

INNER



АПЕРИТИВ

Alain Bailly, 125 мл / 1700
"Cuvee Petronille" Brut
Champagne, France

Игристое Prosecco Corvezzo 125 мл / 690
Extra Dry
Veneto, Italy

Americano & Tonic 750
винный аперитив, тоник, огурец

Pineapple 75 750
джин на ананасе и имбире, лайм, игристое

Martini Fiero & Tonic и тарталетка 750
с лососем и сливочным кремом чипотле

Porn Star alco free 400
безалкогольный спирт, ваниль, маракуйя,
игристое вино б/а, морковная палочка

СТАРТ

Оливки Касерес 450

Спаржа в темпуре с копченой фетой 790

Тарталетки с лососем и сливочным 650
кремом чипотле

Устрица с лакто-чили 550
и малиновым уксусом

БРУСКЕТТЫ & ЛЕПЕШКИ

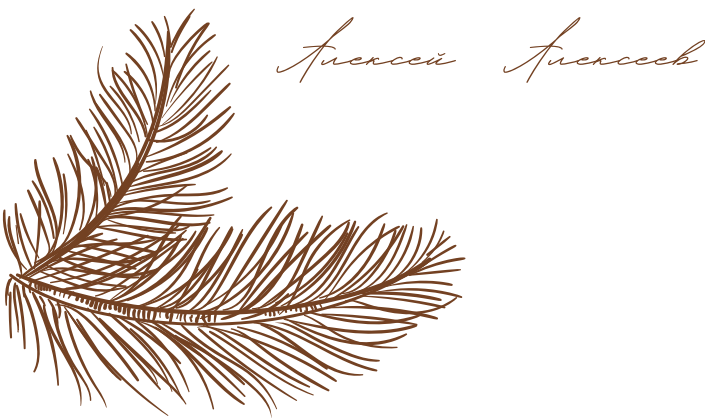
Лепешка с пармой, томатной сальсой 750
и кремом из пармезана

Лепешка с мортаделлой, кремом 650
из белых грибов и черным трюфелем

Лепешка с тунцом, авокадо 670
и спайси соусом

Теплый, сдобный, свежеиспеченный хлеб ждет Вас в нашей пекарне после визита в ресторан, а сладкую датскую выпечку Вы можете заказать с собой или прямо к столу в качестве финального аккорда вашего обеда или ужина.

Просто обратитесь к официанту.



Наша команда:
Ресторатор – Алексей Алексеев
Операционный директор – Антон Нечипоренко
Бренд-шеф – Илья Чубрик
Шеф-повар – Алексей Танаев
Шеф-кондитер – Ксения Соловьева
Шеф-сомелье – Сергей Калинин
Шеф-бармен – Роман Качанов
Управляющий – Павел Тихонов

★ это лишь небольшая часть нашей большой команды.

САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

Зеленый салат с авокадо и трюфельным дрессингом	650
Салат с крабом, томатами и печеным картофелем	1100
Салат с угрем, перцем рамиро и сливочным унаги	850
Буррата с вялеными абрикосами и узбекскими томатами	850
Карпаччо из говядины с хреном и копченой фетой	650
new Тартар из подкопченной оленины с кремом из белых грибов и черемшой	850
new Тартар из говядины с трюфельным камамбером и руколой	750
Обожжённый лосось с кремом из авокадо и стеблем васаби	990
Севиче из креветок с огурцом и томатами	790
Крудо из тунца с цитрусовым понзу	790
Сибас с острым соусом кимчи и узбекскими томатами	750
Гребешок на гриле с кремом из зеленого гороха и соусом бер блан	890

СУПЫ

Суп с вонтонами из поркетты, томатами и шпинатом	570
Грибной бульон с говяжьей шеей и белыми грибами	690
Томатный суп с морепродуктами, томатами и кинзой	690

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Судак с картофельным пюре, томатами и оливками	2200
Томленая говяжья шея с полбой и белыми грибами	2790

ОСНОВНОЙ КУРС

Говяжья шея с полбой, печеным перцем рамиро и солодовым соусом	1390
Шницель по-милански с фуа-гра и томатами	1490
Говяжья щека с печеным картофелем, вешенками и муссом из лука	950
Стейк Рибай 100 г + картофельное пюре с черным трюфелем + спаржа на гриле	1390 570 740
Утиная ножка конфи с полентой и томатами	790
new Казаречче с рваной говядиной, валеными томатами и муссом из пармезана	890
Слоеный пирог с куриным бедром и соусом фуа-гра	850
Утиная грудка с белыми грибами и черным трюфелем	1350
Лосось на гриле с кейлом и соусом из белого вина	1100
Палтус со шпинатом, трюфельным кремом и картофель пай	990
Ньокки с рапанами, грибами и муссом из пармезана	790
Орзо с лангустинами, томатами и лаймом	1100
Судак с картофельным пюре, томатами и маслом из анчоусов	890
Осьминог на гриле с хумусом и баклажаном	1790

ДЕСЕРТЫ

new Ананасовый мусс с помело и эстрагоном	550
new Теплые венские вафли с брусникой и сметанным кремом	650
new Медовик с кремом из корня сельдерея и грушевым сорбетом	650
new Миндальная меренга с марципановым кремом, кумкватом и черносливом	590
new Шоколадный тарт с имбирным мороженым и соленым медом	690

Просим вас сообщить нам до принятия заказа о наличии пищевой аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.