

Форум — так в древности называли площадь, на которой проходила большая и важная часть общественной жизни: здесь собирались и делились новостями, в полемике и дебатах появлялись новые общественные и политические деятели, рождались поэты, которые собирали вокруг себя сотни людей.

В нашем ресторане мы решили создать для вас пространство для свободного общения, обмена опытом и эмоциями, и сопроводить это все авторской кухней, хорошим подбором напитков и исключительным отношением.

Уверены, вам понравится!

Приятного общения!

Forum was the name of a public space in an ancient Roman city. This place was designated for various types of discussions: news was shared, debates and polemics produced new public and political figures, and poets attracted crowds with their fresh and poignant verses.

Our restaurant recreates this intellectual environment for you to indulge yourself in exercising freedom of speech, to exchange expertise and impressions while we take care of providing an author's cuisine, an exquisite bar selection and a high-end service. You will enjoy, we guarantee!

Have a wonderful discussion!

Завтрак | Breakfast

с 9:00 до 13:00 в будни, до 14:00 в выходные
from 9:00 a.m. to 1 p.m. on weekdays, to 2 p.m. on weekends

	Омлет Глазунья из трёх яиц <i>Omelette Three fried eggs</i>	390
	Омлет со спаржей и пармезаном <i>Omelette with asparagus and parmesan cheese</i>	1 100
	Шакшука <i>Shakshuka</i>	590
	Бриошь с лососем и яйцом пашот <i>Brioche with salmon and poached egg</i>	950
	Кето-вафли из цукини с лососем собственного посола и яйцом пашот <i>Zucchini keto waffles served with home-salted salmon and poached egg</i>	950
	Кето-хашбраун из цветной капусты с пастроми и яйцом пашот <i>Keto cauliflower hash brown with pastrami and poached egg</i>	1 100
	Сэндвич с пастроми и зелёным салатом <i>Sandwich with pastrami and green salad</i>	950
	Зелёная гречка со спаржей и яйцом пашот <i>Green buckwheat with asparagus and poached egg</i>	790
veg	Зелёный салат с киноа и авокадо <i>Green salad with quinoa and avocado</i>	690
	с лососем собственного посола <i>with home-salted salmon</i>	1 190
	с пастроми <i>with pastrami</i>	950

Завтрак | Breakfast

Сырники из топлёного творога <i>Baked cottage cheese pancakes</i>	750
Гранола с греческим йогуртом и свежими ягодами <i>Granola with Greek yoghurt and fresh berries</i>	650
Блины классические <i>Classic blini (Russian pancakes)</i>	290
Тыквенная пшённая каша со свежими ягодами <i>Pumpkin millet porridge with fresh berries</i>	690
Круассан классический <i>Classic croissant</i>	210
Круассан миндальный <i>Almond croissant</i>	450

Дополнительно | Extra

Микс листьев салата <i>Green mix salad</i>	350
Авокадо <i>Avocado</i>	250
Помидоры <i>Tomatoes</i>	250
Сыр «Пармезан» <i>Parmesan cheese</i>	350
Яйцо пашот <i>Poached egg</i>	90
Лосось собственного посола <i>Home-salted salmon</i>	450
Пастроми из говядины <i>Beef pastrami</i>	450
Варенье в ассортименте <i>Jam in assortment</i>	100

Закуски | Starters

	Брускетта с говяжьими щёчками и сливочным сыром <i>Bruschetta with beef cheeks and cream cheese</i>	790
	Паштет из печени индейки с бриошью и вареньем из черники <i>Turkey liver pate with brioche and blueberry jam</i>	690
veg	Морковный хумус с питой <i>Carrot hummus served with pita</i>	650
	Тартар из говядины с трюфельным кремом <i>Beef tartare served with truffle cream</i>	890
	Хрустящая барабулька с овощными чипсами <i>Crispy red mullet served with vegetable chips</i>	750
	Перец «Рамиро» с кремом из греческой брынзы и кедровыми орехами <i>Ramiro pepper with cream of Greek cheese and pine nuts</i>	790
	Ассорти фермерских сыров <i>Farm cheeses in assortment</i>	1 500
veg	Три вида маринованных оливок, артишоки и вяленые томаты <i>Three kinds of pickled olives, artichokes and sun-dried tomatoes</i>	1 300
	Ремесленный хлеб со сливочным маслом <i>Artisan style bread with butter</i>	350

