



尊敬的宾客，欢迎光临！

愿您在这里不要有宾至如归的感觉。

首先，感谢您抽出宝贵的时间阅读这段文字。

我们试图打造一家独具匠心、兼具现代感与经典风格的餐厅。在这里，装饰优雅、理念创新，又不乏传统与情怀。如果您一时感到些许“拘谨”，或觉得着装不够得体—请放下顾虑！请尽情沉浸在我们的服务中，享受与我们共度的时光。无论是为您本人、家人、爱人、朋友、同事或商业伙伴服务，我们都视为莫大的荣幸，也希望借此机会为您讲述关于诺维萨德与塞尔维亚的美食故事。

我们的服务方式、低调的姿态、真诚而专业的满足感、氛围、舒适度、艺术气息，以及以流传百年的祖传食谱精心烹制的佳肴—共同构成了我们的特色。

我们的灵感源于18世纪上半叶在法国兴起的一场美食革命。那时，烹饪不仅是一门手艺，更升华为一种科学、一种哲学、一种生活方式，也是“美食学”诞生的时代。这段历史推动了烹饪艺术的巅峰发展，设定了至今依然未被超越的高标准。

说到那个时代，人类对味觉的探索从未停歇，对新奇风味的好奇与追寻，也催生了果冻、调味酱、蛋黄酱、酱汁、煎炸、炖煮、炒制、焯水等经典技艺。那时的厨师开始使用许多如今仍为厨房必备的工具，并创造出传世的“经典”，这也正是我们的使命与追求。

如果要精确表达我们的风格，就必须提到“新古典主义”。玛丽亚·特蕾莎(Maria Theresa)皇后曾赋予彼得罗瓦拉丁堡垒以独立地位。她的女儿玛丽·安托瓦内特(Marie Antoinette)的丈夫，也在那个时代修建了宏伟的城堡，在维护法国君主制的同时，也将烹饪提升到前所未有的高度。我们甚至可以用“路易十六”(Lui XIV)来代指那个风格：魅力、优雅、细致、整洁与美学，共同定义了法国黄金岁月的餐饮精髓。在这个节奏飞快的时代，所有这些似乎已显得遥远、无关紧要、甚至过时无趣。但事实是：我们都渴望哪怕只有五分钟“极致体验”—对每一个细节都呵护备至的用心，是这个世界仍然值得留恋的原因。这，正是我们存在的意义。

所以，请不要只是“有宾至如归的感觉”—请让这成为现实。



那么，“为什么叫 Nucleus？”

Nucleus 是“细胞核”的拉丁文，象征生命的本源。正如每个生物的基本单位是细胞，而我们每个人都被一种原始的情感所吸引——感恩与幸福。科学家们或许仍在探寻生命的本质，而我们希望通过食物，让您在某一瞬间更靠近这些纯粹的渴望。美食，是我们触碰本质的方式。

通过味道、食谱、制作与服务方式，乃至对这门职业的态度，我们致力于抵达“美食学”的核心——在物质最独立、情感最丰沛的时刻，将一切爱、专注与努力倾注于一餐之中。我们带您踏上一段由鹅卵石铺就的“美食之路”，一起品味色彩、气味与声音，一同聆听音乐与人群的低语。

要触碰本质与艺术，我们无需走得太远。我们的餐厅，就坐落于彼得罗瓦拉丁堡垒下的莫里纳里公园。这栋建筑曾是火车站、也曾是邮局，如今是 Nucleus 餐厅。

这趟旅程无需车票，只需您安坐在座位上，任凭感官引领您开启旅程。

时间长短由您决定，唯一需要携带的行李——就是您的五感。

尊贵的来宾，请尽情享受、请为自己留出片刻的时光，并勇敢地要求更多的服务与体验。

我们期待倾听您的反馈，并希望这些印象是积极的；若有不足之处，也请不吝告知。

我们正站在这段旅程的起点，而您的每一句话、每一个评价，都弥足珍贵。作为好客的东道主，我们也定不负所托。

欢迎光临 Nucleus，欢迎来到“收藏菜”餐厅！

餐厅团队与主厨 约万·尼科利奇·涅戈万 Jovan Nikolic Njegovan
祝您用餐愉快！

冷开胃菜

野鸡糊配醋栗果冻

推荐葡萄酒 : **Fleurs de Prairie; Scalabrone Guado al Tasso; Taittinger Brut Reserve**

