

RESTAURANT

Selection

À LA CARTE MENU

УЖИН

ЗАКУСКИ

- КРАБ** 20 €
Масло виноградной косточки | Томаты
- КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ** 25 €
Авокадо | Пакчой
- МЯСНОЕ КАРПАЧЧО** 20 €
Руккола | Оливковое масло | Пармезан
- ТОМАТЫ И МОЛОДОЙ СЫР** 20 €
Свежие помидоры | Сыр Фета | Базилик
- КРЕМ-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ** 15 €
Чеснок | Кальмары | Осьминосг | Мидии
- ГРИБНОЙ СУП** 12 €
Шпинат | Шампиньоны | Креветки

САЛАТЫ

- САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ** 20 €
Лайм | Ромэйн | Оливковое масло
- СЕЗОННЫЙ САЛАТ** 15 €
Помидоры | Перец | Лук | Лимонная заправка
- ЗЕЛЕНый САЛАТ** 15 €
Микс из зелени | Зеленые овощи
- САЛАТ С РОСТБИФОМ** 15 €
Листья салата Айсберг | Заправка из тунца

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

- ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ** 20 €
Сезонная зелень | Чесночный соус
- БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ** 25 €
Трюфель | Крем-мусс Гюер
- СПРИНГ-РОЛЛ** 25 €
Креветки | Японский дрессинг | Цукини
- СПАРЖА НА ГРИЛЕ** 20 €
Сыр Пекорино | Обжаренные кедровые орешки & Песто

ПАСТА

- ДОМАШНИЕ ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 20 €
Белое вино | Соус | Сыр Пармезан
Масло с розмарином
- ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 20 €
Мидии | Кальмары | Креветки | Сливочная эмульсия
- РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ** 20 €
Сливочная эмульсия & Сыр Пармезан

МОРЕПРОДУКТЫ

- СИБАС НА ГРИЛЕ** 20 €
Гратен | Соус La Meunie're
- РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ** 25 €
Ризотто с мини кальмарами | Креветками
Сливочная эмульсия
- ГРЕБЕШКИ** 45 €
Брокколи | Соус-сыворожка

ГРИЛЬ

- СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ** 40 €
Соус Жю | Овощи
- ТЕРРИН ИЗ ЛОПАТКИ ЯГНЕНКА** 35 €
Лук-Шалот | Картофель в сливках
- СТЕЙК ИЗ ФУАГРА** 30 €
Соус Карамель | Виноград
- КУРИЦА НА ГРИЛЕ** 30 €
Свежие овощи | Травы | Лук
- БАРАНЬИ РЕБРА НА ГРИЛЕ** 45 €
Жареный картофель | Свежая зелень

ДЕСЕРТЫ

- БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК** 10 €
Свежая малина
- КОКОСОВЫЙ МУСС** 10 €
Мусс из белого шоколада | Кокосовые сливки
Персики
- КАПУЧИНО КРЕМ-БРЮЛЕ** 10 €
Сезонные фрукты | Соленая карамель
- КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ** 10 €
Фундук | Карамель

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

- КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ**
Авокадо | Пакчой
- СПАРЖА НА ГРИЛЕ**
Сыр Пекорино | Обжаренные кедровые орешки & Песто
- СТЕЙК ИЗ ФУАГРА**
Соус Карамель | Виноград
- БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК**
Свежая малина

80 €/чел.

RESTAURANT

Selection

À LA CARTE MENU
DINNER

STARTERS

| | |
|---|------|
| CRAB Grape seed oil Tomatoes | 20 € |
| KING SHRIMPS Avocado Pakchoy | 25 € |
| CARPACCIO Arugula Olive oil Parmesan flakes | 20 € |
| TOMATOES AND YOUNG CHEESE Fresh tomatoes Feta cheese Basil | 20 € |
| CREAM SOUP WITH SEAFOOD Garlic Squids Octopus Mussels | 15 € |
| MUSHROOM SOUP Spinach Champignons Shrimps | 12 € |

SALADS

| | |
|--|------|
| OCTOPUS SALAD Lime Oregano Olive oil | 20 € |
| SEASONAL SALAD Tomatoes Pepper Bow Lemon dressing | 15 € |
| GREEN SALAD Greens mix Green vegetables | 15 € |
| SALAD WITH ROSTBEEF Iceberg lettuce Tuna dressing | 15 € |

WARM STARTER

| | |
|--|------|
| FRIED CALAMARI Seasonal greens Garlic dressing | 20 € |
| BRUSCHETTA WITH PARMA Truffle Cream-mousse Guer | 25 € |
| SPRING ROLL Shrimp Japanese dressing Zucchini | 25 € |
| GRILLED ASPARAGUS Pecorino cheese Roasted Pine nuts & Basil Pesto | 20 € |

PASTA

| | |
|--|------|
| HOME MADE PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS White Wine Cream Parmesan Cheese Rosemary oil | 20 € |
| SEAFOOD TAGLIATELLE Mussels Squid Salmon Tomato & Cream Olive oil | 20 € |
| SHRIMP RAVIOLI Chive sauce & Parmesan cheese | 20 € |

SEAFOOD

| | |
|---|------|
| GRILLED SEA BASS Gratin Sauce La Meunie're | 20 € |
| RISOTTO WITH SEAFOOD Risotto with mini squids Shrimps Creamy emulsion | 25 € |
| SCALLOPS Broccoli Serum sauce | 45 € |

FROM THE GRILL

| | |
|---|------|
| STEAK OF BEEF Sauce Ju Vegetables | 40 € |
| LAMB SHOULDER TERRINE Shallots Potatoes in cream | 35 € |
| FOI GRAF STEAK Sauce Caramel Grape | 30 € |
| GRILLED CHICKEN Fresh vegetables Herbs Onion | 30 € |
| GRILLED LAMB RIBS Fried potatoes Fresh greens | 45 € |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| BASQUE CHEESECAKE Fresh raspberries | 10 € |
| COCONUT MUSS White chocolate mousse Coconut cream Peaches | 10 € |
| CAPPUCCINO CREAM BRULE Seasonal fruits Salted caramel | 10 € |
| COCONUT ICE CREAM Hazelnut Caramel | 10 € |

**TODAYS CHEF'S
RECOMANDATION**

| |
|---|
| KING SHRIMPS Avocado Pakchoy |
| GRILLED ASPARAGUS Pecorino cheese Roasted Pine nuts & Basil Pesto |
| FOI GRAF STEAK Sauce Caramel Grape |
| BASQUE CHEESECAKE Fresh raspberries |

Per Person 80 €