

## Ours

<b>I</b>	
<b>Рубленая воронежская мраморная говядина</b>	<b>420</b>
<i>грибной бульон, козий сыр, моченая брусника</i>	
<b>Сибирская оленина</b>	<b>480</b>
<i>мармелад из лука, песто из трав, гель облепиха, еловое масло</i>	
<b>Местная буррата</b>	<b>640</b>
<i>мусс из морского гребешка, жареный шпинат, масло на водорослях</i>	
<b>Балтийская сельдь</b>	<b>340</b>
<i>пюре из краснокочанной капусты, клюква, кинза, маринованная свекла, фундук, творожный сыр</i>	
<b>Паштет из куриной печени</b>	<b>420</b>
<i>кедровые орешки, хрустящие утиные шкварки, нектарины</i>	
<b>Тала из лосося</b>	<b>420</b>
<i>жемчужины из ферментированной малины, ряженка</i>	
<b>Холодный суп:</b>	<b>440</b>
<i>айсберг, жареные одуванчики, огурец на гриле, сметана с хреном, щавель</i>	
<b>Хлеб на закваске</b>	<b>270</b>
<i>сливочное масло с хреном и маринованным огурцом</i>	
<b>II</b>	
<b>Куриный бульон</b>	<b>290</b>
<i>пастернак, яйцо пашот, вяленая утка</i>	
<b>Каша из кукурузы</b>	<b>450</b>
<i>копченая мурманская зубатка, биск из краба, белые грибы</i>	
<b>Сахалинский морской гребешок</b>	<b>670</b>
<i>русский соус XO, шпинат, жжёный огурец</i>	
<b>III</b>	
<b>Ленинградская томленая свиная грудинка</b>	<b>570</b>
<i>вешенки, демигляс из свинины, лимонный курд, маринованная слива</i>	
<b>Томленая индейка</b>	<b>690</b>
<i>лазанья из гречневой муки, копченый домашний творог, воздушный соус Голландез</i>	
<b>Филе воронежской мраморной говядины на углях</b>	<b>870</b>
<i>кольраби, клубника, соус из говяжьих костей и сожженного зеленого лука</i>	
<b>Филе мурманского лосося</b>	<b>890</b>
<i>корень сельдерея, лисички, ель</i>	
<b>Лангустины</b>	<b>670</b>
<i>перловка, крем из корня сельдерея, соус биск</i>	
<b>Кабачок на углях</b>	<b>470</b>
<i>соус из щавеля, сычуанский перец, мусс ромашка</i>	
<b>Ростовская утиная грудка</b>	<b>760</b>
<i>перец Ласточка, малина</i>	
<b>IV</b>	
<b>«From Roots to Cake»</b>	<b>370</b>
<i>свекольный чизкейк, пряничный корж, мороженое из печеного картофеля, цукат из моркови и мандарина</i>	
<b>Нектарин</b>	<b>340</b>
<i>консоме из арбуза, мусс из паприки, хрустящая греча</i>	

---

**Если хотите увидеть блюдо, введите #hjmenu в instagram**

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите, пожалуйста, об этом официанту  
Если ваша компания 7 человек и более мы добавим к счету сервисный сбор 10%. Мы не готовим блюда, не заявленные в меню

## Ours +Theirs

### II

<b>Рыбный суп:</b>	360
<i>ледяной гриб, красная фасоль, треска, лосось, вакаме</i>	
<b> Киноа с дальневосточными лангустинами</b>	590
<i>кокосовый соус, овощи, шампиньоны, яйцо, черный перец</i>	
<b> Соба с воронежской говядиной</b>	450
<i>устричный соус, бастурма, шампиньоны, овощи, чили-арахис</i>	
<b> Домашняя лапша из чая Матча</b>	670
<i>дальневосточные лангустины, шпинат, мята, цукини</i>	
<b> Пельмени из копченой щуки с фуа гра</b>	720
<i>бульон из сена и грибов, щучья икра, сметана</i>	

### III

<b> Мурманский палтус на углях</b>	780
<i>соус из кокосового молока, кускус, лайм</i>	
<b> Цветная капуста конфи</b>	440
<i>кокосовое масло, соус из черной смородины, крем из нута</i>	
<b> Хрустящий драник из картофеля</b>	540
<i>мурманская треска конфи, вешенки, кацуобуси, соус Берблан</i>	

### IV

<b> Ассорти сыров</b>	490
<b> Шоколадный фондан</b>	310
<i>миндаль, мороженое из ели</i>	
<b> «Total White» (Азиатская вариация десерта Павлова)</b>	320
<i>кокосовая панна котта, лаймовый мусс, лимонный сорбет, кунжут</i>	
<b> Сорбеты/Мороженое (1 шарик)</b>	100

## Not Ours

<b> Маринованные сицилийские оливки</b>	210
---	-----