

GRANVILLE ROOM

Маленькие блюда

Салат с томатами и бочончини 10

Бланжевозрелые томаты, оливковое масло однократного прессования, свежий базилик, молотый перец, фле де сел и выдержанный бальзамик

Жареные креветки и пирог из снежного краба 11

Свежий базилик и пирог пекарно пепато ризотто, заправленные лимонным соусом

Печеные бочончини 12

Завернутый в ломтик копченой ветчины прошутто, жареный с зеленью крутон, а также сырный соус с базиликом

Панированные куриные крылышки 12

Пряное вяленое мясо, заправленное специальной сметаной или соусом для барбекю с бурбоном Мейкерс Марк

Брускетта 9

Соус песто с базиликом, козий сыр, острый томатный соус сальса, портвейн и гранатовая заправка

Салат с жареной приправленной грушей и козьим сыром 9

Рукола, кедровые орехи, цитрусовый винегрет

Путин 9

Сливочный соус, толсто нарезанный картофель фри и сыр комками

Раскатанные вручную фаршированные блинчики 9

Вегетарианские или свиные, с миринем, томатами и соевым соусом для макания

Сваренные на пару мидии из соляных источников 12

Соус с эстрагоновым уксусом и белым вином, лук-шарлот и чеснок, которые подаются с фокаччей

Жареные на вертеле креветки в панцире 12

с коктейльным соусом с перцами халапеньо

Три вида первоклассного сыра с гарниром 15

Подается с кростини

Лосось в соевом соусе 10

С добавлением халапеньо крем-фреша с лаймом и кориандром, а также крекерами Лесли Стоу

Выборка из мясных солений 15

горчица в цельных зернах, маринованный лук, корнишоны, нарезанный пекарно пепато и кростини, обжаренные в оливковом масле

Основные блюда

Жареная ААА говяжья вырезка 22
Картофель с козьим сыром и луковый гратен с перченым соусом, заправленным бренди

Мисо маринованный палтус 22
Салат с шафрановым молодым картофелем, фасоль, тушеный укроп, молодая французская морковь, красный редис и жареная свекла

Жареный дикий лососевый стейк 17
Жасминовый рис с лаймом и кинзой, а также гаи лан халапеньо-кленовая глазурь

Жирный гамбургер и толсто нарезанный картофель фри 15
Копченый эплвуд чеддер, хрустящий бекон, томаты и лук, которыми усыпана вся пшеничная булочка, а также толсто нарезанный картофель фри

Жареная куриная грудинка 18
Свежий цыпленок, соус-крем со свежими дикими грибами БК, пюре из весенних овощей и шнитт-лука

Жаренная половина бараньего бока 22
Мятный соус, ячменный салат с перцем чили, сушеная вишня, лук-перо и укроп

Кунжут с обжаренным тунцом ахи 19
Лапша, перемешанная с мисо, а также имбирный соус, гаи лан, васаби и соя

Равиоли с белыми грибами 16
Горчичный соус Поммери и пекорино пепато

Дополнительные блюда

Жареный картофель ямс с копченым чесноком и майонезом 6

Зеленые соевые бобы с крупной морской солью 5

Сезонные овощи 5

Толсто нарезанный картофель фри 5

Суп дня 5
Подается с гарнирами дня

Десерты

Три вида первокрасного сыра с гарниром 15

Подается с кростини

Бресс Блу (Франция) с жареной бальзамической грушей

Это сыр с натуральной коркой, мягкой, белой и съедобной. Внутри - мягкий сливочный сыр с голубой плесенью.

Выдержанный швейцарский грюйер (Швейцария) с жженым лимонным чатни

Деревенский, покрытый слегка маслянистой коркой, появившейся при изготовлении,

гладкий сыр, с едва уловимым ароматом и ярко выраженным вкусом.

Морбье (Франция) с кленом, черной сливой и миндальной стружкой

Это полумягкий сыр, богатый и сливочный, со слегка горьким остаточным вкусом, известный своим черным пепельным слоем, разделяющим его горизонтально по середине.

Ванильный чизкейк 6

Ред Бул дополнение

Ванильный крем-брюле 6

Салат с манго и киви

Шоколадный пирог 6

Кокосовая корочка песочного печенья, фрукты и карамельный соус