

КОРНИ

Корни - место, где вкус возвращает к истокам.

Мы создали этот гастро-проект, чтобы помочь вам
найти покой в стремительном мире.

Здесь еда - это не просто блюдо, а способ напомнить
себе о важности заботы о себе и близких.

Бренд-шеф Данила Алпатов и шеф-повар Артём Числов
используют локальные сезонные продукты
в различных текстурах и температурных подачах.
В основу меню легли простые ингредиенты, которые
напоминают о чём-то родном - корнеплоды, зерновые,
свежеиспечённый хлеб.

Корни - это место, где еда становится лекарством
для души, а каждая трапеза - напоминанием о доме,
тепле и заботе.

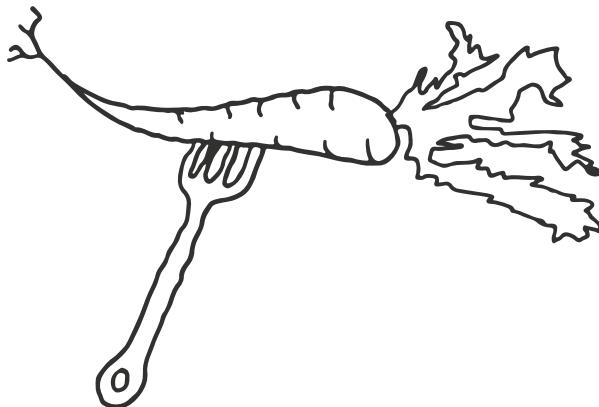
РАСТИТЕЛЬНАЯ КУХНЯ

veg

Обжаренный редис с картофелем и соусом понзу шисо	490.-
Мини-морковь в томатном соусе с муссом из печеного чеснока	450.-
Крем-суп кокосовый велюте из тыквы и моркови с сыром шевр	620.-

vegan

Салат с маринованными груздями, картофелем конфи, ялтинским луком, солеными огурцами и копченой сметаной	590.-
Топинамбур с шоколадным кремом, карамелью и лимонным гелем	690.-



ПЕРВАЯ ПЕРЕМЕНА

К ВИНУ

Хумус из оливок каламата с вялеными томатами, соусом песто и свежим базиликом	450.-
Оливки	450.-
Грузди	250.-
Вяленые томаты	350.-
Огурчики	250.-
Перчики с сыром	490.-
Грюейр <small>5-15 месяцев выдержка / Коровье молоко</small>	390.-
Пекорино романо <small>8-12 месяцев выдержка / Овечье молоко</small>	420.-
Пармиджано-реджано <small>24 месяца выдержка / Коровье молоко</small>	430.-
Манчего трюфельный <small>6-12 месяцев выдержка / Овечье молоко</small>	450.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из утки с луком в трех текстурах под муссом белое вино	650.-
Паштет из копченого карася с каперсами, зеленым маслом и свежееиспеченным хлебом	650.-
Террин с луком конфи	650.-
Рийет из молодого бычка с вялеными томатами и свежим базиликом	450.-
Тартар из нежной телятины с картофельным муссом, щавелем и злаковыми чипсами	750.-
Омуть в нежном муссе айоли с соусом сладкий чили, зеленым луком и черным чесноком	850.-
Сашими из говядины кимчи в азиатском стиле с черным чесноком, свежим дайконом, орехами кешью и ароматной кинзой	690.-

ВТОРАЯ ПЕРЕМЕНА

горячие закуски

Морской гребешок с кремом из малины и листьями базилика	1100.-
Греческий пирог с картофелем, белыми грибами и сливочным соусом	690.-
Телячьи мозги с рисовой кашей, грибами шиитаке и вешенками	750.-
Разварная утка в разнотравье под шапкой из сырной лепешки	650.-

ТРЕТЬЯ ПЕРЕМЕНА

салаты

Нежный ростбиф с соусом тонато, листьями романо и сыром пармиджано-реджано	850.-
Утиное филе с карамелизированным сельдереем, сыром горгонзола и соусом малиновый терьяки	790.-

