

## СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ



### Крудо

#### Устрицы

«Жозефина» #2 (1шт.) ..... 940 Р

«Белый жемчуг» #2 (1шт.) ..... 940 Р

Морской ёж (1шт.) ..... 600 Р



Карпаччо из сибаса  
с цуккини и соусом  
из запеченного угря

#### Карпаччо

из стриплойна со свежим  
трюфелем и пюре из айвы



Карпаччо из огурца с хрустящим  
романо и редисом ..... 650 Р

Карпаччо из сибаса с цуккини и  
соусом из запеченного угря ..... 1500 Р

Тунец с узбекскими томатами и  
соусом Кабаяки ..... 1800 Р

Тартар из лосося с греческим  
сыром и соусом из шпината ..... 1850 Р

Навахаc с конкассе из томатов и  
азиатским соусом ..... 2500 Р

Тартар из говядины  
с маринованными шиитаке ..... 1900 Р

Карпаччо из стриплойна со свежим  
трюфелем и пюре из айвы ..... 2100 Р



**Карпаччо**  
из говяжьей лопатки  
с йогуртовой лепешкой

Ассорти греческих закусок  
с хрустящей лепешкой  
(Хумус с греческим йогуртом,  
Бабагануш с сыром фета,  
сырный крем с апельсиновой  
мостардой) ..... 1700 Р

Несладкие эклеры с крабом,  
глазированные тайским соусом.....1600 Р

Плато из разных рыб ..... 4900 Р

Паштет из птицы  
с апельсиновым соусом и  
поджаренными яблоками..... 740 Р

Карпаччо из говяжьей лопатки  
с йогуртовой лепешкой ..... 1500 Р

## Холодные закуски

Бобы эдамаме с солью ..... 550 Р

Маслины (100 г) ..... 750 Р

Оливки (100 г) ..... 750 Р

Запеченный баклажан с хрустящим  
луком и паназиатским соусом ..... 650 Р

Свежие овощи  
с соусом блю чиз ..... 2900 Р

Брускетта с лососем домашнего  
посола и сливочным сыром ..... 2100 Р

Брускетта с камчатским крабом ..... 2500 Р

Брускетта с мортаделлой,  
сливочным сыром и фисташкой ..... 1600 Р



## Горячие закуски

Хрустящий краб  
с манговым соусом ..... 1800 Р

Лангустины в лаймовом соусе  
с жареным ананасом ..... 1950 Р

## Салаты

Салат с авокадо и бобами ..... 1200 Р

Салат в греческом стиле  
с соусом винегрет ..... 1550 Р

Салат из хрустящих баклажанов  
с молодым сыром и томатами  
кимчи ..... 1400 Р

Салат с арбузом, греческим сыром  
и соусом из арахиса ..... 1500 Р

Фермерская буррата с томатами... 1600 Р



**Салат с арбузом,**  
греческим сыром  
и соусом из арахиса

Салат из запеченного угря  
с моцареллой  
и кунжутным соусом ..... 1500 Р

Салат с креветкой, апельсиновым  
маслом и авокадо ..... 1800 Р

Салат из папайи  
с жареными креветками  
и соусом из арахиса ..... 2200 Р

Салат из осьминога с запеченным  
картофелем и соусом ромеско.....2500 Р





Крабовые котлеты  
с кремом из картофеля

## Супы

Окрошка на кефире или квасе,  
подаётся с горчичным мороженым:

- овощная ..... 750 Р
- с телячьим языком ..... 1200 Р

- Гаспачо из томатов и  
хрустящих овощей ..... 800 Р
- с креветками ..... 1600 Р
  - с крабом ..... 2400 Р

- Зеленое гаспачо из огурца  
и лайма ..... 1100 Р
- с креветками ..... 1900 Р
  - с крабом ..... 2800 Р

## Классика

Салат из узбекских помидоров  
с красным луком ..... 1400 Р

Деревенский салат из свежих  
овощей с яйцом ..... 1500 Р

Оливье с телячьим языком ..... 980 Р

Оливье с крабом ..... 1950 Р

Крабовые котлеты с кремом  
из картофеля ..... 2800 Р

Куриные котлеты с картофельным  
пюре и сырным соусом ..... 1200 Р

Бефстроганов из вырезки  
говядины с картофельным пюре ..... 2300 Р

Суп из домашнего цыпленка  
с яичной лапшой ..... 850 Р

Домашний борщ ..... 950 Р

Мамин грибной суп ..... 1100 Р

Уха ..... 1700 Р

Наш Том Ям ..... 1980 Р

Зеленое гаспачо  
из огурца и лайма





Сливочная паста с трюфелем  
(подается в головке пармезана)

## Паста / ————— Ризотто

Ризотто с белыми грибами ..... 1900 Р

Ризотто с шафраном, морским  
гребешком и икрой  
из бальзамика ..... 2150 Р

Казаречне в томатном соусе  
с тартаром из лангустинов ..... 2300 Р

Сливочная паста с трюфелем ..... 2800 Р  
(подается в головке пармезана)

Спагетти с морепродуктами ..... 3100 Р



Ризотто  
с шафраном, морским  
гребешком и икрой из бальзамика

## Горячие блюда

### Рыба

Омуль с картофелем,  
сырным соусом и луковым жу ..... 2350 Р

Треска со сливочным киноа и  
соусом из трав ..... 2500 Р

Лосось с пюре из батата и  
цитрусовым соусом с чиа ..... 2980 Р

Сибас по-средиземноморски  
с томатами и маслинами ..... 3900 Р



Лосось  
с пюре из батата и  
цитрусовым соусом с чиа



Томленый язык  
с картофелем, жареным  
фуа-гра и трюфелем



## Горячие блюда

### Птица / Мясо

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Тефтели по-Ждановски, с томатным соусом и трюфелем .....     | 1200 Р |
| Котлета из оленины с тыквой и белыми грибами .....           | 2100 Р |
| Утиная грудка с печеночной кашей и апельсиновым маслом ..... | 1800 Р |

