

# О С Е Н Ь

в Розы Джейн



**КАРПАЧО ИЗ ПИКАНЬИ**  
с выдержанным чеддером и с песто из руколы

*Picanha carpaccio with aged cheddar and rocket salad pesto*

140g ❖ 590.-

**ГРУЗДИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

и укропным маслом

*Milk caps mushrooms with baby potatoes and dill oil*

180g ♦ 630.—



**РАЗНЫЕ СОЛЕНЬЯ**

в пряном рассоле

*Pickled vegetables in spicy brine*

250g ♦ 560.—



**ХРУСТЯЩИЕ  
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ**

с халапеньо  
и соусом из аджики

*Crispy cheese sticks  
with jalapeno  
and adjika sauce*

180/50g ♦ 490.—

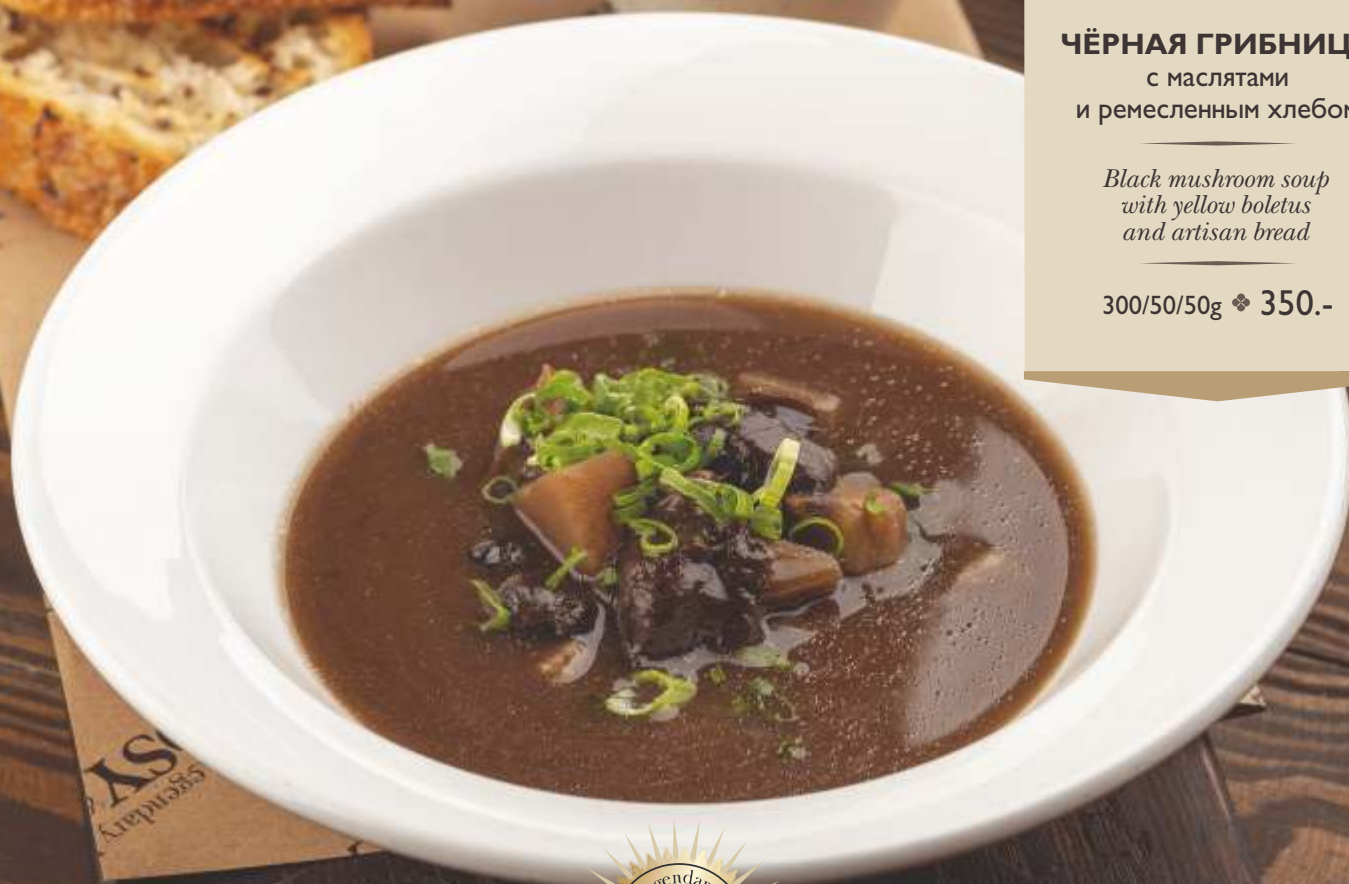




**ЧЁРНАЯ ГРИБНИЦА**  
с маслятами  
и ремесленным хлебом

*Black mushroom soup  
with yellow boletus  
and artisan bread*

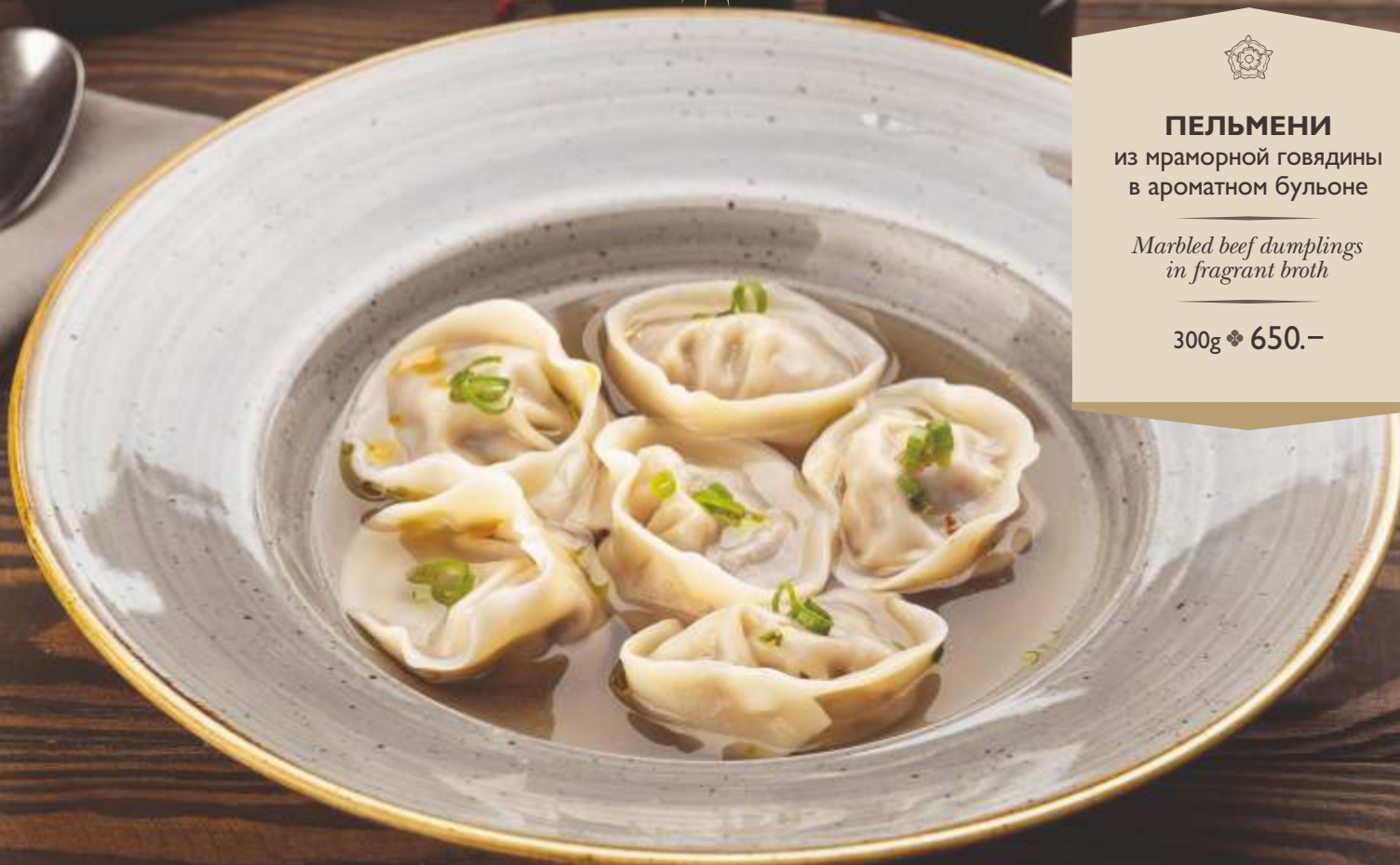
300/50/50g ♦ 350.-



**ПЕЛЬМЕНИ**  
из мраморной говядины  
в ароматном бульоне

*Marbled beef dumplings  
in fragrant broth*

300g ♦ 650.-





**СИБАС  
В БЕЛОМ ВИНЕ**  
с вонголе и овощами

*Sea bass in white wine  
with vongole and vegetables*

290g ♦ 1200.-



**ФЛЭТ  
АЙРОН СТЕЙК**  
с перечным соусом  
и пастой радиатори

*Flat iron steak  
with pepper sauce  
and radiatori pasta*

80/200/40g ♦ 840.-