



MODERN MEDITERRANEAN
FOOD CONCEPT

Indulging your senses



PREDJELA

YELLOWFINE TUNA TATAKI F,SS,MD 140 g 23

Zapečena žutoperna tuna, obogaćena togarashi mješavinom začina za blago ljutu notu. Poslužena uz yuzu dresing, ukisjeljeni kumkvat i tanke listiće sezonskog crnog tartufa.



TARTAR OD ŠKAMPA C,M 110 g 27

Nježni tartar od svježih škampa, mariniranih u citrusima i kori limete, uz polukremasti sloj guščje džigerice. U potpunosti ukisjeljenom kupinom, komadićima urme i laganim pireom od limuna.



DIMLJENA HOBOTNICA ML,E,MD 140 g 26

Hobotnica dimljena bukovim drvetom za aromatičan ukus i grilovana u Josper peći. Poslužena sa salsom od pečene paprike, kremastim humusom, aiolijem od mladog luka i hrskavim kolicama od heljde.



CEVICHE OD CARABINERO

GAMBORA C,MD 90 g 29

Carabinero gambori marinirani u citrusima, posluženi sa yuzu dresingom, kremastim musom od avokada, domaćim uljem od gambora, ukisjeljenim kumkvatom, jalapeño paprikom i mikro biljem.

TARTAR OD JUNETINE G,E,M,MD,F 140 g 25

Ručno sjeckani tartar od junetine sa aiolijem od mladog luka, kremastim pasterizovanim žumancetom, crnim tartufom i hrskavim keksom od tapioke koja je prethodno kuvana u soku crvenog kupusa.



TERIN OD GUŠČJE DŽIGERICE 130 g 40

Klasična francusko jelo od guščje džigerice, posluženo sa džemom od đumbira, ukisjeljenom kupinom i bogatim gelom od porto vina - prefinjeno i uravnoteženo.



BURATA M 200 g 24

Kremasta burata sa začinjnom konfitiranom jabukom, pireom od pečene jabuke začinjnom citrusima, svježom zelenom jabukom i ukisjeljenom kupinom - sklad tekstura i ukusa.



SALATE

GRČKA SALATA M 300 g 16

Šarena kombinacija domaćih, zrelih paradajza, hrskavih krastavaca, pečenih i svježih paprika, crvenog luka, crnih maslina, kapara, origana, mente i feta sira - svježja salata koja obiluje mediteranskim karakterom.

SALATA OD RUKOLE M,N 150 g 16

Svježja rukola sa tostiranim pinjolima, tri vrste čeri paradajza, listićima Parmezana starog 30 mjeseci, ekstra djevičanskim maslinovim uljem i balzamiko glazurom - jednostavna i elegantna kompozicija čistih, uravnoteženih ukusa.

ZELENA SALATA PUTERICA MD 140 g 12

Hrskava puterica salata sa crvenim lukom, tankim listićima crvene rotkvice, yuzu dresingom, pahuljicama morske soli i tostiranim sjemenkama bundeve - lagana i puna suptilnih kontrasta.



TOPLA PREDJELA

ZAPEČENI GAMBORI C, M, G 200 g 28

Sočni gambori zapečeni u puteru sa bijelim lukom i peršunom, poslužene sa zlatnim prezlama, limetom i listićima morske soli sa limunom - aromatično i lagano za pravo užitek.



BISQUE OD GAMBORA C, M, G, E, CL 220 g 22

Kremasta supa pripremljena od citrusno mariniranih Carabinero gambora. Poslužena uz domaće quenelle od gambora i sotirane pečurke - gusta i bogata supa intenzivnog ukusa.

ŠKOLJKE SEN ŽAK ML, M, N, SB 130 g 24

Pržene mediteranske Sen Žak školjke u kremastom velouté-u od lješnika, sa dodatkom javorovog sirupa, svježe zelene jabuke i pršute San Daniele odležane 24 mjeseca - bogata kombinacija slatkog, slanog i orašastog.



JUNEĆI JEZIK "ŠEFOV IZBOR" CL, G, E, M 130 g 21

Jezik od domaće junetine kuvan 24 sata, poslužen sa piquante sosom od četiri redukcije koji je veoma intenzivnog ukusa i jačine, pireom od celera, rotkvicom, mladim lukom i hrskavim krutonima - slojevita kompozicija punoće i kontrasta.

