



ОМА

ОМА ПРО ПЕРВИЧНОЕ. ПРО ОГОНЬ,
КОТОРЫЙ РАСКРЫВАЕТ МЯСО, И МАГИЮ ПРОЦЕССА.

ЗДЕСЬ ВАЖНЫ ТРИ ВЕЩИ:

О это ОРИГИНАЛЬНОСТЬ. Происхождение и качество продукта. В фокусе Атлантика: Страна Басков, Галисия, Аргентина, Уругвай. Историческая связь этих регионов сформировала общую культуру работы с мясом и огнём. Мы работаем с цельными отрубями, рыбой на кости, локальными и сезонными продуктами, сохраняя их природный вкус.

М это МЕТОД. Баскская школа и техника asador. Деликатный контроль огня, «седые угли», отсутствие агрессивного пламени, уважение к текстуре. Минимум ингредиентов. Максимум концентрации во вкусе.

А это АТМОСФЕРА. Открытая кухня, ритм живого огня, плотная энергия ресторана.

БАСКСКИЙ ГРИЛЬ И ИСПАНСКАЯ ШКОЛА ДАЮТ КОНТРОЛЬ,
НО ВКУС РОЖДАЕТСЯ В ОГНЕ.



СЕЗОН ЛИСИЧЕК

Салат с лисичками	1 300
Микс свежих салатов с жареными лисичками, гренками, сыром манчего, йогуртовой заправкой и соусом демиглас	
Кока с лисичками	900
Кокка с ароматными жареными лисичками, моцареллой, горгонзолой и сыром манчего	
Орзо с лисичками	1 400
Орзо в сливочном масле с пармезаном, жареными лисичками и соусом демиглас	
Ребра с лисичками	4 800
Томлёное говяжье ребро с молодым картофелем, лисичками и насыщенным соусом демиглас	
Драники с лисичками	1 500
Хрустящий картофельный драник с жареными лисичками, сметаной, трюфельным соусом и свежим трюфелем	
Картофель с лисичками	1 100
Обжаренный молодой картофель с лисичками, зеленью и сметаной	

КОКА

ЛЕПЁШКИ ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

Кока с оливковым
маслом
400

Кока с кейлом
и сыром
450

Кока с сыром
и трюфелем
650

ЗАКУСКИ В СТОЛ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ИБЕРИЙСКОГО ПОЛУОСТРОВА

Сесина из Леона с картофельными чипсами	1 550
Мясной деликатес из Леона, выдержанный 18 месяцев в соли и дыме	
Хамон 5J категории гран ресерва	5 000
Хамон высшей категории из иберийской свиньи свободного выпаса в регионе Хабуго, откормленной желудями	
Хамон Хоселито	7 500

КЛАССИКА САН-СЕБАСТЬЯНА

Оливки	650
Анчоусы из Кантабрии	900
Перцы с огня	990
Мини Романо	1 100

СЫРОЕ И ПОЧТИ СЫРОЕ

КУЛЬТ ЧИСТОГО КАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА

Карпаччо Вагю А5	2 900
Карпаччо из свежих артишоков	2 900
Тартар из говядины	1 550
Тартар из говядины с трюфелем	1 750
Карпаччо из говядины	1 700
Тартар из тунца блюфин	1 900

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ ТОРТИЛЬЯ



С чёрной икрой	2 600
С тунцом блюфин	650
С камчатским крабом	650

С ОГНЯ И ИЗ ПЕЧИ

КЛАССИКА ИСПАНИИ И АРГЕНТИНЫ

Крокеты с вагю	3 700
Артишоки на гриле	950
Артишоки с огня, мята и чеснок	3 500
Эмпанадас с камчатским крабом 3 шт.	1 500
Эмпанадас с говядиной 3 шт.	900
Эмпанадас с тягучим сыром 3 шт.	900
Лук порей на гриле	2 200

САЛАТЫ

Томаты с авокадо	1 350
Руккола, салат корн, заправка на основе хереса и испанского оливкового масла	
Салат ОМА	1 600 / 1 900
Листья романо, анчоусы из Кантабрии, филе перепёлки с дымком и пармезаном / со стриплоном	
Салат «Кантабрия»	1 550
Баскский салат с осьминогом на гриле, креветками, тунцом вентреска и картофелем	
Спелые томаты с красным луком и каперсами	1 800
Большой зелёный салат	1 200
Чиа, огурцы, цуккини, зелёная спаржа, романо, шпинат, руккола, корн, авокадо, зелёная заправка с лаймом, имбирём, яблоком, мёдом и конопляным маслом	