Салаты | Salads

	Салат с тунцом <i>Tuna salad</i>	1 500
veg	Киноа с авокадо и томатами <i>Quinoa with avocado and tomatoes</i>	690
veg	Зелёный салат-боул <i>Green bowl mix</i>	950
	Садовый салат с деревенской сметаной или оливковым маслом <i>Garden salad served with rustic sour cream or olive oil</i>	690
	Салат с ростбифом и свежими овощами <i>Roast beef salad with fresh vegetables</i>	1300

Супы | Soups

	Суп из фермерского петуха с домашней лапшой <i>Farm rooster soup with homemade noodle</i>	490
	Борщ с фермерской говядиной и деревенской сметаной <i>Borsch with farm beef and rustic sour cream</i>	650
	Том-ям <i>Tom yum</i>	1 300
	Тыквенный крем-суп с тартаром из лангустинов <i>Pumpkin cream soup with langoustine tartare</i>	650

Основные блюда | Main courses

	Говяжий язык со шпинатом, муссом из картофеля и сливочным хреном	1 190
	<i>Beef tongue with spinach, potato mousse and creamy horseradish</i>	
	Говяжьи щёчки с картофельным муссом	1 300
	<i>Beef cheeks served with potato mousse</i>	
	Лосось с бататом и брокколи	1 700
	<i>Salmon served with sweet potato and broccoli</i>	
	Палтус со шпинатом и грибами	1 700
	<i>Halibut served with spinach and mushrooms</i>	
veg	Запечённый батат с томатами, сальсой и песто	950
	<i>Baked sweet potato with tomatoes, salsa and pesto</i>	
veg	Стейк из цветной капусты с фундуком	890
	<i>Cauliflower steak served with hazelnut</i>	
	Фермерский цыплёнок с кускусом и овощами	1 100
	<i>Farm chicken with couscous and vegetables</i>	
	Куриные котлеты с картофельным муссом и белыми грибами	890
	<i>Chicken cutlet served with potato mousse and porcini mushrooms</i>	

Паста и ризотто | Pasta & Risotto

Домашняя кортечча с песто и пармезаном <i>Homemade corteccia with pesto and parmesan cheese</i>	690
Гречотто с белыми грибами и муссом из пармезана <i>Buckwheat with porcini mushrooms and parmesan mousse</i>	1 100
Ризотто с шафраном и гребешками <i>Saffron and scallops risotto</i>	1 500
Орзо с крабом и соусом биск <i>Orzo with crab and bisque sauce</i>	1 300

Гриль | Grill

Стейк Рибай 100 г. <i>Ribeye steak for 100 gm</i>	1 700
Филе-миньон <i>Filet mignon</i>	2 700
Креветки-гриль <i>Grilled shrimps</i>	1 700
Щупальца осьминога <i>Octopus tentacles</i>	2 500
Рубленый бифштекс из фермерской говядины с яйцом <i>Chopped farm beef steak with egg</i>	1 100

Гарниры | Side dishes

<i>veg</i>	Овощи-гриль <i>Grilled vegetables</i>	590
<i>veg</i>	Зелёная гречка <i>Green buckwheat</i>	250
<i>veg</i>	Запечённый картофель <i>Baked potato</i>	390
	Картофельное пюре <i>Mashed potato</i>	390

Десерты | Desserts

Творожный мусс с фисташковым бисквитом <i>Cottage cheese mousse with pistachio biscuit</i>	590
Шоколадный ганаш <i>Chocolate ganache</i>	650
Медовик с малиновым сорбетом <i>Honeycake served with raspberry sorbet</i>	550
Кофейный кето-чизкейк с шоколадным соусом <i>Coffee keto cheesecake served with chocolate sauce</i>	590

Конфеты и печенье | Candy & biscuits

	Трюфель с маракуйей малиной <i>Passion fruit raspberry truffle</i>	90
veg	Кето-конфета <i>Chocolate keto candy</i>	90
	Миндальное печенье <i>Almond cookie</i>	170

Мороженое и сорбеты | Ice cream & sorbets

	Сорбет: чёрная смородина малина с рукколой вишня клубника <i>Sorbet: blackcurrant raspberry with arugula cherry strawberry</i>	190
	Мороженое: ваниль шоколад <i>Ice cream: vanilla chocolate</i>	190

Кофе | Coffee

Мы можем приготовить любой напиток на растительном молоке
Any drink can be prepared with plant-based milk

Эспрессо <i>Espresso</i>	290
Американо <i>Americano</i>	290
Фильтр-кофе <i>Filter coffee</i>	250
Пикколо <i>Piccolo</i>	290
Флэт уайт <i>Flat white</i>	370
Капучино маленький большой <i>Cappuccino (small large)</i>	330 370
Латте <i>Latte</i>	370
Раф ванильный <i>Vanilla raf</i>	390
Кофе по-турецки <i>Turkish coffee</i>	250
Латте матча <i>Matcha latte</i>	390
Какао <i>Cocoa</i>	450

