

Глава 1.

ЗАКУСКИ.

Начало истории.

Короткие, но яркие вступления, которые будоражат воображение и пробуждают аппетит.

Брускетта с крабом и креветкой	105 г	590
Смореброд из балтийской кильки с печеным картофелем	180 г	590
Строганина из пеламиды с тостами из бородинского хлеба	240 г	850
Тартар из тунца и гребешка с сорбетом чили-лайм	145 г	890
Тартар из говядины	200 г	750
Томаты со страчателлой и печеным перцем	210 г	720
Саламур из балтийской рыбы с печеным картофелем	250 г	990
Прусская тарелка	240 г	1350
Брускетта с печеными овощами и кремовой страчателлой	140 г	420
Севиче из форели с соусом из мисо и мирина	130 г	850
Хлебная корзина с воздушным маслом	140 г	290

Глава 2.

САЛАТЫ.

Свежие впечатления.

Легкие, сочные эпизоды, полные красок, хруста и контрастов. История баланса и гармонии.

Салат с копченым угрем и битыми огурцами	210 г	980
Цезарь с креветкой	205 г	920
Салат с тунцом, зеленью и овощами пай	130 г	790
Зеленый салат с авокадо и лимонным дресингом	140 г	690
Цезарь с курицей	205 г	790
Салат с ростбифом и кедровыми орехами	140 г	820

Глава 3.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.

Температура повышается.

Мозговая косточка с лесными грибами и сыром Камамбер	350 г	950
Подкопчённый язык с соусом из белых грибов	150 г	850
Хрустящие брокколи с соусом из фисташек	250 г	590

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на определённые продукты или у вас есть определенные рекомендации по питанию, сообщите пожалуйста об этом официанту

Глава 4.

СУПЫ.

Тёплый приём

Исповедь повара, выпаренная до концентрированной сути. Прозрачные откровения и бархатные признания, что согревают изнутри и готовят к главному.

Борщ с мраморной говядиной	400 г	720
подается с салом и зеленью		
Куриный бульон с лапшой и перепелиным яйцом	300 г	530
Подкопченнная карельская уха	325 г	990
подается с блинчиком с красной икрой		
Том Ям	400 г	950
подается с рисом басмати и долькой лайма		

Глава 5.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.

Кульминация

Запоминающиеся сцены, где главные герои раскрываются в полную силу.

мясо		
Биточки куриные на пару с гарниром на выбор: рис/картофельное пюре/паста	240 г	650
Томленая говядина с картофельным пюре и маринованной свеклой	270 г	920
Стейк Шатобриан с соусом Порто	100 г	1290
Стейк Рибай с соусом Порто	100 г	1290
Утиная грудка с карамельными фруктами	195 г	850
Бифштекс из мраморной говядины с перечным соусом и печеным картофелем	320 г	950
Медальоны из говяжей вырезки с пюре из корня сельдерея и винным соусом	170 г	1290
рыба		
Филе форели с брокколи и соусом в стиле Том Ям	160 г	1350
Скумбрия с соусом из фисташки	200 г	1100
Котлеты из балтийской трески и краба с айоли и соусом из лука порея	220 г	1290
Филе балтийского судака в огуречном маринаде с картофельным пюре	230 г	1100

Глава 6.

ГАРНИРЫ.

Фон и антураж

Детали, создающие атмосферу. Идеальные спутники для главных героев, дополняющие и завершающие картину.

Овощи гриль / Картофельное пюре / Картофель фри / Рис басмати	120 г	390
---	-------	-----

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на определённые продукты или у вас есть определенные рекомендации по питанию, сообщите пожалуйста об этом официанту

Глава 7.

СОУСЫ.

Алхимия вкуса

Перечный	40 г	200
Том Ям	40 г	200
Порто	40 г	200
Винный	40 г	200

Фундаментальные основы
кулинарного мастерства.

Глава 8.

ДЕСЕРТЫ.

Счастливый финал

Секрет янтаря	170 г	690
Чизкейк «Сан-Себастьян» с грушевым сорбетом	240 г	620
Муссовый десерт с миндальным пралине	90 г	450
Анна Павлова с ягодным соусом и клубничным мороженым	180 г	620
Безлактозный десерт из яблока и груши с лаймовым сорбетом	190 г	690
Мороженое и сорбет в ассортименте	60 г	250

Сладкое послесловие, оставляющее
самое нежное впечатление. Финальный
аккорд, ради которого хочется
перелистнуть все страницы сначала.

* * *

Однажды, поздним вечером, когда зал уже почти опустел, я заметил на столе недопитый бокал вина. К нему никто не возвращался, но в нём ещё жило тепло разговора, который только что здесь случился.

Я поймал себя на мысли: самое важное в ужине происходит не в момент подачи блюда, а в том, что остаётся после.

Во вкусе, который задерживается дольше, чем ожидалось. В паузе между словами. В лёгком желании продлить вечер ещё на один глоток. Хорошая кухня не стремится удивить в последний момент. Она оставляет след – спокойный, уверенный, почти незаметный.

И если, закрывая меню, вы на секунду задержались, значит, всё было сделано правильно. Пусть этот вечер останется с вами чуть дольше, чем обычно.

Felix Krull

при обслуживании в ресторане с 23:00 до 07:00
действует наценка на обслуживание 20%

Felix Krull

Однажды, на краю продуктового рынка в Лионе я встретил мужчину, который, не известно по какой причине, привлек мое внимание. Он выбирал сыр, придирчиво, как ювелир.

«Проблема современной кухни, – сказал он, не глядя на меня, – не в сложности, а в неискренности.

Запомни: если ты не можешь объяснить блюдо одним предложением, ты его не понял сам. А непонятное сердцем никогда не станет вкусным».

Эти слова повисли в воздухе, смешавшись с запахом специй и земли. Мужчина растворился в рыночной толпе, а я остался стоять с помидором в руке и с новой мыслью в голове. Именно она и легла в основу этого места.

«Феликс Круль» – не про сложные конструкции. Это про ясность, которую чувствуешь кожей. Про блюда с характером, который виден с первого взгляда. Мы берём знакомые, тёплые образы – как тот рыночный помидор – и дарим им детали, которые открывают блюдо по-новому.

Это меню - мой дневник.

Главы – это этапы любого хорошего вечера, который, как и хорошая книга, должен иметь интригующее начало, насыщенную середину и запоминающуюся развязку.

Навеки Ваш, Феликс Круль