过敏原: 牛奶、芥末

670.00

法式油封牛舌鹅肝

推荐葡萄酒 : **Gewurtztraminer Colmar; Chateau R de Riusec; La Roncaia Eclisse**

带有新鲜的青苹果

1100.00

酿蛋的三种方式

推荐葡萄酒 : **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabbianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

过敏原: 鸡蛋、鱼、牛奶、芹菜、芝麻、芥末

920.00

煮猪腿的冻 配菠菜鹰嘴豆泥

推荐葡萄酒 : **Vermentino Santa Cristina; La Scolca Gavi Valentino; Baron de Ley Reserva**

过敏原: 牛奶、芥末

870.00

用烤羊肩肉制成的加兰丁 配西葫芦和开心果

推荐葡萄酒 : **Baron de Ley Reserva; Il Bruciato Guado al Tasso; Chateau La Fortune Margaux**

过敏原: 开心果、牛奶、面粉、芥末

890.00

鞑靼牛排

根据您的要求, 可以在您面前准切。

在您的餐桌旁边准备鞑靼牛排, 费用是 1200 塞尔维亚第纳尔。

推荐葡萄酒 : **Chateau Cantin Grand Cru; Botrosecco Le Mortelle; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

过敏原: 鸡蛋、大豆、芥末、鱼

2180.00

冷开胃菜

牛肉片 – 塞满鹅肝慕斯

推荐葡萄酒：**Nobile di Montepulciano; Baron de Ley Gran Reserva; Husonet, Haras de Pirque**

过敏原：牛奶、杏仁、大豆、芥末、开心果

1280.00

鲈鱼酱

推荐葡萄酒：**Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Pinot Grigio Collavini; Pouilly Fumme**

空腹餐/鱼素

过敏原：鱼、大豆、芥末

550.00

甜菜根和鳄梨鞑靼 搭配番茄干鹰嘴豆泥和酥脆的亚麻籽

推荐葡萄酒：**La Scolca Gavi Valentino; Rose d'Anjou; Fleurs de Prairie**

纯素食/素食

过敏原：大豆、芥末

780.00

精选国际 2 人份的奶酪和肉制品。

通过奶酪和肉制品，东西方文化得以和解，并在餐桌上相遇：布里干酪、羊乳干酪、戈贡佐拉奶酪、莫比耶奶酪、奶酪卷和佩克立诺干酪，以及圣丹尼尔火腿、巴塔尼拉火腿和当地火腿。

米兰萨拉米香肠和斯洛伐克香肠也不会错过本次会议。

推荐葡萄酒：**Baron de Ley Semi Dulce; Greco Di Tufo, Mastroberardino; Chardonnay Planeta**

过敏原：牛奶、芝麻、孜然、霉菌

3940.00

汤和肉汤

阿尔萨斯的汤

推荐葡萄酒：**Gewurtztraminer Colmar; Chablis Bovier & Fils; Vivia Le Mortelle**
过敏原：面粉、牛奶、鸡蛋、芹菜、胡萝卜

1100.00

富含香草香气的野鸡清汤

推荐葡萄酒：**Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Planeta La Segreta Bianco; Prosecco Rose Canevel**
过敏原：面粉、鸡蛋、牛奶、芹菜、胡萝卜

860.00

蒜蓉奶油汤

推荐葡萄酒：**Chardonnay Haras de Pirque; Bramito della Sala Chardonnay; Baron de Ley 3 Vinas**
过敏原：牛奶

740.00

蔬菜通心粉汤

推荐葡萄酒：**La Scolca Gavi Valentino; Sauvignon Blanc Collavini; Chablis Bovier & Fils**
空腹/纯素食/素食
过敏原：芹菜、胡萝卜、豆类

585.00

鲈鱼白汤

推荐葡萄酒：**Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Soave Masi; Greco Di Tufo, Mastroberardino**
空腹/鱼素
过敏原：鱼、大豆、芹菜、胡萝卜

670.00

匈牙利豆汤

推荐葡萄酒：**Prosecco Canevel Valdobbiadene; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies; Planeta Cometa Fiano**
过敏原：牛奶、芹菜、胡萝卜、豆类

980.00

热开胃菜

Poireau 蛋奶酥 韭葱蛋奶酥馅饼

推荐葡萄酒：**Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

乳蛋/素食

过敏原：牛奶、鸡蛋、面粉

870.00

鹅肝配芹菜泥

推荐葡萄酒：**Taittinger Brut Reserve; Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Broy Collio, Colavini**

过敏原：牛奶、芹菜

2700.00

蜗牛

推荐葡萄酒：**Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Beaune, Oliver Laflavie; Chardonnay Planeta**

