



S

М Е Н Ю

НОВЫЕ БЛЮДА

ЗАКУСКИ

	Тапас с тёплым сыром Бри и грушей	310	100 г
	Паштет из куриной печени с клюквенным вареньем	350	150 г
НИТ!	Брускетта с ряпушкой	350	125 г
☆	Брускетта с печенью трески	350	125 г
	Брускетта с креветками	450	125 г
	Тартар из свёклы с козьим сыром	390	230 г
NEW	Бриошь с говядиной и белыми грибами	390	160 г
	Бриошь с уткой и сыром Чеддер <i>Ferro 13 Negroamaro 'Hipster' — 350 P</i>	450	195 г
	Пармская ветчина с грушей	690	140 г
	Сырная тарелка (Red / White)	690	190 г
	Сет к вину (оливки, артишоки, вяленые томаты, гриссини, паштет) <i>Вы можете заказать отдельно каждую закуску — 280 P</i>	690	350 г
	Хлебная корзина	120 / 220	75 г / 150 г

RAW

НИТ!	Копчёный тартар из говядины с желтками и снегом из хрена	490	170 г
	Карпаччо из говядины с трюфельной заправкой и сыром Грана Падано <i>Azienda Agricola Querciabella 'Mongrana' — 550 P</i>	490	170 г
NEW	Тартар из дикого лосося с кольраби и сметаной на хрене	590	160 г
	Тартар из тунца с соусом кимчи <i>Pfaffl 'Austrian Pepper' Gruner Veltliner — 375 P</i>	590	150 г
	Гравлак из лосося	590	190 г
	Севиче из сибаса с тигровым молоком и печёным перцем	790	170 г

RAW — сырое

САЛАТЫ

	Греческий	390	250 г
	Лионский салат с яйцом пашот и пармской ветчиной	430	230 г
	Цезарь с фермерским цыпленком / с креветками	450 / 590	250 г / 230 г
NEW	Шеф-салат с говядиной и белыми грибами	630	260 г
	<i>Bourgogne Pinot Noir Louis Latour — 690 P</i>		
НИТ!	Нисуаз со свежим тунцом	650	270 г
	Буррата со свежими томатами	790	290 г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

	Оладьи из цуккини с копчёной сметаной	450	280 г
	с лососем слабой соли	690	
	с креветками	690	
	с крабом	790	330 г
	Судак с картофельным пюре и малосольным огурцом	590	340 г
☆	Пельмени с диким лососем и красной икрой	810	310 г

NEW	Дикий лосось с карамелизированной морковью и щучьей икрой	850	310 г
	Сибас запечённый с травами	890	250 г
	Тигровые креветки с муссом биск, чили и цитрусами <i>Domaine des Hates Chablis — 615 P</i>	1190	240 г
	Гребешки с кремом из сельдерея и яблоком	1290	210 г

МЯСО И ПТИЦА

	Цыплёнок с кинотто и маринованной грушей	450	340 г
	Телячьи щечки с карамелизированным пастернаком	490	300 г
	Свиная грудинка с печёным яблоком и Коул Слоу с халапеньо <i>'Incline' Dry Riesling Selbach-Oster — 470 P</i>	590	350 г
NEW	Утиная грудка с печёным сельдереем, капустой и соусом из абрикосов	750	310 г

☆	Говяжья вырезка с картофельным фонданом и жемчужным луком	950	350 г
	Стейк Стриплойн	1800	350 г
	Стейк Рибай	2500	350 г
	<i>Выберите гарнир к стейку</i>		80-110 г
	печёный картофель шпинат с томатами черри карамелизированная морковь со свёклой		

СУПЫ

	Куриный бульон с лапшой и яйцом пашот	290	320 г
	Тыквенный крем-суп <i>Добавьте креветки — 110 P</i>	310	270 г
NEW	Крем-суп из цветной капусты с лососем	430	300 г
	Грибной суп с говядиной	450	300 г
НИТ!	Томатный суп с морепродуктами и биском капутино	750	360 г

ПАСТА И КРУПЫ

	Киноа с печёной тыквой	310	290 г
	Спагетти Аль Помодоро	390	300 г
	Тальятелле Четыре сыра <i>Kühling-Gillot Grauburgunder — 500 P</i>	490	300 г
	Паппарделле с рагу из утки	550	370 г
	Ризотто алла Миланезе с креветками <i>Domaine Calmel & Joseph 'Villa Blanche' Grenache (ROSE) — 400 P</i>	690	300 г
	Ризотто с белыми грибами	690	300 г
НИТ!	Равиоли с крабом <i>Увеличьте порцию краба — 300 P</i>	790	290 г

ДЕСЕРТЫ

	Мороженое / Сорбет	150	50 г — 1 шарик
НИТ!	Медовик с солёной карамелью	290	150 г
	Черничный мусс с шоколадным пряником и зелёным чаем	350	160 г
	Лимонный тарт <i>Etim Verema Tardana — 250 P</i>	350	150 г
	Шоколадный фондан	350	140 г
☆	Белый шоколад с трюфелем	390	150 г



Компаниям от восьми человек мы включаем 10 % за сервис

Пожалуйста, сообщите официанту о возможной непереносимости продуктов



Вегетарианское

NEW Новое



Рекомендация от сомелье



Блюдо от Шефа



Fitness



Farm



Хит





Шеф-повар: Роман Клюквин
Сомелье: Арсен Вартанов
Управляющий: Карина Кудрина

*Рекламный материал.
Обратитесь к официанту за полным меню*

V K F A C E B O O K I N S T A G R A M
@ S A F E W I N E

safewine
#пробокбудетбольше

МОСКОВСКИЙ ПР., 208 | THE SAFE . REST
9 2 3 0 3 2 8