

ЗАВТРАКИ/BREAKFAST

ПН-ПТ/МО-FR 7:00-11:00; СБ-ВС/SA-SU 7:00-12:00

ЗАКУСКИ/APPETIZERS

| | |
|---|-------|
| ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА, ВЕСЕННИЕ ОВОЩИ И ПЕСТО ИЗ САДОВОЙ ЗЕЛЕНИ <i>Farmer's burrata, spring vegetables and garden greens pesto</i> | 490 p |
| ХУМУС ИЗ ГОРОХА, МОРКОВЬ, ОГУРЦЫ И ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША <i>Pea hummus, carrot, cucumbers and lavash chips</i> | 210 p |
| САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛЫ С МУССОМ ИЗ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА <i>Roasted beetroot salad with Circassia cheese</i> | 410 p |
| ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР, ЛУКОВЫЕ КРЕКЕРЫ И ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА И ГРЕЦКОГО ОРЕХА <i>Roasted camembert, onion crackers, fig and walnut jam</i> | 850 p |
| СЕВИЧЕ ИЗ ЛАДОЖСКОГО СИГА, МАНДАРИНОВАЯ ЗАПРАВКА И СУШЁНАЯ МАЛИНА <i>Ladoga whitefish "Ceviche" with mandarin seasoning and dried raspberry</i> | 450 p |
| ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК, КРЕМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И АНТОНОВКА <i>Far East scallop, celery cream and antonovka apples</i> | 950 p |
| «КРАБ ПОД ШУБОЙ» <i>"Crab under fur coat"</i> | 890 p |
| ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ СО ВКУСОМ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА И ФОРШМАК ИЗ КОПЧЁНОЙ СКУМБРИИ <i>Crispy waffle rolls with Borodinsky bread flavour and smoked mackerel forshmak</i> | 550 p |
| БРУСКЕТТА С ДИКОЙ ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ <i>Bruschetta with slightly salted wild salmon</i> | 450 p |
| ПЫШКИ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ С СОУСОМ РЕМУЛАД <i>White fish donuts with remoulade sauce</i> | 390 p |
| АССОРТИ ДОМАШНИХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ <i>Homemade charcuterie assorted</i> | 950 p |
| ПАШТЕТЫ С ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И ГОРЯЧИЕ ТОСТЫ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА <i>Pâtés with onion jam and hot rye bread</i> | 750 p |
| ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С МЯГКИМ СЫРОМ И ТЁПЛОЙ БРИОШЬЮ <i>Beef tartare with cream cheese and warm brioche</i> | 850 p |
| КОСТНЫЙ МОЗГ С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ <i>Bone marrow with pickled vegetables</i> | 610 p |

ПИРОЖКИ

| | | |
|-----------------|--------------------|------|
| <i>Pirozhki</i> | 1 шт./1 piece..... | 80 p |
|-----------------|--------------------|------|

ХЛЕБ С МАСЛОМ

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| <i>Bread & butter</i> | | 250 p |
|---------------------------|-------|-------|

КОРЮШКА / KORUSHKA FISH

| | | |
|---|---|-------|
| ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА С ВАССАБИ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ <i>Fried smelt with wasabi and condensed milk</i> | | 550 p |
| КОРЮШКА ПОД МАРИНАДОМ <i>Smelt in marinade</i> | | 450 p |
| «НАПОЛЕОН» С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И КОРЮШКОЙ ПРЯНОГО ПОСОЛА <i>"Napoleon" with cottage cheese and spice-pickled smelt</i> | | 350 p |
| ВЕСЕННЯЯ ЗАКУСКА СО ШПРОТАМИ ИЗ КОРЮШКИ, ШАВЕЛЕМ И РЕДИСОМ <i>Spring appetizer with smelt sprats, sorrel and radish</i> | | 590 p |
|  Локальный, сезонный продукт / Local, seasonal product | | |
| ИКРА/CAVIAR | | |
| Икра чёрная осетровая <i>Sturgeon black caviar</i> | /30 г/ 2900 p...../125 г/ 10900 p...../250 г/ 19900 p | |
| Икра красная лососёвая <i>Salmon red caviar</i> | /30 г/ 490 p...../125 г/ 1900 p...../250 г/ 3700 p | |
| Оладьи из пшеничной или гречневой муки <i>Wheat or buckwheat pancakes</i> | | 250 p |
| СУПЫ/SOUPS | | |
| Русско-финская уха <i>Russian-Finnish ukha</i> | | 650 p |
| Щи из квашеной капусты с томлёной свиной шеей <i>Sauerkraut Schi with stewed pork neck</i> | | 390 p |
| Густой суп с крабом, томатами и кукурузой <i>Thick soup with crab, tomatoes and sweet corn</i> | | 790 p |
| Суп-лапша с куриным рулетом и яйцом <i>Noodle soup with chicken roll and egg</i> | | 350 p |

