

ME

inari gastropub

NU



СТАРТЕРЫ

Маслины и оливки

180

Ассорти оливок и маслин каламата

Лосось слабой соли

350

Собственного посола с добавлением водорослей комбу

Брускетта с сельдью и нотками спелых плодов

175

Ломтики цельнозернового хлеба, нежная сельдь и маринованный лук в сочетании с фруктовым муссом

Брускетта с сёмгой на муссе из авокадо

530

Тартин и мусс из авокадо со слайсами лосося и каперсами

Набор пряных закусок

570

Оливки, маслины каламата, домашние вяленые томаты, артишок и соус песто

ЗАКУСКИ

Крымский камамбер и твёрдый сыр 390

Лёгкая закуска из двух сыров с мёдом и ягодами

Плато благородного мяса 1190

Лучшие импортные Хамон, Чоризо и Парма

Креветки в темпуре для Инари 390

Сочная креветка в хрустящей панировке с домашним соусом

Набор домашних сухарей 360

Любимая закуска из нескольких видов хрустящего хлеба, с сыром, чесноком и огоньком

ВЕГЕТА- РИАНСКИЙ КУРС

Стейк из тыквы с финиковым муссом 430

Запекаемый 6 часов стейк из тыквы на шпинатной подушке с муссом из фиников и лёгкой остротой

Печёная тыква с тофу и мёдом 460

Пряная тыква с жареным тофу и медовым муссом

СЕВИЧЕ И ТАРТАР

Севиче Инари Легенда 540

Удивительное севиче на 1/2 запеченного авокадо с икрой и фирменным соусом

Севиче Юки-Онна из гребешка 510

Легкое севиче во фруктовом соусе из гребешка и креветки лангустин

Севиче Инари Веган 470

Удивительное севиче на 1/2 запеченного авокадо с овощной сальсой и ягодными нотками

Тартар из фарерского лосося 470

Классический тартар из лосося

Тартар из говядины 480

С соусом понзу и кедровым орехом

САЛАТЫ

Салат из печёных овощей с бальзамическим кремом 300

Паприка, баклажан, цукини, кинза, белый крем

Салат из узбекских томатов 450

С рукколой и красным крымским луком

Японский салат с омлетом томаго 360

Огурцы, томаго, икра, стебель сельдерея

Салат чука 330

Классический азиатский салат

МЯСНОЙ КУРС

Филе миньон с фуа-гра в соусе демиглас 1190

Беспроигрышный мясной специалитет, зерновой откорм, гарнируется фуа-гра и соусом демиглас

Стейк стриплоин 1000

С картофелем стоун и соусом демиглас

Утиная грудка в клюквенном соусе 840

Филе утки с аспарагусом, соусом берблан и клюквенным муссом

Шницель с соусом спайси и картофелем стоун 460

Шницель из куриного филе, картофелем и малосольным огурчиком

**Свинные рёбра в медовом соусе с чили,
молодым картофелем и маринованой капустой** 650

Запечённые рёбра в медовом маринаде с домашней капустой и молодым картофелем

Соте Сиримэ с куриными сердечками и тыквой 450

Томлёное соте из тыквы с куриными сердечками в соусе унаги и муссом из горгонзолы

МОРСКОЙ КУРС

Умибодзу гребешок с муссом 690

Фирменное блюдо, обжаренный гребешок на муссе из печеных овощей с вином по французской технологии

Феттучине с лангустинами и брокколи 590

Паста - это беспроигрышный вариант для дегустации кухни

Феттучине с лососем и каперсами 590

Такая, как должна быть, сливочная с ярким вкусом

Окунь в устричном соусе 630

Подаётся с чипсами из батата и свежей кинзой

СУПЫ

Том Ям 590

В меру острый, классический вариант с галангалом, грибами еринги и шиитаке

Суп сырный с беконом и белыми грибами 480

Французский суп на основе лука, грибов и бекона, в сырном консоме со сливками

Борщ с пряной вишней 490

Оригинальный вариант Киевского борща

Томатный суп 390

С говядиной

Томатный суп 420

С креветками и лососем

Уха 510

Северный вариант из трёх видов рыбы

ДЕСЕРТЫ

Слеза Инари 300

Классический японский десерт капля

Крем-Парфе с карамелизированной корочкой 320

Нежный десерт из кокосовых сливок и свежих ягод

Грушевый пирог с горгонзолой 350

Песочный пирог со свежей, слегка карамелизированной грушей и сыром с голубой плесенью

Сливовый пирог страсбургский 310

Яркий вкус слив и нежное пористое тесто

Рулет с фисташками и малиной 400

Воздушный рулет с зелёными фисташками и малиной

Пирожное манго-маракуйя 350

Воздушное пирожное с тропическими фруктами

ХЛЕБ	Тартин и два масла	180
	<i>Французская подача хлеба а-ля Тартин с коровьим маслом высшего сорта и маслом с анчоусом</i>	
	Хлебная тарелка	200
	<i>Классическое ассорти из нескольких видов хлеба</i>	
СОУСЫ	Соус спайси	100
	<i>Домашний спайси с табанджаном и пармезано</i>	
	Соус томатный с кинзой	100
	<i>Только из отборных томатов мы делаем наш соус, взбивая чеснок, оливковое масло, базилик и кинзу</i>	
	Соус демиглас	100
	<i>Нестареющая классика</i>	