

# ЗАВТРАК

<b>Французский</b> <i>яйцо «Бенедикт» и легкий микс-салата</i>	1/205 360
<b>Американский</b> <i>яичница из перепелиных яиц с беконом, картофельные дольки, мясной сэндвич</i>	1/335 450
<b>Овсяная каша с мороженым из сгущенки</b> <i>овсяная каша, сваренная на основе сливок с нойзетте, дополненная домашним мороженым из сгущенки</i>	1/250/50 220
<b>Манная каша с сорбетом из клубники и французским хлебом</b> <i>классическая манная каша с добавлением домашнего сорбета из клубники</i>	1/250/50/35 220

## HORS D'OEUVRE

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Сырное плато</b>	1/250/40/40/35 1400
<b>Рыбное плато</b>	1/260/25/50 1350
<b>Мясные деликатесы</b>	1/240/70 1200
<b>Тартар из лосося с печеной свеклой, травяным маслом и кремом из Васаби</b>	1/135 720
<b>Тартар из краснодарского ягненка по рецепту шеф-повара с ароматом розмарина и гренками из бородинского хлеба</b>	1/140 750
<b>Карпаччо из говядины по традиционному рецепту с листьями салата руккола и сыром пармезан</b>	1/150 620
<b>Нежное пате из кролика с ароматом черного трюфеля и хрустящим хлебом, приготовленным на костре</b>	1/150/35 480
<b>Молодой сыр буррата с томатами конфи, свежими травами и соусом «Винегрет»</b>	1/175 750
<b>Карпаччо из карельской форели со «снегом» из оливкового масла, аква-томатами и жареным на костре хлебом</b>	1/150 570
<b>Смерреброд с копченым палтусом, мягким перепелиным яйцом, садовыми травами и пряной деревенской свеклой</b>	1/230 360

## САЛАТЫ

<b>Салат с креветками Тандори, маслянистым авокадо, сладкими томатами черри и черным хрустящим хворостом</b>	1/185 790
<b>Листья салата с обжаренным утиным филе, домашним майонезом из жженого сена, золотистым картофелем и муссом из корнеплодов</b>	1/225 620
<b>Салат с цыпленком, обжаренным до золотистой корочки, хрустящими гренками, томатами черри и сыром пармезан</b>	1/240 520
<b>Листья салата руккола с тигровыми креветками, сладкими томатами черри, гранатовой заправкой и снегом из пармезана</b>	1/230 690
<b>Хрустящий зеленый салат MITRICH с сочной мраморной говядиной, молодым печеным картофелем, пряной морковью и жемчужным луком</b>	1/245 690
<b>Салат с морепродуктами, легким супом из йогурта и зелени, сладкими томатами и воздушным муссом из лука фри</b>	1/275 620
<b>Овощной салат с оливками Iberico, красным ялтинским луком и сыром фета в двух состояниях</b>	1/260 420
<b>Легкий салат с теплым угрем, мягким авокадо, лимонным муссом и конфитюром из спелой сливы</b>	1/220 620

## СТЕЙКИ

*Зерновой откорм. Мраморная говядина признана самым деликатесным мясным блюдом*

<b>Ribeye прайм</b>	1/370/45 2900
<b>Chateaubriand</b>	1/320/45 3700
<b>Filet Mignon</b>	1/170/45 2200
<b>«New York»</b>	1/250/45 1900

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Голубые мидии по авторскому рецепту, с соусом из вермута, сладким луком шалот и свежими травами</b>	1/300/155 880
<b>Открытый жульен с сочной мраморной говядиной, фрикасе из вешенок, хрустящим сыром пармезан и домашней булочкой бриошь</b>	1/220 580
<b>Бургер из мраморной говядины, с соусом Sweet Chily, маринованными огурцами «Мисо» и нежной домашней булочкой</b>	1/360 790
<b>Авторские пельмени ручной работы с горячим бульоном из боровиков, деревенской сметаной и свежей зеленью</b>	1/360/50 590

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

<b>Нежное филе говядины с ароматом ольхового дыма, золотистым картофелем конфи, сибирскими белыми грибами и домашней копченой сметаной</b>	1/320 980
<b>Сочная телятина в прованских травах с картофельным машем, грибной сальсой и кремом из сморчков</b>	1/330 980
<b>Томленая ножка фермерской утки с картофельным gratenem, пряной свеклой и тартаром из лесных грибов</b>	1/360 780

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>Нежное филе судака, обжаренное в прованских травах с картофельным пармантье и пряным томатным соусом</b>	1/250/140 850
<b>Мурманский палтус в соусе кимчи с картофельным brandatom, травяным маслом, под «облаком» из пармезана</b>	1/100/150 990
<b>Спинка скандинавского лосося с пармантье из сельдерея под «пеплом» из красного лука</b>	1/110/50 880

