

# ЗАКУСКИ

## Тартар из оленины

Горчичные семена | тапиока | яичный желток | чесночный айоли |  
масло из  
лука -порей | икра форели | грибы шимеджи  
**16€**

## Подпечённый лосось

Сметана | семена чиа | дайкон | комбу | огурец | укроп | масло из  
лука -порей | помело  
**15€**

## Креветка

Картофельные чипсы | кольраби | лимон | творожный сыр |  
оливковое масло |  
гочуджанг | яблоко | винегрет из айвы  
**14€**

## Засоленная утка

Жёлтая свёкла | тыква | эндивий | понзу | фундук | кедровые  
орешки | гранат |  
топинамбур  
**15€**

## Вяленая свёкла

Слива | умебоши | козий сыр | фундук | гранат  
**12 €**

## Тыквенный крем -суп

Тыквенные семечки | козий сыр | масло из лука -порей  
**11€**

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## Судак

Картофель | соус из сыворотки | конфи из лука -порей | икра  
форели | масло из  
лука -порей | зелёный лук

**25 €**

## Оленина

Кофе | соус из аронии с красным вином | красная капуста | бекон |  
батат | кешью

**30€**

## Перепёлка

Крем из топинамбура и гречки | дюксель из грибов | попкорн из  
гречки |  
маринованный топинамбур | фундук | соус из барбариса

**27€**

## Филе ягнёнка

Козий сыр | тимьян | корень петрушки | грибной салат | крем из  
тыквы и айвы | соус из  
рябины

**30€**

## Стейк из капусты

Тыквенные семечки | грибной салат | трюфельное масло |  
сливочный соус

**21 €**

## ДЕСЕРТЫ

### Клубника и перец

Ванильный крем | сычуаньский перец | кунжутная пена |  
гранита с лаймом и мятой

**8€**

### Арония и шоколад

Шоколадный м юсли -крамбл | сладкий огурец | мята |  
ягоды аронии

**8€**

### Сметана и айва

Миндальный бисквит | варенье из тыквы и айвы |  
сметанный крем | кофе | айва

**8€**