БРУСКЕТТЫ

Брускетта с томатами и базиликом 100 150

Брускетта с анчоусами черноморскими 100 150

Брускетта с сыром и вялеными томатами 100 150

Брускетта с ветчиной и шпеком 100 150

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пинцимонио из овощей крымских и трав 450 350

Сыр с горной сыроварни с разнотравьем и не только… 200 560

Сельдь нагульная на свекольном плато и ржаной крошке 200 240

Севиче из горной форели 150 340

Лосось малосольный 125 350

с можжевеловыми ягодами и розмарином

Валезианское плато с акцентом Таврии 500 620

сыровяленые мясные деликатесы с изысканным сыром

и овощами маринованными

Вяленая утиная грудка с фруктами 150 280

Тальятта с говядины со свеклой и сыром Сен Мор 200 350

САЛАТЫ

Микс салатов и свежих томатов, с орехами миндаля, 250 320

под горчично-оливковым соусом и сыром Леварден

Салат с карамельной тыквой, вялеными томатами 250 300

и нежным сыром Шевр

Салат с тальяттой из говядины на ржаных тостах 200 420

с каперсами да разнотравьем под сыром Стилтон

Салат «Ландез» с утиной грудкой и ароматной грушей 200 420

Салат с рапаной черноморской, да овощами 200 380

Таврическими с яйцом перепёлки резвой под винегрет-дресингом

Губбрёра или искушение старика.. 250 320

салат с селёдочкой алюторской свежим огурцом

и наливным яблоком под соусом из облепихи и эстрагона

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сыр гриль, с лекваром из инжира 150 420

Меланзана из баклажан 250 250

Рапана черноморская в сливочном соусе 250 380

Мидии в мушлях перламутровых, 300 420

с чесноком да винным соусом

Язык под соусом из белых грибов и орехов миндаля 250 480

Рёшти с беконом и грибами 300 280

СУПЫ

Буйабез или уха по Марсельски 500 480

Сливочный винный суп 300 260

Сырный суп де Шалет 300 260

Креп Консоме с овощами и куриными кнедлями 300 220

Чечевичный суп с грудинкой 300 220

Наваристый Баварский гуляш 300 250

Суп-пюре Леонтин 300 220

ПАСТА

Таглиателли Карбонара 300 280

Фетучини с Морепродуктами 300 320

Лазанья Болоньезе 300 300

ПИЦЦА

Пицца «Охотничья» ⃝ 33 350

Пицца «Фрути ди маре» ⃝ 33 350

Пицца «Четыре сыра» ⃝ 33 420

Пицца «Вегетарианская» ⃝ 33 300

ФОНДЮ – БЛЮДО ОБЩЕНИЯ

Сырное фондю Нёшатель 500 1500

Мясное фондю Бургиньён 500 1500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Форель горная запечённая под горчичным соусом 250 580

на ложе пюре из брокколи с нотками тархуна

Филе окуня с обжаренным миндалём 250 450

свекольным кус- кусом и соусом из облепихи

Лосось с диким шпинатом 250 380

Рыбацкая шкара с розмарином 250 350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Ягненок с диким чесноком на овощном гратене 150/150 650

Вырезка кабанчика на пюре шпинатно-картофельном 150/150 480

с ароматными карамельными яблоками и соусом Кальвадос

Молодая телятина на гриле с полентой, 150/150 520

в соусе из смородины и можжевельника

Zürcher Geschnetzeltes/ Цюрих Гешнетцльтес 300 480

….так упоминалось в кулинарной книге 1947года, блюдо

из телятины с соусом из белого вина и сливок..

Кролика молочного филей 150/150 560

с дикими травами с горных полей, с грибами

белыми да желе облепиховым

ГАРНИРЫ

**Тартюфлет 200 200**

( крупно порезанная картошка, запеченная с сыром и шкварками)

**Рататуй 200 220**

**Полента 150 150**

**Овощи-гриль 200 220**

ДЕСЕРТЫ

**Швейцарский ореховый пирог 150**

рецепт которого придумали ещё в 1900году

**Цугер Киршторт 150**

…от Генриха Хёна из кантона Цуг

**Basler Lackerli/Беслер Ласкерли 150**

вкуснейшие медовые пряники с нотками цитруса,

их рецепт датируется XV веком. Этот десерт ранее был

известен только послушникам монастырей

**Королева сердец 250**

Груша в вине

**Мороженое на ваш выбор 100**