ОСНОВНОЙ КУРС/MAIN COURSE

| | | |
|--|-------|--------|
| СОМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ, ШПИНАТ И МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ <i>Hot smoked catfish with mashed potatoes, spinach and pickled tomatoes</i> | | 850 p |
| ПАЛТУС В ВОДОРОСЛЯХ ИЗ ЛУКА ПОРЕЯ, ЖЕЛЕ ИЗ СЕМЯН ФЕНХЕЛЯ И ПЕНА СО ВКУСОМ МОРЯ <i>Hallbut, leek, fennel jelly and sea fragrant foam</i> | | 990 p |
| ДИКАЯ ФОРЕЛЬ, СЛИВОЧНЫЙ ПТИТИМ И САЛЬСА ИЗ ОГУРЦА <i>Wild trout, creamy ptitim and fresh cucumber salsa</i> | | 990 p |
| ПАСТА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ С КРАБОМ <i>Buckwheat pasta with crab</i> | | 790 p |
| ПЕРЕПЁЛКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ <i>Quail stuffed with baked potatoes and porcini mushrooms</i> | | 1200 p |
| КУЛЕБЯКА С УТКОЙ И ФУА-ГРА <i>Kulebyaka with duck and foie gras</i> | | 950 p |
| ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА С ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ <i>Chicken tabaka with green salad</i> | | 1100 p |
| Пельмени с кроликом в бульоне из печёных овощей со сметаной <i>Rabbit dumplings in baked vegetables broth with sour cream</i> | | 790 p |
| «КАША ИЗ ТОПОРА». Зелёная гречка с белыми грибами и томлёными говяжьими щёчками <i>"Kasha iz topora". Green buckwheat porridge with porcini mushrooms and stewed beef cheeks</i> | | 650 p |
| ТОМАЁНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ И КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ <i>Stewed beef tongue, Korean carrots and potato cream</i> | | 850 p |
| «СТЕЙК МЯСНИКА» С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ, СОУС ИЗ КВАСА <i>"Skirt steak" with baked vegetables, kvass sauce</i> | | 990 p |
| ФЕРМЕРСКИЙ БУРГЕР С ЧИПСАМИ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ <i>Farmer's burger and root vegetables chips</i> | | 850 p |

НЕ МЯСО/VEGETARIAN

| | | |
|---|-------|-------|
| ДОМАШНЯЯ ПАСТА КАПУНТИ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ И РИКОТТОЙ <i>Home-made capunti pasta with green peas and ricotta</i> | | 390 p |
| ТАРТ ТАТЕН ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, СОУС БЁРМОНТЕ С ТРЮФЕЛЕМ <i>Tart Tatin of celeriac, Beurre Monté sauce with truffle</i> | | 390 p |
| СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С ВОЗДУШНЫМ ДИКИМ РИСОМ И СМЕТАНОЙ <i>Cabbage steak with wild muri and sour cream</i> | | 390 p |
| «КРОШКА-КАРТОШКА» С СОЛЁНЫМИ ГРИБАМИ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ И НЕРАФИНИРОВАННЫМ МАСЛОМ <i>"Little potato" with salted mushrooms, pickled cucumbers and unrefined oil</i> | | 390 p |

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЖИНЫ ОТ ИГОРЯ ГРИШЕЧКИНА

Каждый четверг в 19:00!

Шеф-повар лично готовит и представляет уникальные специалитеты со всей России, попробовать которые можно только здесь и сейчас.

Специальное сет-меню - 5000 рублей.
Винное сопровождение - 2800 рублей.

За более подробной информацией обращайтесь к администратору.

IGOR GRISHECHKIN CHEF'S TABLE
Every Thursday at 7 pm our chef presents and cooks infrequent Russian products which you can try only right here right now.

Special set menu - 5 000 rub per guest.
Wine Pairing - 2 800 rub per guest.

For any questions please contact our manager.

A LA CARTE

14:00 - 1:00

COCOCO CLASSICS

11 ПЕРЕМЕН, КОТОРЫЕ НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБОВАТЬ.

11 courses must try menu

4200 p

Винное сопровождение из 4-х перемен

Four courses wine pairing
2500 p

Только при заказе всеми гостями за столом
Available only for all the guests at the table

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

| | | |
|--|-------|-------|
| АННА ПАВЛОВА <i>Anna Pavlova</i> | | 490 p |
| ЧИЗКЕЙК «ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК» <i>Cheesecake "Tula pryanik"</i> | | 390 p |
| «КОКОКОРН» <i>Cococorn</i> | | 350 p |
| КРЕМ-БРЮЛЕ «КАМЕЯ» <i>Creme brulee "Cameo"</i> | | 350 p |
| «СВИНЬЯ-КОПИЛКА» <i>"Piggy bank"</i> | | 510 p |
| МАМИН ЛЮБИМЫЙ ЦВЕТОК <i>My mother's favorite flower</i> | | 550 p |
| МЕДОВИК С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ВОСКА <i>Honey cake with wax ice-cream</i> | | 490 p |
| МОРОЖЕНОЕ/ICE-CREAM | | |
| СЛОЁНЫЙ РОЖОК С ПЛОМБИРОМ ПО «ГОСТУ» <i>Puff pastry with rich ice-cream "GOST-standard"</i> | | 250 p |
| СОРБЕТ ИЗ ОБАЕПИХИ <i>Sea buckthorn sorbet</i> | | 250 p |
| СОРБЕТ ИЗ МАЛОСОЛЬНЫХ ОГУРЦОВ <i>Half-sour pickles sorbet</i> | | 250 p |