СУПЫ

Суп из бычьих хвостов по-андалусски	1 100
Баскский фасолевый суп	900
Гаспачо с крабом	2 200

МЯСО

Запечённый костный мозг	1 500
С фирменным хлебом и травами	
Бычьи хвосты	1 900
В соусе из аргентинского вина «Мальбек»	
Мини бургеры ОМА	2 500
С трюфелем / с фуагра	
Бургер «Чулета»	1 700
Из выдержанной говядины с сыром	
Паэлья со стриплоном и костным мозгом	3 600

МОРЕ

Запечённая паэлья с крабом	4 200
Сибас	4 500

АСАДОР

КЛАССИКА ГРИЛЯ, АРГЕНТИНСКИЕ ОТРУБЫ И ВАГЮ

Рёбра 300 г / 600 г (РОССИЯ)	2 050 / 4 100	Стейк из тонкого края ПРАЙМ 450 г (РОССИЯ)	6 100
Каре ягнёнка 370 г (РОССИЯ)	7 200	Вырезка ПРАЙМ 300 г (РОССИЯ)	7 500
Стейк чоризо 250 г (АРГЕНТИНА)	2 990	Рибай ПРАЙМ 400 г (РОССИЯ)	7 900
Стейк чурраско 450 г (АРГЕНТИНА)	4 990	Томагавк ПРАЙМ 100 г (РОССИЯ)	3 000
Филе миньон 250 г (РОССИЯ)	4 000	Вагю 100 г (РОССИЯ)	3 200
Шатобриан 400 г (РОССИЯ)	6 400	Вырезка вагю 200 г (ЯПОНИЯ)	27 000
Рибай ангус 400 г (РОССИЯ)	6 300		

ЧУЛЕТОН И СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

КАМЕРЫ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ ОМА

Стриплойн 21 день 100 г (РОССИЯ)	1 750
Ти-бон Чулетон 60 ДНЕЙ / 120 ДНЕЙ с соусом, 100 г (РОССИЯ)	2 600 / 2 900
Томагавк Чулетон 60 ДНЕЙ / 120 ДНЕЙ с соусом, 100 г (РОССИЯ)	3 100 / 3 300
Ти-бон 60 ДНЕЙ / 120 ДНЕЙ 100 г (РОССИЯ)	2 600 / 2 900
Томагавк 60 ДНЕЙ / 120 ДНЕЙ 100 г (РОССИЯ)	3 100 / 3 300

ЧУЛЕТОН — МАССИВНЫЙ СТЕЙК НА КОСТИ ИЗ СПИННОЙ ЧАСТИ БЫКА, КЛАССИКА БАСКСКИХ АСАДОРОВ.



ГАРНИРЫ

Картофель запёченный в испанском масле	450
Кукуруза гриль	520
Картофельные оладьи	650
Овощи «Асадор»	750
Сезонные овощи, запечённые на открытом огне	
Картофель фри с трюфелем	950
Перцы Рамиро	1 100
Запечённый шпинат	1 000
Спаржа	2 300

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с хересом 1 100

Знаменитый обожжённый чизкейк по рецепту из Сан-Себастьяна

Пять сыров с ягодами 2 700

Пармезан, тревизо, горгонзола, камамбер, козий сыр,
голубика, малина, апельсиновая мостарда

Тарт с малиной 1 100

Тонкое хрустящее тесто, сливочный сыр с ванилью и малиной

Сирувелла 900

Десерт из нежной меренги с черносливом и грецким орехом

Домашнее мороженое 450

Пломбир / шоколад / горгонзола

Сорбет 450

Клубника, базилик / лимон, лайм

Конфеты ОМА 1 шт. 180

Амаретто / кофе / жасмин - апельсин / лайм / Фереро Роше / катаифи

Мы заботимся о вашем комфорте и самочувствии. Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты или ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту при заказе. Описания блюд в данном меню могут не содержать полного перечня ингредиентов.

Информация носит справочный характер. Все цены указаны в рублях.



MICHAEL GOKHNER
RESTAURANTS