

МЕНЮ



Бренд-шеф
Андрей Жданов



В центре актуальной гастрономической истории MODUS – один из пятерки лучших шеф-поваров России Андрей Жданов. Шеф новой волны российских поваров выстраивал уникальное видение блюда множество лет, набирая опыт и знания. Бренд-шеф распределил новинки по всем разделам, коих более дюжины, включая паназийскую и европейскую классику и их современный фьюжн, роу-бар и гриль-бар. Концепция та же – продукты так называемого «нулевого километра» (т.е. крайне и актуальные, и свежие), выращенные на дружественных хозяйствах, премиального качества и непривычные сочетания вполне знакомых ингредиентов.

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Крудо

Устрицы

«Жозефин» #2 (1шт.)980 ₽

«Белый жемчуг» #2 (1шт.)980 ₽

Морской ёж (1шт.)600 ₽

Карпаччо

из стриплойна со свежим
трюфелем и пюре из айвы

Карпаччо из сибаса

с цукини и соусом
из запеченного угря

Карпаччо из сибаса с цукини и
соусом из запеченного угря 1750 ₽

Тартар из лосося с греческим
сыром и соусом из шпината1800 ₽

Тунец с узбекскими томатами и
соусом Кабаяки..... 1850 ₽

Карпаччо из марокканского
осьминога с томатным соусом и
маринованным перцем. 2500 ₽

Тартар из говядины
с маринованными шиитаке 2100 ₽

Карпаччо из стриплойна со свежим
трюфелем и пюре из айвы 2400 ₽



Карпаччо
*из говяжьей лопатки
с йогуртовой лепешкой*

Холодные закуски

- Бобы эдамаме с солью550 Р
- Маслины (100 г)750 Р
- Оливки (100 г)800 Р
- Свежие овощи
с соусом блю чиз. 3500 Р
- Брускетта с лососем домашнего
посола и сливочным сыром. 1950 Р
- Брускетта с камчатским крабом . . . 2900 Р
- Брускетта с мортаделлой,
сливочным сыром и фисташкой . . . 1800 Р

- Ассорти греческих закусок
с хрустящей лепешкой
(Хумус с греческим йогуртом,
Бабагануш с сыром фета,
сырный крем с апельсиновой
мостардой)1800 Р
- Несладкие эклеры с крабом,
глазированные тайским соусом . . . 2100 Р
- Плато из разных рыб 4900 Р
- Паштет из птицы
с апельсиновым соусом и
подмаринованными яблоками 780 Р
- Карпаччо из говяжьей лопатки
с йогуртовой лепешкой1500 Р
- Ассорти тосканских закусок
с гренками в томатах3600 Р



Несладкие эклеры
*с крабом, глазированные
тайским соусом*

Горячие закуски

- Лангустины в лаймовом соусе
с жареным ананасом 1800 Р
- Хрустящий краб
с манговым соусом1980 Р

Салаты

- Салат с авокадо и бобами1400 Р
- Салат в греческом стиле
с соусом винегрет1600 Р
- Салат из хрустящих баклажанов
с молодым сыром и томатами
кимчи1550 Р
- Фермерская буррата с томатами. . . 1600 Р



Салат из папайи
*с жареными креветками
и соусом из арахиса*

- Салат из запеченного угря
с моцареллой
и кунжутным соусом1650 Р
- Салат с креветкой, апельсиновым
маслом и авокадо 1950 Р
- Салат из папайи
с жареными креветками
и соусом из арахиса 2200 Р
- Салат из осьминога с запеченным
картофелем и соусом ромеско. . . . 2700 Р
- Салат романо с курицей /
с креветками.1100 / 1400 Р
- Салат из ростбифа
с узбекскими томатами
и кунжутно-лаймовым соусом 2100 Р



Салат из осьминога
*с запеченным картофелем
и соусом ромеско*



Крабовые котлеты
с кремом из картофеля

Классика

Салат из узбекских помидоров
с красным луком.1400 Р

Деревенский салат из свежих
овощей с яйцом1600 Р

Оливье с телячьим языком 980 Р

Оливье с крабом..... 2400 Р

Крабовые котлеты с кремом
из картофеля2900 Р

Куриные котлеты с картофельным
пюре и сырным соусом1200 Р

Бефстроганов из вырезки
говядины с картофельным пюре. ...2500 Р

Супы

Суп из запеченной тыквы 750 Р
- с креветками 1400 Р

Суп из домашнего цыпленка
с яичной лапшой.....880 Р

Домашний борщ1100 Р

Мамин грибной суп1200 Р

Уха1600 Р

Наш Том Ям.....2100 Р



Наш Том Ям



Сливочная паста с трюфелем
(подается в головке пармезана)

Паста / _____
Ризотто

- Ризотто с белыми грибами. 2100 ₹
- Ризотто с шафраном, морским гребешком и икрой из бальзамика 2200 ₹
- Спагетти Альфредо с креветками . . 2400 ₹
- Сливочная паста с трюфелем. 2900 ₹
(подается в головке пармезана)
- Спагетти с морепродуктами 3100 ₹