GUŠČJA DŽIGERICA G, M, CL, E 100 g 21

Topla, pržena džigerica poslužena uz bogati ragu od sočiva, sos od porto vina i mikro bilje - prefinjena verzija francuskog klasika.

CHAWANMUSHI SA

CRNIM TARTUFIMA (V) E, SB 180 g 17

Lagan puding od jaja spreman japanskom tehnikom kuvanja na pari, sa crnim tartufima, mariniranim shiitake pečurkama, hrskavim kokicama od heljde i fritiranim keljom.

GLAVNA JELA

GRILOVANA HOBOTNICA ML, CL, SB, M 300 g 41

Savršeno grilovana hobotnica, poslužena na kremastom pireu od celera, uz ragu od azuki pasulja i začinjene chorizo kobasice, sa pastom od miso aiolija i mastila od sipe, završena mikro biljem.

GRILOVANE LIGNJE ML, CL, M 350 g 32

Mekane lignje, grilovane do savršenstva, poslužene sa crnim rižotom i raguom od sipe, uz domaći sušeni čeri paradajz, limunovu koru i domaće ulje od luka vlašca.

GRILOVANI FILET BRANCINA F, M 310 g 45

Savršeno grilovan filet brancina sa hrskavom kožicom, poslužen uz kremasti pire od graška, mikro grašak i bogati beurre blanc sos sa kavijarom od lososa i krastavcem.

"ROSSINI" BIFTEK M, G 380 g 58

Filet junetine premium kvaliteta, grilovan na Jospers peći, prekriven hrskavom, prženom gušćjom džigericom, uz slojeviti krompir mille-feuille, Périgueux sos sa konjakom i sezonski crni tartuf.

IBERICO SVINJSKI VRAT

"ŠEFOV IZBOR" CL, M, G 300 g 41

Mekan svinjski vrat Iberico, grilovan na Jospers peći, poslužen sa jedinstvenim mille-feuille od celera i tartufa, uz pire od pečene jabuke, svježu zelenu jabuku i intenzivan piquante sos.

RIŽOTO SA

PLODOVIMA MORA G, M, ML, C 350 g 37

Kremasti rižoto sa sočnim gamborima, lignjama, školjkama, hobotnicom i čeri paradajzom, obogaćen bisque sosom od gambora, završen mikro biljem.

RUČNO PRAVLJENE TALJATELE

SA GAMBORIMA G, E, M, C 350 g 31

Domaće taljatele u bogatom bisque sosu od gambora, sa svježim i sušenim čeri paradajzom, kao i sosom od paradajza, završene limetom i mikro biljem za svježinu i naglašene morske ukuse.



DOMAĆI RAVIOLI SA RIKOTOM

I SPANAĆEM (V) G, E, M 250 g 28

Delikatni ravioli punjeni rikotom i spanaćem, u puter sosu sa žalfijom, karamelizovanim crvenim lukom, ukisjeljenim kupinama i lagano zapečenim karfiolom - jelo koje će vegetarijanci obožavati.



DNEVNE PREPORUKE

(SELEKCIJA MORSKIH PLODOVA)

JASTOG 100g 28

Svježi jastog, pripremljen na žaru, sotiran ili u kombinaciji sa pastom - za potpuno uživanje u ovoj poslastici.

HOBOTNICA 100g 24

Jednostavno grilovana i blago začinjena, kako bi do izražaja došli prirodni ukusi.

BLACK TIGER GAMBORI 100g 14

Sočni gambori, grilovani do savršenstva.

LIGNJE 100g 12

Stručno grilovane lignje kako bi zadržale svoju delikatnu aromu.

SELEKCIJA PREMIUM MESA

BLACK ANGUS RIB EYE (USA) 100g 29

Probrani rib eye od američkog Black Angus junećeg mesa, sa bogatom teksturom i punim ukusom, grilovan do savršenstva.

**DOMAĆI BLACK ANGUS
DRY AGED 50 DANA** 100g 21

Meso odležano 50 dana za izražajan, robustan ukus. Dostupno u tri reza: Rib Eye, T-bone ili Striploin.

WAGYU STRIPLOIN A-5 (JAPAN) 100g 85

Najkvalitetnije japansko Wagyu meso, sa izuzetnom mramornom teksturom koja se topi u ustima.



HLJEB IZ NAŠE PEKARE

(Svježe pečen hljeb iz naše Dukley pekare - poslužen topao, direktno iz rerne, za jednostavan i zadovoljavajući početak obroka.)

