

SIXTY FOUR

Restaurant

Локальные сезонные продукты
в авторском прочтении шеф-повара
Олеси Дробот

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

МЫ СЕРВИРУЕМ ЗАВТРАКИ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ
WE SERVE BREAKFAST ALL DAY

КАША | PORRIDGE

Гречневая Buckwheat	160 ₽
Рисовая Rice	160 ₽
Овсяная Oatmeal	160 ₽

ЯЙЦА | EGGS

Скрэмбл Scrambled	190 ₽
Глазунья Fried eggs	150 ₽

ДРУГОЕ | OTHER

Драники из кабачка Zucchini pancakes	250 ₽
Блины классические Pancakes Classic	180 ₽

ТОППИНГ | TOPPING

Голубика Blueberry	100 ₽	Форель Trout	280 ₽
Банан Banana	50 ₽	Икра красная Red caviar	440 ₽
Грецкие орехи в карамели Walnuts in caramel	50 ₽	Бекон Bacon	190 ₽
Молоко Milk	60 ₽	Авокадо Avocado	190 ₽
Молоко кокос / миндаль Milk coconut / almond	190 ₽	Пармезан Parmesan	240 ₽
Сметана Sour cream	50 ₽	Креветки Shrimps	150 ₽
Варенье черничное Blueberry jam	50 ₽	Зелень Greens	50 ₽
Сгущёное молоко Condensed milk	40 ₽	Помидор Tomato	150 ₽

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

ПЕЧЬ | OVEN

Пирожки с крабом и креветкой / уткой и яблоком 890 / 690 ₽
Crab and shrimp/duck and apple patties

Шакшука 590 ₽
Shakshouka

Яйцо «Бенедикт» с форелью 590 ₽
«Benedict» eggs with trout

Тост с форелью слабой соли и кремом из авокадо 650 ₽
Salted trout toast and avocado cream

Яичница с беконом, колбасками и «Коул-Слоу» 520 ₽
Fried eggs with bacon, sausages and cole slaw

Тост с беконом, яйцом и крем-чизом с кинзой 450 ₽
Toast with bacon, egg, and cream cheese with cilantro

СЛАДКОЕ | DESSERTS

Сырники с заварным кремом и вареньем из ягод 590 ₽
Cheesecakes with custard and berry jam

ЗАКУСКИ

STARTERS

Салат с авокадо и помидорами с соусом из листьев ромэна Avocado and tomato salad with romaine leaf sauce	590 ₽
Редис с икрой и кремом из копчёного баклажана Radish with caviar and smoked eggplant cream	490 ₽
Буратта с печеными овощами и соусом из стебля сельдерея Buratta with baked vegetables and celery stalk sauce	990 ₽
Листовой салат с креветками и хумусом из свёклы Leaf salad with shrimp and beetroot hummus	690 ₽
Обождённые помидоры со страчателлой и пастой из оливок Roasted tomatoes with stracciatella and olive paste	690 ₽
Авокадо с пастой из ферментированных орехов кешью на чабатте Avocado with fermented cashew paste on ciabatta	690 ₽
Салат с крабом и соусом из жареных огурцов Salad with crab and fried cucumber sauce	690 ₽
Карпачо из гребешка с гелем из лимона и соусом из солода и трюфеля Scallop carpaccio with lemon gel and malt and truffle sauce	690 ₽
Паштет из куриной печени с чёрной смородиной и кукурузным хлебом Chicken liver pate with blackcurrant and cornbread	490 ₽
Крудо из форели с кремом из щавеля Trout crudo with sorrel cream	690 ₽
Тартар из говядины с чипсами из кальмара и соусом из огурца Beef tartare with calamari chips and cucumber sauce	690 ₽
Антипаста Antipasti	1 990 ₽
Сыры с вареньем из грецкого ореха Cheese with walnut jam	1 800 ₽
Хлебная корзина с домашним маслом (Хлеб на закваске: цельнозерновой тартин и бородинский с вяленой клюквой, гриссини, сушки) Bread basket with homemade butter (Sourdough bread: whole grain tartine and Borodinsky with dried cranberries, grissini, ring shaped crackers)	290 ₽

СУПЫ

SOUPS

Велюте из укропа с креветками Dill velouté with shrimps	520 ₺
Овощной бульон с водорослями комбу, брокколи, корнем сельдерея Vegetable broth with Kombu seaweed, broccoli, celery root	390 ₺
Сливочный суп с красной икрой, палтусом и форелью Creamy soup with red caviar, halibut and trout	690 ₺
Куриный бульон с tortellini Chicken broth with tortellini	420 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Запечённый кабачок с маринованной тыквой и кремом из копчёного тофу Baked zucchini with pickled pumpkin and smoked tofu cream	490 ₽
Палтус с пюре из топинамбура и яблочным соусом Halibut with jerusalem artichoke puree and apple sauce	790 ₽
Форель с печёной морковью и сливочно-рыбным соусом Trout with baked carrots and creamy fish sauce	890 ₽
Треска су-вид со стейком из корня сельдерея и соусом из креветок Cod sous-vide with celeriac steak and shrimp sauce	790 ₽
Ризотто с кальмаром и апельсином Risotto with squid and orange	790 ₽
Утиная грудка с редькой и муссом из репы Duck breast with turnips and mousse	890 ₽
Стейк «Рибай» с брокколи, маринованным луком и соусом из грибов и водорослей комбу Ribeye steak with broccoli, pickled onions and Kombu mushroom and seaweed sauce	3 990 ₽
Щёки конфи с муссом из кабачка и горгонзолы с пюре из корня сельдерея Confit cheeks with courgette and gorgonzola mousse with puree of celery root	990 ₽
Фрикадельки с овощами и муссом из копчёного лука Meatballs with vegetables and smoked onion mousse	790 ₽
Говяжья вырезка с картофелем фондан и перечным соусом Beef tenderloin with fondant potatoes and pepper sauce	1 990 ₽
Равиоли с бычьими хвостами в свекольном соусе Ravioli with oxtails in beetroot sauce	790 ₽
Фетучини с говядиной и шампиньонами Fettuccine with beef and mushrooms	1 200 ₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Медовик со сметанным кремом и мороженым из маскарпоне Honey cake with sour cream and mascarpone ice-cream	490 ₺
Огуречный чизкейк с мороженым из йогурта Cucumber cheesecake with yogurt ice-cream	490 ₺
Шоколадный торт с абрикосом и ромом Chocolate cake with apricot and rum	590 ₺
Бисквитный торт с халвой и мороженым из малины Biscuit cake with halva and raspberry ice-cream	490 ₺
Мороженое и сорбеты Ice-cream and sorbets	250 ₺

ТРЮФЕЛИ

TRUFFLES

Мята-тёмный шоколад Mint dark chocolate	100 ₺
Клубника-ваниль Strawberry vanilla	100 ₺
Кокос-малина Coconut Raspberry	100 ₺
Ром-банан Rum banana	100 ₺
Джандуя Gianduja	100 ₺