ЧЕТВЁРТАЯ ПЕРЕМЕНА

супы

Крем- суп из зеленого горошка с нежным палтусом
и тартаром из вяленых томатов

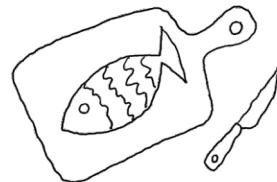
930.-

Сливочный бульон с разварной телятиной,
белыми грибами и зеленым луком

790.-



ПЯТАЯ ПЕРЕМЕНА



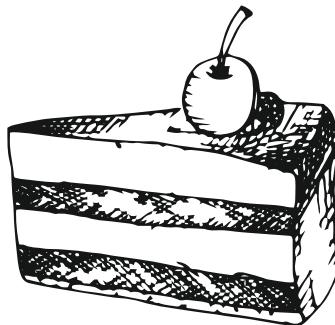
основной курс

Равиоли с запеченым картофелем, сицилийской капонатой, копченой рикоттой и сыром пармиджано-реджано	590.-
Томленный ягненок с трюфельным кремом и джемом из тыквы и кураги	950.-
Жареный птитим с сезонными грибами, черным чесноком и сыром пармиджано-реджано	790.-
Омуль с картофельным кремом, тартаром из томатов и соусом из зеленого горошка	990.-
Бедро бычка с картофельным кремом, обжаренными цукини под соусом демиглас	890.-
Котлета из ягненка с сицилийской капонатой, копченой рикоттой и жареным баклажаном	990.-
Утиное филе, фуа-гра с нежным пюре из топинамбура, ежевикой и шоколадным демигласом	1300.-
Морской гребешок с птитимом, пюре из пастернака и эспумой белое вино	1200.-
Филе палтуса с хумусом, морковью и томатной водой	1100.-
Ризотто с нежным ростбифом из бедра бычка, топинамбуром и сыром пармиджано-реджано	950.-
Рваная оссобуко с сицилийской капонатой и сырным хлебом	1550.-
Говядина с пюре из седьдера, свекольной ботвой и соусом качо-э-пепе	1450.-

ШЕСТАЯ ПЕРЕМЕНА

авторские десерты

Свекольный брауни с домашним ванильным мороженым и ежевикой порто	650.-
Безе с кремом из березового сока и щавелем	690.-
Кекс под морковным кремом с сочной курагой и облепихой	550.-
Домашнее мороженое	200.-





ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ
с выходами блюд

ЧАЙ

листовой чай

день хун цзин ло	900 мл	470.-
те гуан инь	900 мл	470.-
юэ гаун бай	900 мл	470.-
габа медовая	900 мл	470.-

тизаны

гречишный	600 мл	430.-
тибетская ромашка	600 мл	430.-
иван-чай	600 мл	430.-

травяные сборы смешиваем сами

иван-чай / калган / шелковица / лемонграсс	600 мл	470.-
гречиха / мелисса / цветы одуванчика / корень репейника	600 мл	470.-
тибетская ромашка / берёзовый лист / цветы бессмертника / жасмин / крушина	600 мл	470.-

КОФЕ

классика

эспрессо	60 мл	250.-
американо	250 мл	250.-
капучино	350 мл	330.-
латте	250 мл	330.-
ванильный раф	350 мл	360.-
какао с сахаром и без	350 мл	360.-

авторский кофе

латте шелковица – розовый перец	350 мл	410.-
эспрессо / молоко / сироп шелковицы / кордиал розовый перец / пудра розовый перец		
эспрессо-тоник виноград	300 мл	360.-
эспрессо / тоник / виноградный кордиал / лайм		

НАПИТКИ

ЛИМОНАДЫ

морковь – розовый перец морковный кордиал / содовая розовый перец / жасмин	300 мл	360.-
тибетская ромашка – курага настой тибетской ромашки / сироп курага / содовая / лимон	300 мл	360.-
вишня – кокос – сирень вишнёвый сироп / содовая кокос / сирень	300 мл	360.-
ваниль – грейпфрут грейпфрутовый кордиал / ванильный сироп / содовая	300 мл	360.-