BRIOŠ G, E, M 100g 3

Klasični francuski brioš hleb - bogat, puterast i zlatne boje, pripremljen sa žumancima i puterom za zalogaj koji govori sam za sebe.

HLJEB OD KISJELOG TIJESTA G 250g 2.5

Polako fermentisan hljeb, bogat karakterom, sa hrskavom korom i mekanom sredinom koji služi kao primjer pravog zanatskog peciva.

BAGET G 200g 2.5

Dugo fermentisan klasični francuski baget sa prirodnim kvascem za hrskavu koru, mekanu sredinu i notu tradicije u svakom zalogaju.

ZDRAVI VEGANSKI HLJEB N 100g 3

Bezglutenski, veganski hljeb, pripremljen bez kvasca i vještačkih dodataka, za čist, hranljiv i zdrav zalogaj.

PRILOZI

PIRE OD CELERA CL, M 150g 9

Kremasti i baršunasti pire sa suptilnom notom prirodne slatkoće.

KROMPIR PIRE M 200g 9

Bogat i puterast, umućen do savršene glatkoće.

GRILOVANO POVRĆE 240g 12

Šarena kombinacija sezonskog povrća, grilovana do najljepše teksture.

PRŽENI MLADI KROMPIR M 150g 9

Zlatno hrskavi, začinjeni sa pažnjom.

ZELENE ŠPARGLE 150g 21

Lagano grilovane, za nježan ukus i blagu hrskavost.

BASMATI PIRINAČ M 180g 9

Aromatičan i rastresit, savršen dodatak svakom jelu.



SOSOVI

Sosovi, sporo kuvani 48 sati, otkrivaju raskošne ukuse i dubinu koja čini svako jelo pravim kulinarskim doživljajem.

PÉRIGUEUX SOS M, CL 45 g 10
Raskošan sos od tartufa i blagom notom konjaka.

SOS OD ZELENOG BIBERA M, CL 45 g 6
Kremast sos sa izraženom, pikantnom aromom zelenog bibera sa Madagaskara, telećim demi-glance i puterom.

SOS SA PORTO VINOM M, CL 45 g 7
Bogati sos od redukovano desertnog porto vina, sa suptilnom slatkoćom.

PIQUANTE SOS M, CL, G 45 g 7
Sos od četiri redukcije koji je veoma intenzivnog ukusa i jačine.

DESERTI

EGZOTIČNI KOLAČ OD SIRA G, M, E, N 170 g 11
Biskvit od badema, slojevi laganog krem sira i mus od manga, prekriven sjajnim prelivom od marakuje.

ČOKOLADNI SUFLE G, M, E 220 g 14
Topli sufle od belgijske tamne čokolade, uz sos od nara i sladoled od tiramisua.

KARFIOL & BIJELA ČOKOLADA G, M, E, N 140 g 13
Lagani mus od karfiola u bogatoj bijeloj čokoladi, uz osvježavajući sladoled od kokosa, gel od limete i hrskavu bijelu čokoladu.

ČOKOLADNI MUS G, M, E, N 150 g 12
Baršunasti mus od belgijske mliječne čokolade na bazi od braunija, sa džemom od malina i gelom od ličija.

SLANI KAMEL, BANANA & KAFA G, M, E, N, SS 150 g 11
Biskvit sa kafom i susamom, krema od banane i karamel sa slanim kikirikijem.

SLADOLED I SORBETI

MADAGASKAR VANILA M 65 g 3.5
Glatki, kremasti sladoled napravljen od najfinijih zrna vanile sa Madagaskara.

BELGIJSKA ČOKOLADA M 65 g 3.5
Bogati, kremasti sladoled od belgijske čokolade, sa savršeno kremastom teksturom.

PRALINE OD PISTAĆA M, N 65 g 3.5
Svilenkasti sladoled od pistaća, obogaćen pralinama koje dodaju bogatstvo ukusa i savršeni kontrast kremastoj teksturi.

TIRAMISU M, E 65 g 3.5
Osvježavajuća zamrznuta verzija klasičnog tiramisua, sa slojevima maskarponea i bogatim notama kafe.

PINA COLADA SORBET N 65 g 3.5
Osvježavajući sorbet sa ukusom ananasa i kokosa, inspirisan klasičnim koktelom.

MALINA & ROSÉ SORBET 65 g 3.5
Slatki sorbet od svježih malina sa blagom notom rosé vina.