过敏原：牛奶、软体动物门

790.00

四种时令蘑菇烩饭

推荐葡萄酒：**Baron de Ley 3 Vinas; Cervaro della Sala; Chardonnay Haras de Pirque, Chile**

乳蛋/素食

过敏原：牛奶、蘑菇、大米、芹菜、胡萝卜

1540.00

甜菜根和羊乳干酪烩饭

推荐葡萄酒：**琼瑶浆科尔马; Passo doble Blanco, Masi Argentina;**

Baron de ley Semi Dulce

乳/素食

过敏原：甜菜、霉菌、胡萝卜、芹菜、大米、牛奶

1650.00

三色馄饨配温和黄油酱

推荐葡萄酒：**普罗塞克 Canevel Valdobbiadene; Pepoli Chianti Classico; Baron de Ley Reserva**

过敏原：鸡蛋、面粉、牛奶

1850.00

热开胃菜

蒜香油辣椒意大利面

推荐葡萄酒：La Scolca Gavi Valentino; Pinot Grigio Collavini; Vermentino Santa Cristina

纯素食/素食/空腹

过敏原：面粉

1340.00

牛骨髓佐调味吐司面包

推荐葡萄酒：Greco Di Tuffo, Mastroberardino; Planeta Cometa Fiano;

Chablis 1er Cru Bovier & Fils

过敏原：面粉

870.00

蜂蜜烤 布里奶酪

推荐搭配现烤的羊角面包。

推荐葡萄酒：Sancerre Le Chateau; Chateau R de Riusec

乳/素食

过敏原：牛奶、蜂蜜、面粉、芥末

1100.00

养殖肉类和野味的现成菜肴

红酒炖鸡

用勃艮第红酒烹制的公鸡，配上根茎类蔬菜和蘑菇，再配上土豆泥。这道菜的痕迹可以追溯到古代高卢人和尤利乌斯·凯撒，但直到 19 世纪中叶才发现了这道菜的书面食谱，尽管众所周知，这种菜谱在此之前就已经由高卢人传播和制作，所以这道菜通常被称为高卢公鸡。

推荐葡萄酒：**Santenay, Roger Belland; Baron de Ley Gran Reserva;**
Pinot Nero della Sala

过敏原：胡萝卜、芹菜、面粉、牛奶、蘑菇、芥末

1940.00

法国炖小牛肉

这是一道源自法国的传统菜肴，将小牛肚、牛胸和牛膝与洋葱、胡萝卜和香料一起烹制，再用白色滑腻的浓奶油盛放。

推荐葡萄酒：赤霞珠梅洛, **Domaine Tholomies; Chateau Lestage Simon; Antica,**
纳帕谷 赤霞珠

过敏原：牛奶、香菇、芹菜、胡萝卜、面粉、芥末

1650.00

捷克饺子炖鹿肉

炖鹿肉片和土豆炖腿，配以由牛奶、黄油、鸡蛋、小麦粗面粉、洋葱、培根和香料制成的传统捷克饺子。

推荐葡萄酒：**Il Bruciato Guado al Tasso; Radici Taurasi Mastroberardino Reserva;**
Masi Costasera Amarone Riserva

过敏原：牛奶、芹菜、胡萝卜、鸡蛋、面粉、土豆、芥末

2630.00

用养殖肉和野味制作的现点现做的菜肴

Tournedos Rossini

Turnedo Rossini 是一道经典美食，以作曲家焦阿基诺·罗西尼（Gioacchino Rossini）的名字命名，这道经典菜肴的创作过程中，作曲家罗西尼给了主厨以及创作者灵感。

推荐葡萄酒：**Brunello di Montalcino Pian delle Vigne; Barolo Prunotto; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

过敏原：面粉、芹菜、胡萝卜、牛奶、土豆、芥末、蘑菇

3700.00

惠灵顿牛排（2 人份）

这道经典菜肴可追溯到 19 世纪上半叶，以威灵顿公爵第一代亚瑟·韦斯莱（Arthur Weasley）的名字命名，这道无与伦比的菜肴最初是为他烹制的，至今仍给厨师和顾客带来启发和挑战。

推荐葡萄酒：**Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Chateau Durfort Vivens Grand Cru Classe**

