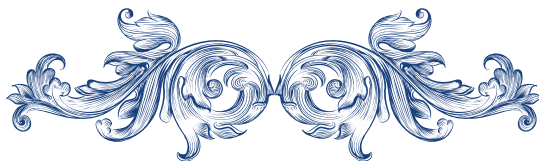


Дорогие гости,

я, бренд-шеф Илья Харченко, рад приветствовать Вас в бутик-ресторане ACADEMIA BAR SHUVALOFF, который расположился в историческом Особняке графа Шувалова. Здесь мы подаем всеми любимые классические блюда, проверенные временем, обрамляя их современной и авторской подачей.

Надеемся, что наше гостеприимство оставит след в сердце и подарит самые теплые и душевные воспоминания.

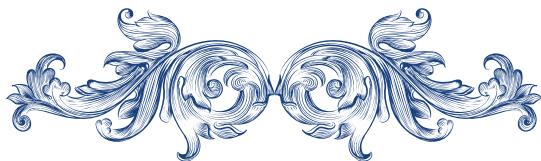
Илья Харченко
и команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF.



Breakfast

ПН-ПТ с 8.00 до 13.00
СБ-ВС с 8.00 до 16.00

	Овсяная каша с яблочным конфи и карамелью	650
	Рисовая каша с ягодным конфитюром и лепестками миндаля	650
	Гречотто с трюфельным маслом и яйцом пашот	650
new	Глазунья из двух яиц с хумусом, беконом и томатами	850
new	Омлет с лососем, авокадо и моцареллой	1250
new	Скрембл с трюфелем, креветками и лепешкой роти	1150
best	Шакшука с Тамбовским окороком и страчателлой	950
	Бенедикт с лососем/вяленным пастром и соусом Беарнез	1450



best Сырники с клубничным соусом и ягодами 1050

chef's
advice Сырники из топленого творога
с шоколадным кремом 1050

new Круассан со скремблом,
лососем и трюфелем 1350

best Круассан с малиной
и сливочным кремом 1350

new Топленый крем с пьяной вишней
и шоколадными чипсами 800

Лосось 50 г 650

Креветки 70 г 500

Краб 40 г 1050

Авокадо 50 г 300

Вяленые томаты 50 г 400

Моцарелла 50 г 250

Черный трюфель 1 г 300

Страчателла 50 г 400

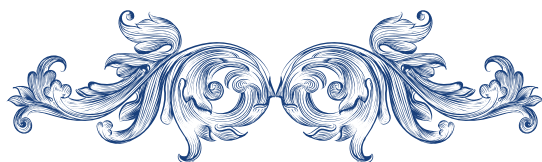
Пармезан 30 г 450

Пастроми 50 г 350

Парма 50 г 550

Тамбовский

окорок 50 г 350



Special

Остановись, мгновение! Ты прекрасно!
Именно такими словами можно описать завтрак графа и графини.

В разделе «Special» представлены два эксклюзивных сета, которые являются целой церемонией и ритуалом, задающие тон всему дню. Это гастрономическое путешествие сквозь время, где каждая позиция — символ роскоши и традиций. Подаем в духе дворянских традиций XIX века, когда гости собирались за большим столом, чтобы наслаждаться не только едой, но и атмосферой. Сервируем винтажной посудой, украшавшей столы русской аристократии — фарфор, хрусталь, серебро — чтобы вы почувствовали себя важными гостями графской семьи.

Завтрак можно подать и на две персоны, при этом композиция блюд сохраняется неизменной, а напитки сервируются для каждого гостя.

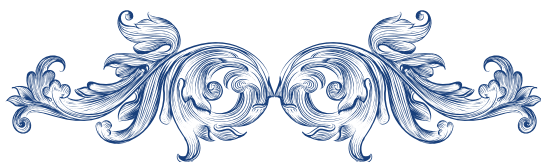
Подается в субботу, воскресенье и понедельник с 13:00 до 17:00.

Завтрак графа Шувалова

на 1 персону	5500
на 2 персоны	6500

Завтрак графини Дашковой

на 1 персону	5500
на 2 персоны	6500



Caviar

Черная икра 3500
икра, солодовый хлеб, тертое яйцо, свежие
огурцы, сметанный крем, трюфельное масло

Красная икра 1600
икра, зеленый лук, сливочное масло, бриошь

Щучья икра 1450
икра, печеный картофель, бриошь, соленые
огурцы, сметана, два вида лука

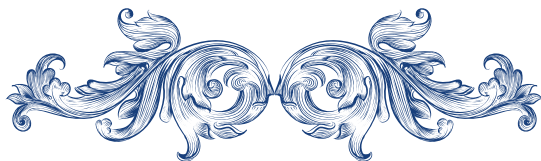
Bourgeois set

17000

Румяные блины из печи подаем с тремя видами икры — черной, красной и щучьей. К ним сервируем сметанный крем, тертое яйцо à la «Мимоза», свежие и соленые огурцы, изумрудные яблоки, картофельные чипсы и печеный картофель. Сет дополняют запеченный камамбер, свежая бриошь и солодовые булочки с соленым маслом.

Для идеального сочетания в сет входит мини-бутылка шампанского Jaunaux-Robin Éclats de Meulière Extra Brut.