## СУПЫ

Наваристый борщ с нежной томленой уткой конфи, пряной свеклой и копченой сметаной	1/250/40	490
Сливочный крем-суп из сибирских белых грибов с картофелем Рокко и трюфельным маслом	1/280/35	480
Суп-гуляш MITRICH с овощным соте, свиными ребрышками, сочной мраморной говядиной и молочным ягнёнком	1/300	610
Суп с морепродуктами Патахи по традиционному рецепту испанских рыбаков со свежими травами и брюнуазом из овощей	1/350	790
Воздушный тыквенный суп с тигровыми креветками тандори и жареными семенами баттерната	1/150/115	490

## ПИЦЦА

Маргарита	1/300	390
Четыре сыра	1/355	570
Фирменная пицца MITRICH	1/380	640
С чоризо из кабана и рукколой	1/360	490

## ПАСТА & РИЗОТТО

Спагетти с тигровыми креветками в сливочном соусе из омара, чернилами каракатицы и зеленым луком	1/230/60	760
Ризотто «Венере» с тепловодными креветками на муссе из пряной тыквы и свежими травами	1/265	760

## ГАРНИРЫ

Молодой картофель конфи	1/120	190
Овощи гриль	1/220	250
Грибное фрикасе	1/100	220
Картофельное пюре	1/150	190
Картофель «по-деревенски»	1/100	150
Картофель фри	1/100	150

## СОУСЫ

Велюте из белых грибов	1/50	150
Домашний кетчуп	1/50	150
Соус из острых перцев	1/50	150
Домашняя аджика	1/50	150
Соус сырный «Сант Агюр»	1/50	150

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный шар с карамельной нугой и жареным арахисом	1/240	390
Шоколадная сфера с фисташковым пралине, муссом из трюфеля, мороженым из сливочного печенья и горячим домашним шоколадом	1/175	410
Домашний медовик с дикими сотами и подкопченным в бересте деревенским йогуртом	1/230/15	360
Горшочек с банановым мороженым в сливочной карамели, под съедобной «землей» из шоколадного бисквита	1/270	370
Чизкейк «Бейлиз» с желе из малины и карамелизованным фундуком	1/135	380
Тирамису с трюфелем из савоярди свежими ягодами и снегом из лесного ореха	1/195	420
Мильфей со свежими ягодами	1/205	480
Мороженое из белого шоколада	1/50	150
Мороженое из темного шоколада	1/50	150
Мороженое «миндальный пирог»	1/50	150
Мороженое из жареного фундука	1/50	150
Сорбет из облепихи	1/50	150
Сорбет из шавеля	1/50	150

## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

Салат с жареными белыми грибами и хрустящей рукколой	1/170/10	560
Тартар из печеной свеклы с боровиками, травяным кремом и чипсами из постного хлеба	1/190/34	370
Пряный суп из спелых томатов с эстрагоновым маслом	1/300	480
Картофельный краш с лесными грибами и хрустящим баклажаном	1/150/100/23	520
Домашняя паста с пряным печеным перцем, томатным соусом и садовым базиликом	1/250/3	480
Тушеная капуста в водорослях Комбу и свежими травами	1/300	320
Острые баклажаны в соусе Кимчи	1/250	450

## ЧАЙ

Ассам	1/500	270
Пуэр	1/500	270
Эрл Грей	1/500	270
Дарджилинг	1/500	270
Сенча	1/500	270
Жасминовый	1/500	270
Изумрудный жемчуг	1/500	270
Женьшень улун	1/500	270
Молочный улун	1/500	270
Ромашковый луг	1/500	270
Баварская мята	1/500	270
Иван-чай	1/500	270

## КОФЕ

Эспрессо	1/50	170
Капучино	1/190	220
Американо	1/100	170
Латте	1/212	220
Моккачино	1/250	220
Гляссе	1/150	220
Ирландский	1/145	290

## МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

250 250

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Coca-Cola	250	170
Coca-Cola light	250	170
Sprite	250	170
Тоник Schweppes	250	170
Природная вода «MITRICH» by russequelle	700	320
San Pellegrino минеральная вода	250	230
San Pellegrino минеральная вода	750	420
Perrigier минеральная вода	330	250
Aqua Panna минеральная вода, б/г	250	230
Aqua Panna минеральная вода, б/г	750	420
Pago сок в ассортименте	200	160

## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

Классический	1350	470
Клубничный	1350	470
Облепиховый	1350	470
Тархун	1350	470
Лимонад Алоэ-Мед	1350	470

## FRESH

Лимон	250	320
Апельсин	250	320
Яблоко	250	320
Морковь со сливками	300	320
Морковь – яблоко	250	320
Грейпфрут	250	320
Груша	250	320