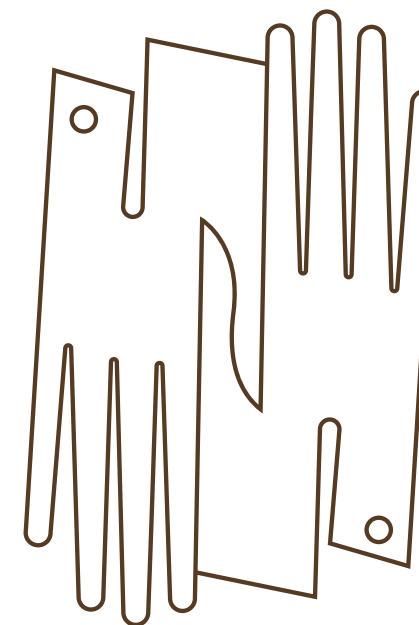




Felix Krull



Феликс Круль – герой одного из самых известных романов знаменитого писателя Томаса Манна, жившего в Раушене в начале XX в.

Это обаятельный молодой авантюрист, мошенник-интеллектуал. Давая его имя нашему ресторану, мы проводим параллель с историей места, выражаем свое почтение великому писателю, любовавшемуся этими же соснами за 100 лет до нас.

САЛАТЫ					
	Вес	Цена		Вес	Цена
Карпаччо из свежих томатов с лесным орехом и сыром Грюйер	165	510 ₺	СУПЫ	Ремесленный хлеб на пятилетней закваске со сливочным маслом	120/30165 ₺
Листья салата с дроблеными семенами, авокадо и лимонным дрессингом	120	410 ₺			
Листья салата с креветками, сыром Грюйер, пшеничными крутонами и рыбным соусом	185	780 ₺		Подкопчённый рыбный суп	300520 ₺
Салат с копченой форелью, соусом из ряженки и яйцом пашот	165	465 ₺		Борщ с говядиной. Подается со смальцем, сметаной и зеленью	300/40/35/40480 ₺
Морепродукты с листьями салата, моченым яблоком и заправкой шисо	245	780 ₺		Острый Том Ям с креветками и кокосовым молоком	300/50650 ₺
Салат с томленой говядиной с листьями шпината и рукколы с пикантной заправкой и мисо	215	620 ₺		Холодный суп из ряженки, малосольных огурцов и укропа	300335 ₺
				Крем-суп из печеной паприки	300420 ₺
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Фермерская буррата с томатами и рукколой, соусом из печеного перца	125/40/25	690 ₺	Филе судака со свежим шпинатом с винным соусом и картофельное пюре с травами и черемшой	120/80/30	750 ₺
Строганина из пеламиды с тостами бородинского хлеба и маринованным луком	100/30/20/35	590 ₺	Филе форели с мятной свеклой, соусом берблан из моченых яблок	100/70	890 ₺
Строганина из муксуна с лимоном и бородинскими тостами	100/30/50	750 ₺	Филе скумбрии с вешенками и сливочным соусом из балтийской салаки	100/30/35	670 ₺
Угорь горячего копчения с цитрусовым соусом	100/30	1200 ₺	Щучьи котлеты с голландским соусом, картофельным пюре и шпинатом	140/100/20	745 ₺
Тартар из говядины с вяленным желтком и мисо	120/15/9	675 ₺	Куриная грудка с кукурузным пюре, кремом из ряженки и сливочным пореем	160/30/25	490 ₺
Тартар из форели с мороженым из печеного яблока и маскарпоне	120/40	645 ₺	Утиная грудка с пюре из корня сельдерея, томленным яблоком и лавандовой карамелью	130/100/45/30/20	850 ₺
Сырная тарелка с вареньем из томатов	140/30	1100 ₺	Чак Ай Ролл с конфи из красного лука, грибами и вяленным томатом	130/30/15/50	990 ₺
			Томленые говяжьи щечки с муссом из корня сельдерея и припущенным шпинатом	120/80/20/30	870 ₺
СЭНДВИЧИ			Томленая говядина с гречневым ризотто	120/100/25	780 ₺
Утиный паштет на бриоши с клубникой	115	430 ₺	Ягненок с пюре из цветной капусты на топленом молоке и вяленным томатом	160/70/30/15	990 ₺
Смёрребрёд с килькой и свекольным кремом на бородинском хлебе	145	290 ₺	Стейк Рибай с соусом Демиглас	за 100 гр	990 ₺
Смёрребрёд с риеом и копченой форелью на бородинском хлебе	145	420 ₺	Стейк Шатобриан с соусом Порто	240/120/30	3300 ₺
			ДЕСЕРТЫ		
Запеченная говяжья мозговая косточка с сыром, белыми грибами и трюфельной пастой	360	650 ₺	Медовик с ромашковым мороженым	95/40	420 ₺
Камамбер, запеченный на бриоши с карамельным томатом	60/40/30	550 ₺	Кофейно-йогуртовый мусс с бобами тонка	100	420 ₺
			Мусс из маскарпоне с грушей и фундуком	110	390 ₺
			Лимонный тарт	100	350 ₺
			Мороженое и сорбет в ассортименте	50 гр	190 ₺