

Овсяная каша с ветчиной коппа и чипсами из пармезана
Oatmeal with coppa and parmesan chips
— 620.

Сырники со сгущёнкой из манго
Cottage cheese cakes with mango
condensed milk
— 490.

Панированные яйца в мешочек со слабосолёным лососем и голландским соусом
Deep fried eggs with slightly salted salmon and hollandaise
— 690.

Глазунья с индейкой и соусом демигляс
Sunny side eggs with turkey and demiglace sauce
— 610.

Скрембл с авокадо, сыром бри и зерновым хлебом
Scramble with avocado, brie cheese and rye bread
— 690.

Омлет с трюфельным кремом и хрустящей зеленью
Omelet with truffle cream and crispy herbs
— 770.

Дополнительно к омлету
Extras

NEW Круассан с кремом бри и вишней
Croissant with brie cream and cherries
— 620.

NEW Круассан с форелью, крем-сыром, авокадо и яйцом пашот
Croissant with trout, cream cheese, avocado and poached egg
— 820.

NEW Круассан с мортаделлой, маасдамом и горчичным соусом
Croissant with mortadella, maasdam and mustard
— 690.

Бриошь с угрём, гуакамоле и яйцом пашот
Brioche with eel, guacamole and poached egg
— 690.

Континентальный завтрак
(бездрожжевой обжаренный хлеб, сливочное масло с карамелизованным красным луком, мортаделла, яйцо с сыром грюйер, маасдам, томаты, зеленый салат)
Continental breakfast (yeast-free fried bread, butter with caramelized red onion, mortadella, egg with gruyere cheese, maasdam, tomatoes, green salad)
— 800.

лосось
salmon
— 360.

угорь
eel
— 200.

помидоры
tomatoes
— 200.

авокадо
avocado
— 180.

гуакамоле
guacamole
— 260.

креветки
shrimps
— 390.

МЕЗЕ

MEZES



1 мезе 1 meze	4 мезе 4 mezes	8 мезе 8 mezes
– 370.	– 790.	– 1400.

 **Зеленый хумус / абхазский лимон**
Green hummus / Abkhazian lemon

Рийет из копчёного угря
Smoked eel rillette

**Пате из куриной печени
с персиками и солёной гранолой**
Chicken liver pate with peaches,
salted granola and sourdough bread

Дзадзики / масло из трав
Tzatziki / herbal oil

 **Хоровац из овощей**
Vegetable horovac

 **Оливки из Сицилии**
Olives from Sicily

 **Харисса / мятные огурцы**
Harissa / mint cucumbers

Батат / греческий йогурт
Sweet potato / Greek yogurt

Мезе подаются с горячей питой
Meze served with pita

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

SALADS AND APPETIZERS



NEW **Пита со скумбрией и пикантной свеклой
и пита с угрем и унаги крем-сыром**
Pita with mackerel and beets,
pita with eel and unagi cream cheese
– 640.

NEW **Страчателла с угрём,
огурцом и арахисом**
Straciatella with eel,
cucumber and peanuts
– 740.

**Тартар из говядины с фундуком
и трюфельным бульоном**
Beef tar tar with hazelnuts
and truffle broth
– 590.

NEW **Севиче из сибаса с перцем чили и огурцом**
Seabass ceviche with chili and cucumber
– 660.

**Тартар из лосося с авокадо
и аргентинскими креветками в кляре**
Salmon tartar with avocado
and tempura shrimp
– 740.

Маринованные оливки
Marinated olives
– 390.

NEW **Салат с креветками, черешней и авокадо**
Shrimp salad with sweet cherries and avocado
– 790.

NEW **Хориатики с фетой в травах**
Horiatiki with feta cheese
– 590.

 **Хумус из нута с тахини, спелыми томатами
и миксом салата в апельсиновой заправке**
Chickpea hummus with tahini,
ripe tomatoes and salad mix
in orange dressing
– 540.

**Хлеб и масло (крекеры с солью мальдон,
луковый синнабон, семечковый хлеб,
сливочное масло с пудрой из жжёного лука)**
Bread basket (salted crackers, onion cinnabon,
multigrain bread, butter with onion
burnt powder)
– 250.

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS



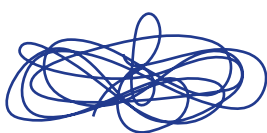
Батат на углях с дзадзики и джонджоли
Charcoal sweet potato with tzatziki and jonjoli
– 650.

**Карамелизованные баклажаны
с морковным хумусом и питой**
Caramelized eggplants with carrot
hummus and pita
– 570.

**Фишболл из трески, аргентинских креветок
и форели с соусом ромеско**
Cod, shrimp and trout fishballs with
romesco sauce
– 720.