Ризотто
с шафраном, морским гребешком и икрой из бальзамика

Горячие блюда

Рыба

Палтус с рисом «Неро Венере»
и соусом из краба. 2650 ₺

Треска со сливочным киноа и
соусом из трав 2700 ₺

Лосось с пюре из батата и
цитрусовым соусом с чиа 2980 ₺

Камбала Меньер 3100 ₺



Треска
со сливочным киноа и
соусом из трав



Лосось
с пюре из батата и
цитрусовым соусом с чиа



Томленный язык
с картофелем, жареным
фуа-гра и трюфелем

Горячие блюда

Птица / Мясо

Тефтели по-ждановски, с томатным соусом и трюфелем.	1300	Р	Вырезка мраморного бычка с жареными грибами и соусом из Камбоджийского перца	3200	Р
Утиная грудка с разной гречкой и апельсиновым маслом.	1800	Р	Томленный язык с картофелем, жареным фуа-гра и трюфелем	3300	Р
Ягненок с молодым картофелем, печеным рамиро и перечным соусом	2600	Р	Запечённая говядина с перловой крупой и трюфельным жу	3400	Р
Бифштекс из оленины с кашей из кедрового ореха и гранатовым соусом.	2800	Р	Корейка ягненка с пюре из зеленого горошка	5900	Р

Блюда приготовленные на открытом огне

Кальмар	1400	Р	Филе-миньон	4800	Р
Креветки 8/12	2200	Р	Стриплойн	4900	Р
Тунец	2600	Р	Мачете	5500	Р
Лосось	3400	Р	Стейк рибай из мраморной говядины	7900	Р
Осьминог	5200	Р			

Соус к мясу

Домашний BBQ	200	Р	Домашний BBQ с хреном	200	Р
--------------------	-----	---	-----------------------------	-----	---

Гарниры

Картофельное пюре	400	Р
Картофель по-островски.	550	Р
Запеченный картофель с розмарином.	650	Р
Овощи на открытом огне	950	Р
Шпинат	980	Р
Картофельное пюре с трюфелем. . .	1500	Р
Спаржа со сливочным маслом.	2400	Р

Домашняя выпечка

Хлебная корзина	250	Р
Хлеб бездрожжевой	150	Р
Крестьянский белый	150	Р
Хлеб деревенский	150	Р
Чипсы хлебные	200	Р



Сашими / суши /
спайс суши

Япония

Сашими

Креветка	950 ₺
Угорь	1200 ₺
Тунец	1600 ₺
Лосось	1700 ₺
Гребешок	2400 ₺

Суши

Креветка	300 ₺
Угорь	350 ₺
Тунец	380 ₺
Лосось	420 ₺
Гребешок	480 ₺
Икра красная в огурце	690 ₺

Спайс суши

Креветка	380 ₺
Угорь	380 ₺
Тунец	480 ₺
Лосось	450 ₺
Гребешок	580 ₺
Краб	650 ₺

Роллы

Ролл с огурцом (6 шт.)	410 ₺
Ролл с авокадо (6 шт.)	450 ₺
Ролл с лососем (6 шт.)	990 ₺
Теплый ролл с угрем и авокадо (6 шт.)	1650 ₺
Теплый ролл Мадагаскар (8 шт.)	2200 ₺
Ролл с жареным лососем (8 шт.)	2200 ₺
Ролл Канада (8 шт.)	2250 ₺
Ролл Калифорния (8 шт.)	2300 ₺
Ролл спайс-тунец (8 шт.)	2600 ₺
Ролл Вулкан (8 шт.)	2600 ₺
Ролл Филадельфия (8 шт.)	2700 ₺
Ролл гребешок с трюфельным соусом (5 шт.)	2900 ₺
Запеченный острый ролл с крабом (8 шт.)	2950 ₺

Десерт «Спелая вишня»



Десерты

Домашнее варенье

230 ₽

малина / абрикос / клубника / вишня /
белая черешня

Домашние сорбеты

300 ₽

малина / кокос / лимон / манго

Домашнее мороженое

300 ₽

йогурт / ваниль / шоколад / клубника /
«Коровка» / кукуруза / кофе /
карамель / сметана

Шоколадные конфеты. 450 ₽

Кольцо с сливочным кремом
во французском стиле 550 ₽

Медовое пирожное
с карамелизованными орехами
и цветочной пылью 620 ₽

Наполеон с ягодами 810 ₽

Лулу из Мессины 880 ₽

Чизкейк
с карамельным мороженым 890 ₽

Шоколадный фондан с мороженым
из кукурузы. 1100 ₽

Сладкие грибы из гречки
с ореховым мороженым 1500 ₽

Прага в стиле MODUS 1700 ₽

Фисташковый рулет. 1800 ₽

Десерт «Спелая вишня» 1900 ₽

Разные сыры 5200 ₽
Сыр из коровьего молока в шампанском
Сыр из коровьего молока с плесенью
Сыр из козьего молока в меду
Сыр из коровьего молока голландский
Все сыры выдержанные. Подаются с медом,
виноградом и крекерами.

Сезонные фрукты 9900 ₽



Сладкие грибы

из гречки
с ореховым мороженым

Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню Вы можете ознакомиться у администратора.