STARTERS

YELLOWFIN TUNA TATAKI F,SS,MD 140 g 23

Lightly seared tuna, delicately seasoned with a pinch of togarashi for a mild, aromatic warmth, served with yuzu dressing, pickled kumquat, and seasonal black truffle.



SCAMPI TARTARE C,M 110 g 27

Citrus-marinated scampi tartare, gently accented with lime for a fresh, bright note, served with soft foie gras, pickled blackberry, date, and lemon purée.



SMOKED OCTOPUS ML,E,MD 140 g 26

Josper-smoked octopus, finished with beechwood for a deep, aromatic flavour, served with roasted pepper salsa, creamy hummus, spring onion aioli, and crispy buckwheat puffs.



CARABINERO PRAWN CEVICHE C,MD 90 g 29

Lightly citrus-marinated Carabinero prawns, served with a bright yuzu dressing, creamy avocado mousse, house-made prawn oil, pickled kumquat, jalapeño, and microgreens.

BEEF TARTARE G,E,M,MD,F 140 g 25

Hand-chopped beef tartare with spring onion aioli, creamy yolk, black truffle, and a crisp tapioca cracker pre-cooked in red cabbage juice - an elegant twist on a timeless classic.



FOIE GRAS TERRINE 130 g 40

Classic French foie gras terrine, served with ginger marmalade, pickled blackberry, and a rich port wine gel - refined, and balanced.



BURRATA M 200 g 24

Creamy burrata with spiced confit apple, citrus-roasted apple purée, fresh green apple, and pickled blackberry - a refined balance of textures and flavors.



SALADS

GREEK SALAD M 300 g 16

A vibrant mix of sun-ripened local tomatoes, crunchy cucumbers, roasted and green peppers, red onion, black olives, capers, oregano, mint, and feta cheese - fresh and full of Mediterranean character.

ROCKET SALAD M,N 150 g 16

Fresh rocket with toasted pine nuts, a trio of cherry tomatoes, 30-month aged Parmesan shavings, extra virgin olive oil, and balsamic glaze - a simple, elegant composition of clean, balanced flavours.

BUTTER LETTUCE SALAD MD 140 g 12

Crisp butter lettuce with red onion, radish slices, yuzu dressing, sea salt flakes, and toasted pumpkin seeds - fresh, delicate, and full of subtle contrasts.



HOT APPETIZERS

BAKED PRAWNS C, M, G 200 g 28

Juicy prawns baked in garlic and parsley butter, finished with golden breadcrumbs, lime, and lemon sea salt flakes - bright, aromatic, and satisfying.



PRAWN BISQUE C, M, G, E, CL 220 g 22

Creamy prawn bisque with house-made prawn quenelles, citrus-marinated Carabinero prawns, and sautéed mushrooms - rich, elegant, and full of depth.

ST. JACQUES SCALLOPS ML, M, N, SB 130 g 24

Seared Mediterranean scallops served in a hazelnut velouté with a touch of maple syrup, fresh green apple, and 24-month aged San Daniele prosciutto - a rich, layered combination of sweetness, salt, and depth.



BEEF TONGUE

"CHEF'S CHOICE" CL, G, E, M 130 g 21

Melt-in-your-mouth slow-cooked local beef tongue (24h) served with a deeply concentrated piquante sauce made from four reductions, celeriac purée, radish, spring onion, and crispy croutons - a layered composition of richness and contrast.

FOIE GRAS G, M, CL, E 100 g 21

Pan-seared foie gras with a rich lentil ragout, port wine sauce, and microgreens - a refined take on a French classic.

CHAWANMUSHI WITH
BLACK TRUFFLES (V) E, SB 180 g 17

A delicate Japanese-style egg custard infused with black truffle, topped with marinated shiitake mushrooms, crispy kale, and crunchy buckwheat puffs for a gentle contrast.

MAIN COURSES

GRILLED OCTOPUS ML, CL, SB, M 300g 41

Grilled Mediterranean octopus with creamy celeriac purée, paired with azuki bean and chorizo ragout, and miso aioli with cuttlefish ink, finished with microgreens for balance and freshness.

GRILLED CALAMARI ML, CL, M 350 g 32

Tender calamari grilled to perfection, served with black risotto, cuttlefish ragout, topped with house-dried cherry tomatoes, a hint of lemon zest and house-made chive oil.