КОКТЕЙЛИ б/а

№1 виноград / саган-дайля / игристое 0% / морской виноград	300 мл	550.-
№2 морковь / курага / белок / апероль 0%	200 мл	550.-
№3 сакура тоник / розовый перец / амаро 0% / вишня	300 мл	550.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

апельсин	250 мл	450.-
грейпфрут	250 мл	450.-
морковь – яблоко	250 мл	490.-
огурец – сельдерей	250 мл	490.-

ВОДА В СТЕКЛЕ

RusseQuelle still / sparkling	500 мл	420.-
san benedetto still / sparkling	500 мл	760.-

СОКИ В СТЕКЛЕ

rich яблоко / апельсин / вишня	200 мл	270.-
--------------------------------	--------	--------------

ЛИМОНАДЫ

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	330 мл	390.-
----------------------------	--------	--------------

ТОНИК

The Gardenist	200 мл	390.-
---------------	--------	--------------

КОКТЕЙЛИ

классическая карта

недра джин на корне лопуха и калгана / мартини бьянко / кампари / амаретто / апельсин	650.-	мицелий виски на белых грибах / мёд / перец душистый / лимон / белок / красное сухое вино / островной виски	650.-
водная пещера граппа / джин / кордиал из минеральной воды / ликёр фиалка / тоник / чёрный виноград	650.-	медитация кокосовая водка на манговом йогурте / кордиал молочный улун / ликёр личи	650.-
чёрная скала белый ром на саган-дайля / текила / мескаль / ликёр чёрная смородина / мята	650.-	садо, путь чая сётю / кордиал матча – сирень / содовая / игристое / мята	650.-
караван апероль / водка на купаже трав и чаев / suze / ликёр бузины / лимон	650.-		

авторская карта от бара Травник

сираками-санти дистиллят грибов шимеджи / белый вермут на основе зелёных японских чаёв / белый биттер с водорослями вакаме и нори / соевый соус / крапива	720.-	
великое песчаное море дистиллят пахлава / кордиал финик / сафлор / кунжут / пена в стиле десерта ум али / соль с куркумой	720.-	
согнефьорд дистиллят ржаного хлеба с тмином / кордиал тмин / брусника / яблочный уксус / содовая / опалённая ветвь лиственного дерева	720.-	

подробнее
о коктейлях

TRAVNIK

АЛКОГОЛЬ

ВИСКИ 40 мл

cutty sark prohibition edition	660.-
akashi	880.-
laphroaig 10 y.o.	1250.-

ДЖИН 40 мл

grey shine	520.-
portobello road london dry gin	720.-
drumshanbo gunpowder irish gin	860.-

КОНЬЯК 40 мл

camus VS	780.-
monnet VSOP	1150.-
maxime trijol cognac XO selection	1910.-

ПИВО 450 мл

new riga's brewery «run, forrest!»	550.-
new riga's brewery «puzzle IPA» amarillo	550.-
new riga's brewery «white moon» stout	550.-
new riga's brewery, «varka» cherry ale	580.-

ром 40 мл

matusalem insolito wine cask	430.-
327 XO	430.-
zacapa 23 y.o.	1420.-

водка 40 мл

tchaikovsky	440.-
grey goose	720.-
tradizione nonino	880.-

портвейн / херес 40 мл

cruz tawny 10 y.o.	550.-
porto cruz ruby	660.-
valdespino amontillado contrabandista 560	660.-
nectar pedro ximenez	720.-

бурбон 40 мл

woodford reserve	880.-
------------------	--------------

текила / мескаль 40 мл

espolon blanco	720.-
rooster rojo anejo	920.-
perro de san juan cirial	1100.-

ликеры / амаро 40 мл

fernet-branca	660.-
amaro gentile mazzetti d'altavilla	720.-