过敏原：面粉、蘑菇、芹菜、胡萝卜、牛奶、芥末

5900.00

基辅炸猪排配土豆泥和炒蔬菜

这道菜起源于俄罗斯帝国，由法国厨师 Urbain Dubois 创造。在那个时期，法国美食对俄罗斯美食的创作产生了很大的影响。

推荐葡萄酒：**Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

过敏原：面粉、鸡蛋、牛奶、胡萝卜、芹菜、大豆、芥末

2080.00

鸡肉片或牛肉片配荷兰酱

荷兰酱是现代美食创造时最早创造的酱汁之一，更准确地说是在法荷战争期间，在路易十四统治期间。迄今为止，它还没有被超越，它被认为是最复杂的酱汁之一，其应用是全球性的。

推荐葡萄酒：**Fleurs de Prairie, Provence; Planeta La Segreta Rosso; Passo Doble Rosso, Masi, Argentina**

过敏原：鸡蛋、面粉、土豆

鸡肉 **2200.00 / 2990.00** 牛肉

鹿腿排配白黄油酱和带皮炸土豆

选用鹿腿最软的部分制成牛排，在黄油中煎炸，放在面包上，配上带皮的烤土豆，淋上白汁。建议将土豆的内容物涂抹在您准备的食物上。当这道菜送到你面前时，土豆已经吸收了足够的酱汁，剩下的就应该给鹿肉了。

推荐葡萄酒：**Chateau Cantemerle Grand Cru Classe; Barolo Prunotto**

过敏原：牛奶、土豆、芥末

2450.00

用养殖肉和野味制作的现点现做的菜肴

俄式牛柳配土豆丸子

19 世纪中叶，法国宫廷厨师为斯特罗加诺夫皇室创造了这道菜，他们用高超的技艺将俄罗斯的酸味与法国芥末和牛排融合在一起。用这道菜他们定义了牛柳的绝对用途，因为这道菜已经用最后一部分，不能再用来制作菲力牛排了。根据您的要求，可以在您面前准备。在您的餐桌旁边准备这道菜的机会
价值 1,200.00 第纳尔

推荐葡萄酒：**Chateau Lestage Simon; Botrosecco Le Mortelle; Museum Reserva**
过敏原：麸质、鸡蛋、土豆、芥末、牛奶、蘑菇

2000.00

帝国烤肉串餐

根据您的要求，我们可以在餐桌上为您准备 Ali oli 酱汁（一种浓烈的冷蒜酱，用大石臼在细细的西班牙橄榄油流下捣碎蒜瓣制成）。制作酱汁的时间为 10 分钟，服务费用为 1,200,00 第纳尔

推荐葡萄酒：**Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Pietrabianca Tormaresca; Scalabrone Guado al Tasso**
过敏原：麸质、蜂蜜

2120.00

酿鹌鹑油封

鹌鹑以一种特殊的方式去骨头，塞满史蒂芬妮馅，加入栗子和无花果干，用鸭油烹制，烘烤并放在芹菜和土豆泥上，配上釉面慢煮的胡萝卜。

推荐葡萄酒：**Marchese Antinori Chianti Classico Riserva; Nobile di Montepulciano;**
Chateau La Fortune Margaux
过敏原：胡萝卜、芹菜、栗子、牛奶

5760.00

不含肉的波伦亚意面

谷物和核果的长寿混合物取代了碎肉的结构，将使这道菜更加饱腹，蔬菜更正宗，香料的味道与您以前吃过的此类素食菜相比无与伦比。
意大利面条是由斯佩尔特面粉制成的。

推荐葡萄酒：**Chardonay BIO, Domaine Tholomies; Prosecco Rose Canevel;**
Giardino Santa Cristina
纯素食/素食/空腹

过敏原：大豆、小麦、燕麦、黑麦、芥末、杏仁、腰果、无花果

1460.00

沙拉餐

• 凯撒沙拉

墨西哥蒂华纳的凯撒酒店 (Hotel Cesar) 构想了这个如今规模更大的全球品牌。虽然有各种复杂的配件，但这款经典款非常简单。它由罗马沙拉（我们自己种植）和含有 7 种成分的调料组成。将整片生菜叶淋上调料，撒上磨碎的帕尔马干酪，再在上面放上两片法式长棍面包丁。根据您的要求，可以在您面前准备。在您的餐桌旁边准备这道菜的机会价值 1,200.00 第纳尔。

推荐葡萄酒: **La Scolca Gavi Valentino; La Roncaia Eclisse; Vivia Le Mortelle**

乳/素食

过敏原: 芥末、鸡蛋、鱼、牛奶、小麦

970.00

Bell沙拉

推荐葡萄酒: **Soave Masi, Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Sauvignon Blanc Collavini**