Бронекофе | Keto coffee

Бронекофе <i>Bulletproof coffee</i>	550
Бронематча голубая <i>Blue bulletproof matcha</i>	550
Растительное молоко <i>Plant-based milk</i>	100

Листовой чай | Classic tea

Зелёный

Green

Облачный туман с горы Мэн Дин 490

MenDing Mountain Cloud Mist Tea

Жасминовые жемчужины дракона 490

Jasmine Dragon Pearls Tea

Ореховый 490

Walnut Tea

Хуанцзиньгуй улун 490

Huang jin Gui Oolong

Красный | Чёрный

Red & Black

Мелкие семена с гор Чжень Шань 490

Small seeds from the Zhen Shan mountains tea

Фуцзяньский чёрный и настоящий бергамот 490

Fujian black flavoured with real bergamot

Выдержанный Шу Пуэр 490

Ripe Shu Pu-erh

Бирюзовый | Белый

Dark green & White

Большой красный халат 490

Big Red Robe Tea

Одиночные кусты с горы Феникса 490

Lonely bushes from the mount Phoenix tea

Классический белый
«Иглы белого серебра» 490

"Silver Needles" classic white tea

Травяной чай | Herbal tea

Травяной чай малина-мята <i>Herbal tea with raspberry and mint</i>	490
Травяной чай с почками сосны <i>Herbal tea with pine buds</i>	490
Гречишный <i>Buckwheat herbal Tea</i>	490

Домашний чай | Homemade tea

Облепиха-тархун <i>Sea buckthorn and tarragon</i>	550
Шиповник-курага <i>Rosehip with dried apricots</i>	550
Малина-имбирь <i>Raspberry & ginger fruit tea</i>	550

Вода | Water

Dausuz 0,5 | 0,85 л — газ. | негаз. 290 | 450

Dausuz 0,5 | 0,85 l — still or sparkling

Ворјомі 0,5 л 350

Vorjomi 0,5 l

Фреш | Fresh juice

Апельсин | Яблоко | Грейпфрут | Морковь 350

Orange | Apple | Grapefruit | Carrot

Смузи | Smoothies

Клубника, черника, вишня 490

Strawberry, blueberry, cherry

Домашние лимонады | Homemade lemonades

Вишня-бергамот 450

Cherry and bergamot

Груша-жасмин 450

Pear and jasmine

Персик-лемонграсс 450

Peach and lemongrass

Напитки | Soft drinks

Фентиманс тоник лайт <i>Fentimans tonic light</i>	390
Кока-Кола <i>Coca-Cola</i>	290
Сок YAN яблоко вишня апельсин томат <i>Juice YAN</i> <i>(apple cherry orange tomato)</i>	350
Домашний ягодный морс <i>Homemade berry juice</i>	290

Разливное пиво | Draft Beer Dream Team

0,3 | 0,5 л

Порт Пилснер <i>Port Pilsner</i>	350 490
Саммер Гарден Витбир <i>Summer garden</i>	350 490
Вайт Найтс Овсяный стаут <i>White nights</i>	350 490

Бутылочное пиво | Bottled beer

Белхевен Скоттиш Стаут <i>Belhaven scottish stout</i>	550
Клаусталер б а <i>Clausthaler non alcoholic</i>	550

Часы работы ресторана

четверг — суббота 7:30 — 23:00

воскресенье — среда 7:30 — 22:00

Бронирование столов +7 (965) 150-77-72

Restaurant opening hours

Thursday — Saturday 7:30 a.m. — 11 p.m.

Sunday — Wednesday 7:30 a.m. — 10 p.m.

Reservations +7 (965) 150-77-72

✉ forum@organicskolkovo.com

Данная продукция является рекламным материалом.
Подробную информацию можно получить
у администратора зала или в уголке потребителя.

*This product is a promo material. For more detailed
information, please contact the administrator.
It is also available at the consumer's corner.*

Все цены указаны в рублях.

All prices are in rubles included VAT.

Вознаграждение официантов приветствуется,
но всегда остаётся на ваше усмотрение. Однако
компаниям от 8 человек в счёт будет добавлена
наценка 10% за обслуживание.

*The remuneration of the waiters is welcome, but always
at your discretion. However, companies from 8 people
will be charged a 10% service charge.*

FORUM 