Глава 1.
ЗАКУСКИ. *Начало истории.*

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

Брускетта с крабом и креветкой 105 г	550
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.

Страницы начинают согревать руки. Аромат обещает, что самое интересное — впереди.

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
Подкопченная 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*

Фундаментальные основы кулинарного мастерства.

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

Глава 8.
ДЕСЕРТЫ. *Счастливый финал*

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

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

* * *

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