

菜单

生菜

| | |
|---------------------------|-----------|
| 牡蛎 | 650.-/1шт |
| 任选酱汁: 苹果酱、柠檬 (品种请咨询服务) | |
| new 海胆 | 550.-/1шт |
| 扇贝 | 830.-/50г |
| 任选酱汁: 紫苏酱、酱油或生姜沙拉酱 | |
| new 柠汁腌扇贝、葡萄柚、鳄梨 | 1 190.- |
| new 鞑靼鳟鱼、黄瓜、白鲑鱼子酱 | 1 290.- |
| 经典鞑靼牛肉、薯条 | 1 170.- |

冷盘和沙拉

| | |
|-----------------------|---------|
| 番茄、葱、阿迪格奶酪 | 950.- |
| new 盐烤甜菜、丝绸奶酪 | 870.- |
| 法式青菜沙拉 | 1 250.- |
| 堪察加帝王蟹沙拉 | 1 850.- |
| 42 摄氏度三文鱼配烤土豆、韭葱和酸牛奶酱 | 1 770.- |
| new 芝麻菜、朝鲜蓟、小虾、陈老松露奶酪 | 1 630.- |
| 鸡肝芭菲、黑加仑和啤酒吐司面包 | 790.- |

丹麦开放式三明治

| | |
|----------------------|---------|
| new 三明治配轻盐鲱鱼和熏奶酪 | 790.- |
| 三明治配腌制三文鱼、新鲜辣根和绿色芦笋 | 1 190.- |
| 白色三明治配堪察加帝王蟹 | 1 250.- |
| 三明治配烤牛肉、雷莫拉酱、轻盐黄瓜和脆葱 | 850.- |

汤类

| | |
|---------------|-------|
| 腰豆甜菜汤 | 650.- |
| new 三文鱼西兰花浓汤 | 770.- |
| new 洋姜浓汤 | 770.- |
| 瑞典鱼汤配奶油清汤和番红花 | 950.- |

 本菜可以不用动物油脂制作

意面和意式炒饭

| | | |
|-----|----------------------------|---------|
| new | 意面配芦笋和羊肚菌 | 1 270.- |
| | 米粒面配堪察加帝王蟹和 Bisque 酱 | 1 890.- |
| new | 焖鸭肉泥宽面、佩克利诺奶酪 | 1 450.- |
| new | 扇贝意式炒饭 | 1 590.- |

主菜

| | | |
|-----|-------------------------------------|---------|
| new | 烤花椰菜、戈贡佐拉奶酪慕斯 | 750.- |
| new | 烧烤帝王鱿鱼、坚果酱 | 970.- |
| new | 烧烤章鱼、小白菜、甜椒奶油 | 1 750.- |
| | Amandine 鳕鱼、豆角、杏仁、Noisette 黄油 | 1 930.- |
| | 马舌蝶、香料土豆泥、熊葱青酱 | 1 650.- |
| new | BBQ 农场鸡肉、小土豆 | 970.- |
| new | 鸭胸、烤南瓜泥、越橘 | 1 350.- |
| | 焖牛舌丝 | 1 450.- |
| new | 羊肩肉、茄子酱 | 1 670.- |
| new | 牛腹肉、煎豆荚、土豆 | 1 750.- |
| | 炭烤纽约客牛排、番茄萨尔萨酱、阿根廷青酱 | 2 170.- |

甜品

| | | |
|------|----------------------------|-------|
| | 巴甫洛娃蛋糕 | 690.- |
| new | 罂粟奶酪蛋糕配百香果酱 | 690.- |
| new | 兰姆巴巴配红橙和无花果 | 690.- |
| | 伯爵城堡遗址 | 690.- |
| | 巧克力蛋糕、梅干雅文邑冰淇淋、巧克力花条 | 690.- |
| | 花色小蛋糕 | 690.- |
| leaf | 什锦冰淇淋和雪葩 | 250.- |

 本菜可以不用动物油脂制作