

# СЕЗОННОЕ МЕНЮ



**ШПИНАТ**  
РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ

**ШПИНАТ**  
РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ



**РИЙЕТ ИЗ КРОЛИКА..... 550**

*Пюре из айвы, карамелизированный лук, свежая клюква, чиабатта*

**МИКС САЛАТА С ВЕШАНКАМИ..... 340**

*Грибы вешанки, отварной киноа, кисло-сладкая заправка, кедровый орех*

**ФИЛЕ УТКИ С ХУРМОЙ ..... 400**

*Микс салата, утка су-вид, медово-горчичная заправка, протертая фейхоа*

**ШПИНАТНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ..... 450**

*Фарш из форели с топинамбуром, гель из спирулины, икра палтуса, грибной бульон*

**КРЕМ-СУП ИЗ ПАСТЕРНАКА..... 460**

*Разварной говяжий хвост, томатная груша, масло карри, лук фри*

**ТОМЛЕННЫЙ ОКорок КРОЛИКА .... 690**

*С картофельным кремом и соусом из солода*

**ФИЛЕ ФОРЕЛИ..... 770**

*С отварной перловой крупой, грибами и консоме из мидий*

**МЕДОВЫЙ БИСКВИТ ..... 350**

*Сливочный крем, хурма*

**КРЕМ С ПРОТЕРТОЙ ФЕЙХОА..... 320**

*Свежая клюква и кедровый орех*

**ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ ..... 240**

**ЧАЙ ЕЛОВЫЙ С МАНДАРИНОМ..... 210**

**НАСТОЙКИ**

50 мл

**ОБЛЕПИХА / ВИШНЯ /**

**ЛИМОННО-МЯТНАЯ / БАНАНОВАЯ**