空腹/素食/素食

过敏原: 蜂蜜、芥末、苹果、杏仁

780.00

Triticum Eruca 沙拉

煮熟的小麦和芝麻菜沙拉，加入切成菱形的红辣椒，用红洋葱和大蒜调味，以及以橄榄油、百里香和柠檬汁为基础的醋汁

推荐葡萄酒: **Sauvignon Blanc Collavini; La Roncaia Eclisse; Pouilly Fume**

空腹/素食/素食

过敏原: 小麦、蜂蜜

650.00

沙拉餐

火鸡配奶酪

酥脆的沙拉与以希腊酸奶、火鸡肉、梨片和切碎的羊乳干酪为基础的调味料相结合，是一种独特的味觉现象。为了完美咬合，建议从列出的每种成分中在叉子上稍微添加一点。

推荐葡萄酒：**Gewurtztraminer Colmar; Baron de ley Semi Dulce**

过敏原：牛奶、霉菌

1330.00

伊甸园

精心挑选的四种番茄果实在温和的意大利乳清干酪上发芽，撒上新鲜的香草叶和特级初榨橄榄油。

推荐葡萄酒：**Planeta La Segreta Bianco; Soave Masi**

乳/素食

过敏原：牛奶、芝麻

1220.00

• 希腊沙拉

推荐葡萄酒：**Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

乳/素食

过敏原：牛奶、蜂蜜

960.00

沙拉餐

• 花园沙拉

推荐葡萄酒：**Soave Masi; Chardonay BIO, Domaine Tholomies;
Passo doble Blanco, Masi Argentina**

540.00

精选绿色沙拉

推荐葡萄酒：**La Scolca Gavi Valentino; Vermentino Santa Cristina**

过敏原：蜂蜜

520.00

• 番茄沙拉

推荐葡萄酒：**Pinot Grigio Collavini**

530.00

卷心菜沙拉

推荐葡萄酒：**Domaine St Cecile Viogner**

450.00

黄瓜沙拉或

• 黄瓜沙拉配香料酸奶

一圈圈调味温和的新鲜黄瓜，可加或不加酸奶调料，这取决于您的喜好，并且根据您的要求，我们也可以去掉中间种子部分。

推荐葡萄酒：**Sauvignon Blanc Collavini, Pouilly Fumme**

过敏原：牛奶

420.00 / 485.00

沙拉餐

酸味时令沙拉

夏天

烤西葫芦配大蒜和莼萝

530.00

青豆配大蒜和柠檬汁

510.00

烤茄子酱

710.00

新鲜烤辣椒，上面放上蜂蜜

和茴香酱

过敏原：蜂蜜

540.00

冬天

甜菜根

460.00

辛辣霞多丽

490.00

酸菜

460.00

烤甜椒

510.00

烤辣椒

430.00

甜点

白巧克力慕斯配橄榄油

白巧克力慕斯倒在由酥脆的挞皮上，上面覆盖着白巧克力，淋上橄榄油。

推荐葡萄酒：**Baron de ley Semi Dulce**

过敏原：牛奶、鸡蛋、麸质

925.00

含有绿色点的熔岩蛋糕，由 N.C. 制作。

我们根据厨师 Michael Bras 1980 年的原始配方，用比利时黑巧克力制作巧克力软糖，并添加薄荷糖浆。建议将勺子底部浸入糖浆中，然后用那把勺子咬一口这块永恒的蛋糕

推荐葡萄酒：**Prosecco Rose Canevel**

过敏原：麸质、可可、牛奶、鸡蛋

640.00

提拉米苏

禁止添加生奶油、奶油、塑形和切片的食谱是我们在准备这种美味佳肴时使用的。意大利的里雅斯特咖啡与委内瑞拉朗姆酒相结合，将使这种奶油和饼干成为完美口味、成熟度和传统的理想条件。

