / 1 шт 530

Сливочная страчателла, томатное варенье и боттарга / 1 шт 430

Подкопчённый ростбиф, соус горгонзола и фисташка / 1 шт 470

Тартар бар

Мраморная говядина с кремом из жареного картофеля / 200 г 690

Севиче из лосося понзу с сырным кремом / 200 г 670

Тартар из тунца с авокадо, трюфельным соусом и кедровым орехом / 170 г 630

Завтрак у Фрэнки

Ежедневно с 12:00 до 18:00



Яйца приготовленные вашим любимым способом:
глазунья, пашот или скрэмбл с тапенадой из томатов
и тостом из хлеба, который мы печём сами

- со слабосолёным лососем и гуакамоле
- с ростбифом и инжирной мостардой

К завтраку мы подаем свежавыжатый апельсиновый сок
или бокал игристого, чтобы день задался! / 300 г 730

Сырники с томлёной вишней и сметаной / 220 г 490

Салаты

Салат с камчатским крабом, томатами конкассе и гуакамоле / 200 г 870

Нисуаз с татаки из тунца, спаржей, артишоками и соусом тоннато / 280 г 730

Вальдорфский салат с сельдереем и грецким орехом / 220 г 490

Салат с ростбифом, томатами, молодым картофелем и эстрагоном / 200 г 590

Цезарь с перепелиными яйцами, томатами конфи и крутонами / 220 г 490

+ филе цыплёнка / 100

+ тигровые креветки / 200



Супы

Чаудер с ростбифом, беконом и кукурузой / 300 г 590

Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом / 300 г 530

Том ям с морепродуктами / 320 г 690

Горячее

Мясо и птица

- Пожарская котлета с картофельным пюре и грибным кремом / 300 г 690
- Сендвич с цыплёнком кацу и картофелем по-деревенски / 450 г 590
- Томлёный ягнёнок с томатами понзу и крымским луком / 220 г 870
- Телячьи щёчки с картофельным пюре и соусом из копчёного перца / 370 г 970
- Стейк миньон со спаржей и перечным соусом / 300 г 1530
- Бифштекс в азиатском стиле с молодым картофелем / 300 г 890

Рыба и морепродукты

- Крабкейк с кукурузным кремом и тартаром из свежих овощей / 250 г 890
- Лосось с кремом из цуккини и лимонным курдом / 300 г 990
- Тигровые креветки с рисом венере, вяленным томатом и кокосовым соусом / 310 г 790
- Тунец на гриле с ризотто и козым сыром / 220 г 970

Паста и ризотто

- Спагетти карбонара в стиле мак энд чиз / 300 г 590
- Тальятелле с камчатским крабом, томатами и сливочным биском / 220 г 990
- Чёрные спагетти с морепродуктами и кокосовым соусом / 330 г 970
- Ризотто с белыми грибами и пармезаном / 220 г 630

Овощи

- Печёная пряная тыква с соусом баже из миндаля и пармезана / 240 г 430
- Лазанья из разных овощей с соусом бузара и пармезаном / 280 г 530

Сладкое

Лимонный тарт с французской меренгой / 150 г 370

Шоколадный торт со свежими ягодами / 220 г 530

Чизкейк с карамельной корочкой и ягодной эспумой / 190 г 430

Кремовый попкорн с медовой эспумой и арахисовым мороженым / 170 г 390

Каталонский крем с голубым сыром / 125 г 390

Шоколадный трюфель / 1 шт 130

Мороженое и сорбеты / 100 г 190

ваниль
шоколад
арахис
банан, соленая карамель

малина
манго

Мороженое мы
готовим вручную из
свежих сливок, ягод,
фруктов и орехов



Бранчи

Каждые выходные мы готовим бранчи,
для тех, чей вечер удался.

12:00 – 18:00