GRILLED SEA BASS FILLET F, M 310 g 45

Crispy-skinned sea bass fillet served with creamy pea purée, delicate micro peas and luscious beurre blanc sauce with salmon caviar and cucumber.

"ROSSINI" BEEF FILLET M, G 380 g 58

Josper-grilled premium beef fillet topped with crispy foie gras, served with delicate mille-feuille potatoes, Périgueux sauce, and seasonal black truffle.

IBERICO PORK NECK
"CHEF'S CHOICE" CL, M, G 300 g 41

Tender Josper-grilled Iberico pork with layers of celeriac and truffle mille-feuille, complemented by roasted apple purée, tart green apple and a rich piquante sauce.

SEAFOOD RISOTTO G, M, ML, C 350 g 37

A luxurious risotto infused with prawn bisque, featuring succulent prawns, calamari, clams, octopus and cherry tomatoes, finished with microgreens.

HANDMADE TAGLIATELLE
WITH PRAWNS G, E, M, C 350 g 31

Fresh tagliatelle tossed in a rich prawn bisque with cherry tomatoes, tomato sauce, finished with lime and microgreens to brighten the dish's rich, coastal flavours.

HANDMADE RAVIOLI WITH RICOTTA
AND SPINACH (V) G, E, M 250 g 28

Delicate ravioli stuffed with ricotta and spinach, coated in a sage butter sauce with caramelized onions and pickled blackberries and torched cauliflower.



DAILY SPECIALS (SEAFOOD SELECTION)

LOBSTER 100g 28

Fresh lobster, prepared grilled, sautéed, or served with pasta for the ultimate seafood experience.

OCTOPUS 100g 24

Simply grilled and lightly seasoned to highlight its natural flavors.

BLACK TIGER PRAWNS 100g 14

Succulent, sweet, and charred to perfection on the grill.

SQUID 100g 12

Tender squid, expertly grilled to bring out its delicate taste.

PREMIUM MEAT SELECTION

BLACK ANGUS RIB EYE (USA) 100g 29

A marbled, flavorful cut of premium Black Angus beef, grilled to perfection.

**LOCAL BLACK ANGUS
DRY AGED 50 DAYS** 100g 21

Aged for deep, robust flavor, available in Rib Eye, T-bone, or Striploin cuts.

WAGYU STRIPLIN A-5 (JAPAN) 100g 85

Ultra-premium Japanese Wagyu with exceptional marbling and melt-in-your-mouth texture.



BREAD FROM OUR BAKERY

(Freshly baked bread from our Dukley Bakery - served warm from the oven for a simple, satisfying start.)

BRIOCHE G, E, M 100g 3

Classic French brioche - rich, buttery, and golden, made with egg yolk and butter for a soft, decadent bite that speaks for itself.

SOURDOUGH BREAD G 250g 2.5

Slowly fermented bread for depth and character, with a crisp crust and tender crumb that reflect true artisanal baking.

BAGUETTE G 200g 2.5

Long-fermented classic French baguette with natural leaven for a crisp crust, airy crumb, and a touch of tradition in every bite.

WHOLESOME VEGAN BREAD N 100g 3

Gluten-free wholesome vegan bread, offering a clean, yeast and additive free nourishing bite with the spirit of a healthy snack.

SIDES

CELERIC PURÉE CL, M 150g 9

Creamy and velvety purée with a delicate hint of natural sweetness.

MASHED POTATOES M 200g 9

Rich and buttery, whipped to perfection.

GRILLED VEGETABLES 240g 12

A colorful medley of perfectly charred seasonal vegetables.

FRIED BABY POTATOES M 150g 9

Golden, crispy, and seasoned to perfection.

GREEN ASPARAGUS 150g 21

Lightly grilled for a delicate crunch.

BASMATI RICE M 180g 9

Aromatic, fluffy, and the perfect complement to any dish.



48-HOUR CRAFTED SAUCES

Meticulously prepared over a minimum of 48 hours to bring unmatched depth and flavor, enhancing every dish to perfection.

PERIGUEUX SAUCE M, CL 45 g 10
Luxurious, truffle-based sauce with a hint of cognac.

GREEN PEPPER SAUCE M, CL 45 g 6
Made with Madagascan green pepper, veal demi-glace, and butter - creamy with a bold, peppery bite.

PORT WINE SAUCE M, CL 45 g 7
Deep, rich sauce made with reduced dessert port wine for a touch of natural sweetness.