推荐葡萄酒：**Taittinger Rose Brut**

过敏原：可可、鸡蛋、牛奶、麸质、咖啡

760.00

• 时令水果馅饼

酥脆的面团承载着果酱和新鲜水果的新鲜度，不会让您无动于衷在当前季节带来的田园诗中。*询问你的服务员哪种水果是今天这个自负蛋糕的主题

推荐葡萄酒：**Prosecco Canevel Valdobbiadene; Taittinger Brut Reserve**

过敏原：牛奶、麸质、鸡蛋

700.00

甜点

可丽饼 Suzette

用焦糖红糖、大马力尔橙子利口酒和蜜饯橙皮烘烤的煎饼是一道美食，诞生于 1895 年的蒙特卡洛（巴黎咖啡馆酒店），当时一位 14 岁的助理服务员在准备一道完全不同配方的甜点时犯了一个错误，差点引起火灾。很遗憾，未来的国王爱德华七世，当时的威尔士亲王，和一位来自法国的朋友坐在桌上。在酒店工作人员意识到酒店火灾灾难难以避免后，根本没再想起这块“烧焦”的甜点，直到机智的领班服务员判断蛋糕完好无损，可以上桌了。事情就这样发生了。贵族们对所端上来的菜肴印象深刻，火的奇观似乎是故意的，王子以他的朋友的名字命名了这道甜点，她的名字叫苏泽特（Suzette）。从那时起，在客人前面燃烧已成为一项规定。当然，这是燃烧蛋糕，而不是燃烧您坐的地方。根据您的要求，您可以在您面前准备这种美味佳肴。

在您的餐桌旁边准备这道菜服务费是 2,400.00 第纳尔。

推荐葡萄酒：**Taittinger Brut Reserve; Chardonnay Planeta**

过敏原：麸质、鸡蛋、牛奶

1650.00

榛子冻糕

这块冰冻而蓬松的榛子和焦糖蛋糕会让您回想起童年时代，那时人们用果子露治疗感冒，整个房子里都弥漫着这种蛋糕的味道。

推荐葡萄酒：**Prosecco Canevel Valdobbiadene**

过敏原：鸡蛋、牛奶、榛子、杏仁

870.00

时令水果沙拉

过敏原：猕猴桃

620.00

Zuppa inglese 海绵蛋糕和蛋奶沙司

过敏原：麸质、酒精、鸡蛋

1050.00

面包

白无酵酸面包

165.00

荞麦无酵酸面包

165.00

黑色北欧

(全麦面粉和种子的混合物)
它含有酵母.

110.00

白面包配无花果干

它含有酵母.

160.00

无麸质

(用玉米、大米和亚麻粉制成的烤饼)
含有酵母 -

45g / 310.00

新鲜羊角面包

(点餐时烘烤)

80g / 355.00

除无麸质面包外，所有类型的面包都含有过敏原。

奶酪

孔泰奶酪

420,00

莫爾比耶乾酪

370,00

卡芒贝尔奶酪 (+ 佩德罗希梅内斯)

990.00

罗克福奶酪

445,00

小牛乳酪

100,00

罗马绵羊奶酪

210,00

埃曼塔尔干酪

335,00

格吕耶尔奶酪

690,00

年轻康塔尔奶酪

375,00

所有奶酪都含有乳糖过敏原。

添加剂和配菜

醋栗果冻	带皮土豆
145.00	145.00
鹅肝慕斯	荷兰酱
540.00	540.00
鸡肝塞满泡芙	土豆丸子
100.00	100.00
奶油	Ali oli酱
110.00	110.00
芹菜泥	釉面胡萝卜
235.00	235.00
辣椒	凯撒酱
60.00	60.00
捷克饺子	Kuver (不与餐食搭配的餐具、面包和糕点)
420.00	420.00
• 煮红薯	薄荷糖浆
210.00	210.00
马铃薯泥	黄油
320.00	320.00
清鸡汤(浓郁的棕色法式酱汁)	法式白黄油酱汁
400.00	400.00
煮土豆	芥末第戎
110.00	110.00
炒蔬菜	• 煮米饭
110.00	110.00
炒青豆	小黄瓜
110.00	110.00
腌紫洋葱	烤马铃薯
110.00	110.00
马德拉酱	蜜饯橙
110.00	110.00

水果和消化食品

孔泰奶酪

与服务人员核实我们目前有哪些水果，或者从您面前的篮子中选择一个水果来让自己变甜，不用担心，它已经洗干净了。鉴于我们从事烹饪和食品准备，而不是转售，因此不收取水果费用。

烈酒酒吧

烈酒酒吧可用于您选择的一剂饮料，无需重新填充或收取额外费用。

只有这样，它才有其价值，而这种饮料是以牺牲房子为代价的。

您需要这样做的唯一要求是您已经预订了今天的餐厅访问。

使用条款规定，烈酒酒吧的物品不在餐厅饮料菜单的官方报价中，也不是销售系统的一部分。

如果您想要一杯餐后酒，且不符合上述要求，请索要饮料菜单，并根据您的口味和餐厅官方销售范围的当前价格随意选择饮料。

下次再见。
Nucleus 团队