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ягненок с молодым картофелем, печеным рампиро и перченым соусом .....             | 2400 Р |
| Вырезка мраморного быка с жареными грибами и соусом из Камбоджийского перца ..... | 2800 Р |
| Томленый язык с картофелем, жареным фуа-гра и трюфелем .....                      | 2950 Р |

## Блюда приготовленные на открытом огне

|                     |        |                                         |        |
|---------------------|--------|-----------------------------------------|--------|
| Кальмар .....       | 1300 Р | Филе-миньон .....                       | 4200 Р |
| Тунец .....         | 2500 Р | Стриплойн .....                         | 4500 Р |
| Креветки 8/12 ..... | 3100 Р | Мачете .....                            | 5400 Р |
| Лосось .....        | 3400 Р | Стейк рибай из мраморной говядины ..... | 6500 Р |
| Осьминог .....      | 4800 Р |                                         |        |

## Соус к мясу

|                    |       |                             |       |
|--------------------|-------|-----------------------------|-------|
| Домашний BBQ ..... | 200 Р | Домашний BBQ с хреном ..... | 200 Р |
|--------------------|-------|-----------------------------|-------|

## Гарниры

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Картофельное пюре .....                 | 400 Р |
| Картофель по-островски .....            | 450 Р |
| Запеченный картофель с розмарином ..... | 580 Р |
| Шпинат .....                            | 600 Р |

## Домашняя выпечка

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Хлебная корзина .....    | 220 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 Р  |
| Угорь .....    | 1100 Р |
| Тунец .....    | 1500 Р |
| Лосось .....   | 1700 Р |
| Гребешок ..... | 2150 Р |

### Суши

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Креветка .....              | 300 Р |
| Угорь .....                 | 350 Р |
| Тунец .....                 | 380 Р |
| Лосось .....                | 420 Р |
| Гребешок .....              | 450 Р |
| Икра красная в огурце ..... | 600 Р |

### Спайс суши

|                |       |
|----------------|-------|
| Креветка ..... | 380 Р |
| Угорь .....    | 380 Р |
| Тунец .....    | 400 Р |
| Лосось .....   | 450 Р |
| Гребешок ..... | 480 Р |
| Краб .....     | 480 Р |

### Роллы

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Ролл с огурцом (6 шт.) .....                    | 410 Р  |
| Ролл с авокадо (6 шт.) .....                    | 450 Р  |
| Ролл с лососем (6 шт.) .....                    | 990 Р  |
| Теплый ролл с угрем и авокадо (6 шт.) .....     | 1580 Р |
| Теплый ролл Мадагаскар (8 шт.) .....            | 1950 Р |
| Ролл Калифорния (8 шт.) .....                   | 2100 Р |
| Ролл с жареным лососем (8 шт.) .....            | 2200 Р |
| Ролл Канада (8 шт.) .....                       | 2250 Р |
| Ролл спайс-тунец (8 шт.) .....                  | 2300 Р |
| Ролл гребешок с трюфельным соусом (5 шт.) ..... | 2400 Р |
| Запеченный острый ролл с крабом (8 шт.) .....   | 2600 Р |
| Ролл Вулкан (8 шт.) .....                       | 2600 Р |
| Ролл Филадельфия (8 шт.) .....                  | 2700 Р |

Десерт «Спелая вишня»



## Десерты

### Домашнее варенье

200 Р

малина / абрикос / клубника / вишня /  
белая черешня

### Домашние сорбеты

300 Р

малина / кокос / лимон / манго

### Домашнее мороженое

300 Р

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

Шоколадные конфеты ..... 450 Р

Медовое пирожное  
с карамелизированными орехами  
и цветочной пылью ..... 620 Р

Яблочная шарлотка с муссом  
из корицы ..... 680 Р

Наполеон с ягодами ..... 810 Р

Шоколадный фондан с мороженым  
из кукурузы ..... 1100 Р

Сладкие грибы из гречки  
с ореховым мороженым ..... 1500 Р

Прага в стиле MODUS ..... 1600 Р

Фисташковый рулет ..... 1800 Р

Десерт «Спелая вишня» ..... 1900 Р

Разные сыры ..... 4900 Р

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. Подается с медом,  
виноградом и крекерами.

Сезонные фрукты ..... 9900 Р

Сладкие грибы  
из гречки  
с ореховым мороженым



ДОБРОЕ УТРО!

## ЗАВТРАКИ

Понедельник-пятница  
с 09:00 до 15:00

Суббота- воскресенье  
с 10:00 до 15:00



## КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА



Бар-менеджер ресторана Денис Миллионов создал уникальную барную карту, включив в нее несравненную классику и авторские коктейли. Алкогольные, безалкогольные, невозможные в своих сочетаниях – все это сосредоточено в сердце бара ресторана Modus.

## ВИННАЯ КАРТА

Винная карта составлена по образу неоклассицизма. Выборка вин понравится как человеку, который

Жора или с исторической Бургундии от Maison Valette в такой форме. Для любителей всего молодого и звонкого



## ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА в стиле альпийского шале

Двухэтажная летняя веранда в стиле «Шале» выполнена из дерева, с триумфальными колоннами, мягкой мебелью и парящими люстрами.

Веранда работает с мая по октябрь в любую погоду и является крытой от дождя и ветра, а каждый выходной здесь создается атмосфера party-lounge.