PIQUANTE SAUCE M, CL, G 45 g 7
Sauce made from four reductions, with an intense flavor and bold character.

DESSERTS

EXOTIC CHEESECAKE G, M, E, N 170 g 11
Almond sponge layered with light cream cheese and mango mousse, finished with a glossy passion fruit glaze for a bright, tropical lift.

CHOCOLATE SOUFFLÉ G, M, E 220 g 14
Warm Belgian dark chocolate soufflé paired with a tangy pomegranate sauce and tiramisu ice cream.

CAULIFLOWER & WHITE CHOCOLATE G, M, E, N 140 g 13
Silky cauliflower mousse delicately wrapped in rich white chocolate, paired with refreshing coconut ice cream, tangy lime gel, and a crisp white chocolate crunch.

CHOCOLATE MOUSSE G, M, E, N 150 g 12
Smooth Belgian milk chocolate mousse with a brownie base, raspberry jam, and lychee gel.

SALTED CARAMEL, BANANA & COFFEE G, M, E, N, SS 150 g 11
Coffee and sesame sponge with banana cream and salted peanut caramel.

ICE CREAM AND SORBETS

VANILLA MADAGASCAR M 65 g 3.5
Creamy Madagascar vanilla ice cream with a rich, smooth finish.

BELGIAN CHOCOLATE M 65 g 3.5
Deep, velvety Belgian chocolate ice cream made with premium cocoa.

PISTACHIO PRALINE M, N 65 g 3.5
Lush pistachio ice cream with a delicate praline twist.

TIRAMISU M, E 65 g 3.5
Classic tiramisu ice cream with notes of espresso and mascarpone.

PINA COLADA SORBET N 65 g 3.5
Refreshing sorbet with pineapple and coconut, inspired by the classic cocktail.

RASPBERRY & ROSÉ SORBET 65 g 3.5
Bright raspberry sorbet infused with a hint of rosé wine.



ЗАКУСКИ

ТАТАКИ ИЗ ЖЕЛТОПЕРОГО

ТУНЦА F,SS,MD 140 g 23

Слегка обжаренный тунец, приправленный щепоткой тогараши, подается с ярким соусом юдзу, маринованным кумкватом и тонкой стружкой черного трюфеля.



ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК C,M 110 g 27

Изысканный тартар из маринованных в цитрусовом соусе креветок с фуа-гра, финиками, ежевикой и бархатным лимонным пюре.



КОПЧЕНЫЙ ОСЬМИНОГ ML,E,MD 140 g 26

Осьминог, копченый на буковых дровах, с хумусом, айоли из зеленого лука и хрустящей гречкой. Сопровождается теплой сальсой из печеного перца.



СЕВИЧЕ ИЗ КРЕВЕТОК

КАРАБИНЕРОС C,MD 90 g 29

Креветки в легком цитрусовом маринаде, подаются с соусом юдзу, сливочным муссом из авокадо, креветочным домашним маслом, маринованным кумкватом, халапеньо и микрозеленью.

СТЕЙК ТАРТАР G,E,M,MD,F 140 g 25

Классика в новой интерпретации: говяжий тартар с желтком, трюфелем, айоли и тапиоковой крошкой на соке красной капусты.



ТЕРРИН ИЗ ФУА-ГРА 130 g 40

Нежный террин из фуа-гра с имбирным мармеладом, ежевикой и насыщенным гелем из портвейна.



БУРРАТА M 200 g 24

Сливочная буррата с пряным яблочным конфи, пюре из печеного яблока с ноткой цитруса, свежим зеленым яблоком и маринованной ежевикой - изысканный баланс текстур и вкусов.

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ M 300 g 16

Яркое сочетание фермерских спелых томатов, хрустящих огурцов, печеного и зеленого перца, красного лука, маслин, каперсов, орегано, мяты и сыра фета - идеальное средиземноморское настроение.

САЛАТ ИЗ РУКОЛЫ M,N 150 g 16

Свежая руккола с обжаренными кедровыми орешками, тремя сортами томатов черри, пармезаном 30-месячной выдержки, оливковым маслом extra virgin и бальзамической глазурью.

САЛАТ ЛАТУК MD 140 g 12

Хрустящий салат-латук с красным луком, ломтиками редиса, соусом юдзу, морской солью и поджаренными тыквенными семечками - свежий и нежный.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЕВЕТКИ C, M, G 200 g 28

Сочные креветки, запеченные в зеленом масле с чесноком и петрушкой, подаются с золотистыми сухариками, лаймом и лимонной морской солью.