Дополнительная порция 5900
икорного трио к сету

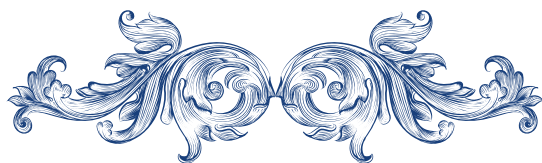


For Sharing

	Антипаста	2600
new	Сет дипов от Ильи Харченко	2300
new	Салат ACADEMIA	1900
new	Пирог с лососем и соусом Бер блан	1900

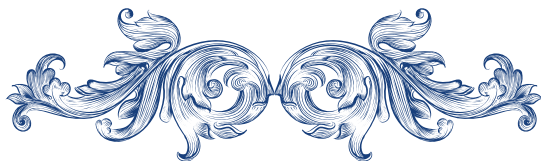
Raw

new	Карпаччо из краба и осьминога	1900
	Карпаччо из тунца с соусом Гремолата	1050
new	Карпаччо из говядины с мармеладным луком	950
<small>chef's advice</small>	Тартар из лосося с черной икрой	1650
best	Тартар из мраморной говядины с щуьей икрой	1350



Starters

	Мухаммара с грецкими орехами	750
new	Хумус с кунжутным маслом	750
vegetarian	Фасолевый крем с мятой и вялеными томатами	750
best	Риет из тунца с кедровыми орехами	750
	Паштет с вишней в бурбоне	850
<small>wait time 30 min/best</small>	Пирог с уткой и соусом Бекон	1350
	Вителло Тоннато	1100
	Хлеб со взбитым маслом	550

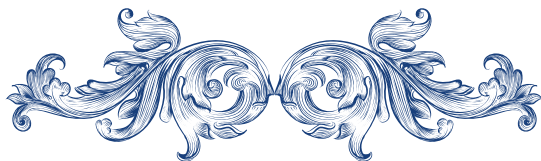


Salads

vegetarian	Зеленый салат с трюфельным Майо	1150
chef's advice	Салат с тунцом бонито и артишоками	1450
	Салат с морепродуктами	1550
best	Салат с вялым пастромой и печеными перцами	1350

Soups

new	Крем-суп из белых грибов с куриным суфле и трюфелем	800
	Сливочная уха с копченым лососем	900
	Куриный бульон с яйцом и цукини	650

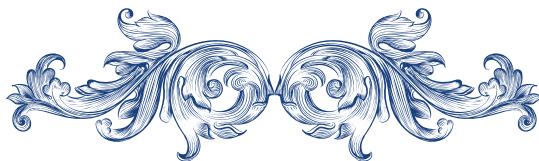


Pasta & Risotto

best	Ризотто с белыми грибами и трюфелем	1350
	Казаречче качо-э-пепе	950
new	Спагетти с рапанами	1300
best	Карамелле с крабом	1450
	Папарделле с уткой и шпинатом	1100

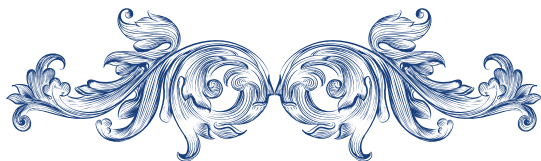
Side dishes

new	Спаржа с пармезаном и соусом Руй	1150
new	Запеченный батат с пармезаном и орехами	550
	Картофельное пюре с ароматным маслом	550
	Картофель Стоун с чесноком и петрушкой	550



Main course

new	Треска с пюре из сельдерея и трюфельным Беарнез	1700
	Лосось с соте из вонголе	2300
best	Осьминог с картофельным пармантье	2600
	Куриное филе с алиго и луком порей	1350
	Утка конфи с полентой и соусом Жу	1700
best	Бургер с мраморной говядиной и страчателлой	1400
wait time 30 min	Стриплойн из мраморной говядины в мясной глазури (за 100 г)	1600
best	Тендерлоин с трюфельным кремом и соусом Демиглас	2650



Desserts

new Лимонный тарт 900

chef's advice Яблочный пирог 750

best Брауни 800

new Павлова с маракуйей и малиной 800

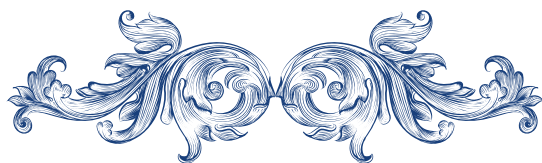
new Ореховый тарт с карамельным кремом 850

best Тарт нутелла-малина 900

Трюфель 1 шт. 300
вишня-виски/апельсиновый перец/
цитрус-малина/кокос-лайм/ореховый пралине

Мороженое/Сорбет 250

Благодарность поварам за вкусную трапезу 300



Уважаемые гости,

благодарим Вас за выбор нашего бутик-ресторана для своего времяпрепровождения. Просим Вас заранее сообщить нам о пищевой непереносимости или аллергии. Также, уведомляем Вас, что для компаний от 6 человек к счету добавляется сервисный сбор 10%.

С уважением, команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF.

Фотографии блюд:



Таблица КБЖУ:

