



КАМЕМБЕР ГРИЛЬЯТА
Игра контрастов – нежного вкуса запечённой головки сыра и свежей клубники с мёдом. На бжж-вокале – сливочно-цитрусовый соус с бальзамико и булочки креветини.
675 руб.



СИНБОРА ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ
Половинки груши, запечённые с горгонзолой и креветками под сыром моцарелла. Устав от папарацци, расположились на подушке из рукколы с малиновым соусом.
365 руб.



КРЕП С МАСКАРПОНЕ И РИКОТТОЙ
Домашние блинчики с воздушной начинкой из маскарпоне и рикотты. Подаются с клубничным соусом и мятой.
295 руб.

АЛЬПИЙСКИЙ РАКЛЕТ

Обжаренный картофель, руккола, копта и главная звезда – расплавленный сыр Раклет, который официант эффектно срезает на блюде прямо у вас на глазах.
Картофель, руккола, черри / 715
Картофель, руккола, копта / 749





КАПРИЗЫ КАПРЕЗЕ
Две легенды на одной сцене. Башня из моцареллы и спелых помидоров на пицце с рукколой, вяленьими томатами и соусом песто.
525 руб.



ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ
Сырный крем-суп с орегано и картофельными чипсами. Покоряет в тарелке / 349
в хлебе / 515



ПАСТА С ШУМОМ МОРЯ
Паста с кальмарами, брокколи, томатами и кедровыми орешками в томатном соусе с рикоттой, запечённая в печи под слоем пармезана и моцареллы.
Можно заказать на двоих.
595 руб.



КВАРТЕТ ГУРМЭ
Моцарелла fior di latte, колчёная скаморца, благородная горгонзола и пикантный пармезан. Плюс соус с трюфелем и грецкие орехи.
645 руб.

КАМАМБЕР & КАРТОФЕЛЬ & ГОЛУБОЙ СЫР
Сливочная симфония камамбера, томлёного с мятым картофелем. Немного остроты голубого сыра – и новый хит готов.
395 руб.