КРЕВЕТОЧНЫЙ БИСК C, M, G, E, CL 220 g 22

Сливочный креветочный биск с домашними кнели, маринованными в цитрусах креветками Карабинерос и грибным сое - насыщенный и глубокий вкус.

БОЛЬШИЕ ГРЕБЕШКИ ML, M, N, SB 130 g 24

Средиземноморские гребешки St. Jacques с велюте из фундука с кленовым сиропом, свежим зеленым яблоком и прошутто San Daniele 24-месячной выдержки.



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

"ВЫБОР ШЕФА" CL, G, E, M 130 g 21

Тающий во рту говяжий язык с местной фермы, приготовленной на медленном огне в течение 24 часов, подается с пикантным соусом медленного уваривания, пюре сельдерея, редисом, зеленым луком и хрустящими гренками.

ФУА-ГРА G, M, CL, E 100 g 21

Жареная фуа-гра с сытными рагу из чечевицы, соусом Порто и микрозеленью - изысканная интерпретация французской классики.

ТЯВАН-МУСИ С ЧЕРНЫМ

ТРЮФЕЛЕМ (V) E, SB 180 g 17

Нежный заварной крем из яйца в японском стиле с черным трюфелем, дополненный маринованными грибами шиитаке, капустой и хрустящей гречкой.

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ ML, CL, SB, M 300g 41

Средиземноморский осьминог на гриле со сливочным пюре из сельдерея, адзуки фасолью, пикантным чоризо-рагу, мисо-айоли с чернилами каракатицы и микрозеленью.

КАЛЬМАРИ ГРИЛЬ ML, CL, M 350 g 32

Нежные идеально приготовленные кальмары на гриле, подаются с черным ризотто, рагу из каракатицы, сушеными томатами черри, цедрой лимона и домашним маслом со шнитт-луком.

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ F, M 310 g 45

Филе сибаса с хрустящей корочкой подается со сливочным гороховым пюре, микрогорошком, насыщенным соусом бер блан с лососевой икрой и огурцом.

ФИЛЕ "РОССИНИ" M, G 380 g 58

Говяжья вырезка, приготовленная на гриле хоспер с хрустящей фуа-гра, подается с нежным картофельным мильфеем, соусом периге и сезонным черным трюфелем.

СВИНАЯ ШЕЯ IBERICO

"ВЫБОР ШЕФА" CL, M, G 300 g 41

Нежная свинина Iberico, приготовленная на гриле хоспер, с мильфеем из сельдерея и трюфеля, дополненная пюре из печеных яблок, терпким зеленым яблоком и пикантным соусом.

РИЗОТТО С

МОРЕПРОДУКТАМИ G, M, ML, C 350 g 37

Роскошное ризотто с креветочным биском, сочными креветками, кальмарами, вонголе, осьминогом и томатами черри, украшенное микрозеленью.

ДОМАШНИЕ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

С КРЕВЕТКАМИ G, E, M, C 350 g 31

Тальятелле в насыщенном креветочном биске с томатами черри и томатным соусом, дополненные лаймом и микрозеленью - с ярким средиземноморским акцентом.



ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ (V) G, E, M 250 g 28

Нежные равиоли с начинкой из рикотты и шпината в соусе из масла и шалфея, с карамелизированным луком, маринованной ежевикой и, приготовленной на огне, цветной капустой.



СПЕЦИАЛИТЕТЫ (ВЫБОР МОРЕПРОДУКТОВ)

ЛОБСТЕР 100g 28

Свежий лобстер – на гриле, в сливочном соусе или в составе изысканной пасты.

ОСЬМИНОГ 100g 24

Легкая обжарка на гриле и щепотка специй – всё, чтобы раскрыть натуральный вкус продукта.

ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 100g 14

Сочные, сладковатые и обжаренные на гриле до совершенства.

КАЛЬМАРЫ 100g 12

Нежные кальмары, искусно обжаренные на гриле, чтобы раскрыть их тонкий вкус.

МЯСНОЙ АССОРТИМЕНТ

БЛЭК АНГУС РИБАЙ (США) 100g 29

Мраморный стейк из отборной говядины Black Angus, идеально приготовленный на гриле.

**ДОМАШНИЙ БЛЭК АНГУС
СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ 50 дней** 100g 21

Рибай, тибон или стриплойн - это глубокий насыщенный вкус и исключительная нежность в каждом кусочке.