**Горячий сэндвич на бриоши с фаршем
из мраморной говядины с сыром бри
и голландским соусом**
Brioche sandwich with marble beef,
brie and hollandaise
– 590.

ПАСТА
PASTA



**Картофельные ньокки с томлёной уткой
и белыми грибами**
Potato gnocchi with braised duck
and porcini mushroom
– 790.

**Равиоли с ягненком, пармезаном
и сладким луком**
Homemade ravioli with lamb, parmesan
and sweet onion
– 890.

**Равиоли с белыми грибами
и сливочным сыром**
Ravioli with porcini
and cream cheese
– 760.

СУП
SOUPS



Суп из чечевицы с говядиной
Lentil soup with beef
– 550.

Окрошка на айране
Cold soup okroshka with airan
– 530.

**Огуречный гаспачо со страчателлой
и фенхелем**
Cucumber gazpacho
with straciatella and fennel
– 570.



Карри-суп с халуми и лапшой удон
Curry udon soup with halloumi
– 550.

**Куриный суп с лапшой удон
и хрустящим куриным бедром**
Udon chicken noodle soup
with crispy chicken thigh
– 530.

**Спагетти с креветками, соусом песто
и страчателлой**
Spaghetti with shrimp, pesto sauce
and straciatella
– 830.

**Каламарата с форелью,
томатами и паприкой**
Trout calamarata pasta
with tomatoes and paprika
– 820.

Мы используем итальянскую пасту высшего
качества Gragnano I.G.P. из региона Граньяно.

ОСНОВНОЕ
MAIN

Брокколи на огне с карри и киноа
Chargrilled broccoli, curry, quinoa
– 670.

NEW Говяжья вырезка с запечённой молодой морковью и луковым муссом
Tenderloin with baked carrots
and onion mousse
– 1250.

Котлета из мраморной говядины с картофельным пюре и чипсами из японского чеснока
Marbled beef patty with mashed potatoes
and Japanese garlic chips
– 1100.

Гребешок с запечённым картофелем и соусом из бекона
Scallops with baked potatoes
and bacon sauce
– 890.

NEW Сибас с вонголе и молодым картофелем
Seabass with vongole
and potatoes
– 1200.

NEW Треска с фенхелем и томатами
Cod with fennel and tomatoes
– 1100.

NEW Цыплёнок корнишон с белыми грибами и сливочным соусом
Hen with porcini mushrooms
and cream sauce
– 990.

ХОСПЕР
JOSPER

*Гарниры подаются с соусом из трав и лаймом
Garnish served with herb sauce and lime*

Ассорти печёных овощей (кукуруза, авокадо, томаты, цукини, мини картофель)
Assorted vegetables(corn, avocado, tomatoes, zucchini, sweet pepper, mini potatoes)
– 1200.

Кукуруза
Corn
– 380.

Авокадо
Avocado
– 480.

Мини картофель
Mini potatoes
– 380.

Цукини
Zucchini
– 380.


острое

/


веган

/

NEW
новинка



Ванильный йогурт с клубникой
(желе клубника-гибискус, безе, свежая клубника)
Vanilla yogurt and strawberries/
strawberry-hibiscus jelly/ meringue/
fresh strawberries
— 500.

Кето крем-брюле, ваниль, мусс из авокадо
Keto crème brûlée, vanilla, avocado mousse
— 420.

Белый ганаш с розмарином, гель облепиха-манго, крем с пастой мисо, хрустящий ванильный чипс
White ganache with rosemary, sea buckthorn mango gel, cream with miso paste, cispv vanilla chip
— 500.

Эклер «Черный Лес»
(заварной шоколадный крем, вишневый кули, шоколадный ганаш)
Eclair “Black forrest” (chocolate custard cream, cherry coulis, chocolate ganache)
— 390.

Эклер лимон-бузина
(заварной лимонный крем, гель лимон-бузина, швейцарская меренга)
Eclair lemon-elderberry (lemon custard cream, lemon-elderberry gel, swiss meringue)
— 360.

Медовик, каштановый мёд
и малиновый кули
Honey cake, chestnut honey, raspberry coulis
— 490.

Пурпурная Павлова
Purple Pavlova
— 550.

В меню кухни «Дома Культур» шеф-повар Михаил Румянцев делает ставку на яркость, сезонность и качество исходного продукта.

Мы уделяем особое внимание выбору продуктов для наших блюд. Овощи, фрукты, птицу, яйца и зелень заказываем у небольших локальных фермерских хозяйств. Мы используем настоящие итальянские и греческие сыры, оливковое масло первого отжима и бальзамический уксус из региона Модена с девятилетней выдержкой, а наша паста высшего качества Gragnano IGP из региона Граньяно.

Приятного аппетита!