

SIXTY FOUR
Restaurant

ЗАКУСКИ

STARTERS

Карпаччо из говядины с артишоками Beef carpaccio with artichokes	800₽
Крудо из гребешков с щавелем и клубникой Scallop crudo with sorrel and strawberries	750₽
Крудо из лангустинов с морковной хариссой Langoustine crudo with carrot harissa	1200₽
Ассорти крудо (лангустины, гребешок, лосось, тунец) Crudo set (langoustines, scallop, salmon, tuna)	1750₽
Маринованный перец с кремом из сыра Шевр Pickled peppers with chevre cheese cream	690₽
Тартар из лосося с чёрной осетровой икрой Salmon tartare with black sturgeon caviar	1200₽
Вителло тоннато с чёрным трюфелем Truffled Vitello Tonnato	850₽
Антипаста (оливки, маслины, вяленые томаты, артишок, перчики черри, каперсы) Antipasti (olives, black olives, sun-dried tomatoes, artichoke, cherry peppers, capers)	990₽
Сырное плато (пармезан, пекорино, горгонзола, монтазио, бри, финики, мёд) Cheese platter (parmesan, pecorino, gorgonzola, montasio, brie, dates, honey)	990₽
Мясные деликатесы (коппа, парма, салями милано, салями пиканте) Meat delicacies (coppa, parma, Milano salami, picante salami)	990₽
Нисуаз с яйцом пашот и тунцом татаки Nicoise with poached egg meat and tuna tataki	750₽
Брускетты: Bruschettas:	
– с печёным баклажаном и анчоусами baked eggplant and anchovies	550₽
– ростбиф-тоннато roast beef tonnato	550₽
– томат-страчателла tomato stracciatella	550₽
Ромейн в соусе Цезарь с лангустинами Romaine in Caesar sauce with langoustines	850₽
Салат с артишоком, томатом и авокадо / с крабом Salad with artichoke, tomato and avocado / and with crab	510₽ / 990₽
Домашний хлеб Homemade Bread basket	320₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Аранчини с крабом Crab arancini	590₽
Голубцы с креветками с соусом биск Stuffed savoy cabbage rolls with shrimps and Bisque sauce	750₽
Пиперада с креветками Piperade with shrimps	650₽

СУПЫ

SOUPS

Луковый суп с фуа-гра Onion soup with foie gras	650₽
Чечевичный суп со щекой Lentil soup with braised beef cheek	550₽
Томатный суп с морепродуктами Seafood tomato soup	950₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Филе утки с печёным фенхелем Duck fillet with baked fennel	950₽
Стейк из лосося с вонголе и пюре из сельдерея Salmon steak with vongole and celery puree	1350₽
Бифштекс с корнем сельдерея и трюфелем Beef steak with celery root and truffle	1200₽
Треска со стручковой фасолью и соусом из печени трески Cod with green beans and cod liver sauce	950₽
Соте из морепродуктов Seafood saute	1750₽
Осьминог с нутом и острыми колбасками Octopus with chickpeas and spicy sausages	1500₽
Филе-миньон с баклажаном и соусом копчёный демиглас Filet mignon with eggplant and smoked demi-glace sauce	2500₽

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO

Паста с вонголе Vongole pasta	990₽
Паста с боттаргой Pasta with bottarga	750₽
Орзо с говяжьими щёчками Orzo with beef	750₽
Паста с крабом Crab pasta	1500₽
Качо-э-пепе с трюфелем Truffle cacio e pepe	750₽
Паста с авокадо Avocado pasta	650₽
Паста со сморчками Morels pasta	750₽
Ризотто помodoro Risotto al pomodoro	590₽
Тыквенное ризотто с фалангой краба Pumpkin risotto with crab phalanx	2800₽
Равиоли с лососем и апельсином Salmon ravioli with orange	690₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Медовик с карамелизированным фундуком, солёной карамелью и белым шоколадом Authors honey cake with caramelized hazelnuts, salted caramel and white chocolate	590₽
Пломбирный мильфей с малиной Ice cream mille-feuille with raspberries	500₽
Трюфельный тирамису Truffle tiramisu	590₽
Баскский чизкейк с солёной карамелью Salted Caramel Burnt Basque Cheesecake	500₽
Мороженое / сорбетты Ice cream / sorbets	290₽