**ВАГЮ СТРИПЛОЙН
А-5 (ЯПОНИЯ)** 100g 85

Премиальный японский вагю с исключительной мраморностью и тающей во рту текстурой.



ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

(Свежеиспеченный хлеб из нашей пекарни Dukley - подается теплым для идеального начала).

БРИОШЬ G, E, M 100g 3

Классическая французская бриошь – маслянистая и золотистая, приготовленная с яичным желтком и сливочным маслом для мягкого, изысканного вкуса.

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ G 250g 2.5

Хлеб медленной ферментации: хрустящая корочка и нежный мякиш отражают подлинное ремесленное мастерство.

БАГЕТ G 200g 2.5

Классический французский багет длительной ферментации на натуральной закваске – с хрустящей корочкой, воздушным мякишем и ноткой традиций в каждом кусочке.

ВЕГАНСКИЙ ХЛЕБ N 100g 3

Полезный безглютеновый веганский хлеб – без дрожжей и добавок, питательный и легкий.

ГАРНИРЫ

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ CL, M 150g 9

Сливочное и бархатистое пюре со сладким послевкусием.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ M 200g 9

Насыщенное и кремовое, взбитое до идеальной текстуры.

ОВОЩИ ГРИЛЬ 240g 12

Яркое ассорти сезонных овощей.

ЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ

КАРТОФЕЛЬ M 150g 9

Золотистый, хрустящий и в меру приправленный.

ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА 150g 21

Слегка обжаренная на гриле до нежного хруста.

РИС БАСМАТИ M 180g 9

Ароматный и воздушный - идеально дополнение к любому блюду.



48-ЧАСОВЫЕ АВТОРСКИЕ СОУСЫ

48-часовые авторские соусы, приготовленные для достижения непревзойденной глубины вкуса, превращают любое блюдо в кулинарный шедевр.

СОУС ПЕРИГЕ M, CL 45 g 10
Роскошный французский соус на основе трюфелей, с ноткой коньяка.

СОУС ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА M, CL 45 g 6
Пряный соус из мадагаскарского зеленого перца, соуса демиглас и сливочного масла, придает яркий акцент мясным и рыбным блюдам.

СОУС ПОРТО M, CL 45 g 7
Насыщенный соус медленного уваривания на основе десертного портвейна, придающего ему легкую естественную сладость.

ПИКАНТНЫЙ СОУС M, CL, G 45 g 7
Соус медленного уваривания с насыщенным и ярким вкусом.

ДЕСЕРТЫ

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК G, M, E, N 170 g 11
Миндальный бисквит с прослойкой из сливочного сыра и мангового мусса, завершает композицию яркая тропическая глазурь из маракуйи.

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ G, M, E 220 g 14
Теплое суфле из бельгийского шоколада с терпким гранатовым соусом и мороженым со вкусом тирамису.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БЕЛЫЙ ШОКОЛАД G, M, E, N 140 g 13
Нежный мусс из цветной капусты в белом шоколаде, подается с кокосовым мороженым, пикантным гелем из лайма и хрустящей крошкой из белого шоколада.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС G, M, E, N 150 g 12
Мусс из бельгийского молочного шоколада с брауни, малиновым джемом и личи гелем.

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ, БАНАН И КОФЕ G, M, E, N, SS 150 g 11
Кофейно-кунжутный бисквит с банановым кремом и соленой арахисовой карамелью.

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

МАДАГАСКАРСКАЯ ВАНИЛЬ M 65 g 3.5
Сливочное мороженое, приготовленное с добавлением отборной мадагаскарской ванили.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД M 65 g 3.5
Насыщенное мороженое из бельгийского шоколада с идеальной сливочной текстурой и богатым вкусом.

ФИСТАШКОВОЕ ПРАЛИНЕ M, N 65 g 3.5
Фисташковое мороженое с хрустящим ореховым пралине, придающим ему восхитительную изюминку.

ТИРАМИСУ M, E 65 g 3.5
Мороженое со вкусом классического тирамису, ноткой эспрессо и маскарпоне.

СОРБЕТ ПИНА КОЛАДА N 65 g 3.5
Освежающий сорбет с ананасом и кокосом, вдохновленный классическим коктейлем.

СОРБЕТ МАЛИНА И РОЗОВОЕ ВИНО 65 g 3.5
Яркий малиновый сорбет с нотками розового вина.