

SIXTY FOUR
Restaurant

Локальные сезонные продукты
в авторском прочтении шеф-повара
Олеси Дробот

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

МЫ СЕРВИРУЕМ ЗАВТРАКИ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ
WE SERVE BREAKFAST ALL DAY

КАША | PORRIDGE

Гречневая Buckwheat	180 ₺
Рисовая Rice	180 ₺
Овсяная Oatmeal	180 ₺

ЯЙЦА | EGGS

Скрэмбл Scrambler	220 ₺
Глазунья Fried eggs	220 ₺

ТОППИНГ | TOPPING

Сезонные ягоды
Seasonal fruits 150 ₺

Банан
Banana 50 ₺

Грецкие орехи в карамели
Walnuts in caramel 50 ₺

Молоко
Milk 60 ₺

Молоко кокос / миндаль
Milk coconut / almond 190 ₺

Форель
Salmon 320 ₺

Икра красная
Red caviar 480 ₺

Бекон
Bacon 190 ₺

Авокадо
Avocado 190 ₺

Пармезан
Parmesan 240 ₺

Креветки
Shrimps 390 ₺

Зелень
Greens 50 ₺

Помидор
Tomato 180 ₺

Варенье черничное
Blueberry jam 50 ₺

Сметана
Sour cream 50 ₺

Сгущённое молоко
Condensed milk 40 ₺

Мортделла
Mortadella 390 ₺

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

ДРУГОЕ | OTHER

Драники из кабачка Zucchini pancakes	290 ₺
Блины классические Panckes classic	220 ₺

ПЕЧЬ | OVEN

Шакшука Shakshouka	590 ₺
Яйцо «Бенедикт» с форелью «Benedict» egg with trout	590 ₺
Тост с форелью слабой соли и кремом из авокадо Salted trout toast and avocado cream	690 ₺
Яичница с беконом, колбасками и «Коул-Слоу» Fried eggs with bacon, sausages and cole-slaw	550 ₺
Тост с мортаделлой и кремом из сыра с трюфелем Toast with mortadella and truffle cheese cream	490 ₺

СЛАДКОЕ | DESSERTS

Сырники с заварным кремом и вареньем из ягод Cheesecakes with custard and berry jam	590 ₺
--	-------

ЗАКУСКИ

STARTERS

Карпаччо из арбуза с мороженым из краба Watermelon carpaccio with crab ice cream	550 ₺
Салат из свежих овощей Fresh vegetable salad	590 ₺
Салат с авокадо и помидорами с соусом из листьев ромэна Avocado and tomato salad with romaine leaf souse	590 ₺
Обоженные помидоры со страчателлой и пастой из оливок Roasted tomatoes with stracatela and olive paste	590 ₺
Креветки с печеным перцем и сегментами апельсина Shrimps with roasted peppers and orange segments	740 ₺
Салат с крабом и соусом из жареных огурцов Salad with crab and fried cucumber sauce	690 ₺
Карпаччо из гребешка с гелем из лимона и соусом из солода и трюфеля Scallop carpaccio with lemon gel and malt and truffle sauce	690 ₺
Паштет из куриной печени с чёрной смородиной и кукурузным хлебом Chicken liver pate with blackcurrant and cornbread	520 ₺
Крудо из форели с кремом из щавеля Trout crudo with sorrel cream	690 ₺
Ростбиф с ореховым вителло тоннато Roast beef with walnut vitello tonnato	690 ₺
Тартар из говядины с икрой палтуса и соусом из ферментированного чеснока Beef tartare with halibut caviar and fermented garlic sauce	690 ₺
Пирожки с крабом и креветкой/уткой и яблоком Crab and shrimp/duck and apple pies	890/690 ₺
Антипаста Antipasti	1 390 ₺
Сыры с вареньем из грецкого ореха Cheese with walnut jam	1 590 ₺
Хлебная корзина с домашним маслом (Хлеба за закваске: цельнозерновой тартин и бородинский с вяленой клюквой, гриссини) Bread basket with homemade butter (Sourdough bread: whole grain tartine and Borodinsky with dried cranberries, grissini)	290 ₺

СУПЫ

SOUPS

Свекольник Beetroot soup	590 ₺
Гаспачо с осьминогом и чипсами из лайма Gazpacho with octopus and lime chips	790 ₺
Сливочный рыбный суп с красной икрой, палтусом и форелью Creamy fish soup with red caviar, halibut and trout	690 ₺
Велюте из укропа с креветками Dill velouté with shrimps	520 ₺
Куриный суп со свежем горошком Chicken broth with tortellini	490 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Хрустящий баклажан с сальсой из помидор с соусом из печеного перца <i>Crispy eggplant with tomato salsa with roasted pepper sauce</i>	720 ₺
Гребешки с бобами эдамаме и муссом из тимьяна <i>Scallops with edamame beans and thyme mousse</i>	840 ₺
Сибас с картофелем и пармезаном и соусом из фенхеля <i>Sea bass with potatoes and parmesan and fennel sauce</i>	1 200 ₺
Форель с печёной морковью и сливочно-рыбным соусом <i>Trout with baked carrots and creamy fish sauce</i>	860 ₺
Палтус с пюре из топинамбура и яблочным соусом <i>Halibut with jerusalem artichoke puree and apple sauce</i>	820 ₺
Осьминог с картофелем и соусом из бекона и карри <i>Octopus with potatoes and bacon and curry sauce</i>	1 590 ₺
Утиная грудка со спаржей и соусом из копченой малины <i>Duck breast with asparagus and smoked raspberry sauce</i>	1 390 ₺
Фрикадельки с овощами и муссом из копчёного лука <i>Meatballs with vegetables and smoked onion mousse</i>	790 ₺
Щеки конфи с пюре из цветной капусты с трюфелем и кейлом <i>Cheeks confit with truffle cauliflower puree and kale</i>	990 ₺
Ризотто с кальмаром и апельсином <i>Risotto with squid and orange</i>	790 ₺
Равиоли с бычьими хвостами в свекольном соусе <i>Ravioli with oxtails in beetroot sauce</i>	790 ₺
Феттучини с говядиной и шампиньонами <i>Fettuccine with beef and mushrooms</i>	1 390 ₺
Говяжья вырезка с картофелем фондан и перечным соусом <i>Beef tenderloin with fondue potatoes and pepper sauce</i>	2 200 ₺
Стейк Рибай с овощами и соусом порту <i>Ribeye steak with vegetables and porto sauce</i>	3 999 ₺

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Медовик со сметанным кремом и мороженым из маскарпоне Honey cake with sour cream and mascarpone ice cream	490 ₺
Черничный пирог Blueberry pie	590 ₺
Песочная тарталетка с сезонными ягодами Sand tart with seasonal berries	590 ₺
Шоколадный торт с абрикосом и ромом Chocolate cake with apricot and rum	590 ₺
Страчателла с сезонными ягодами Stracciatella with seasonal berries	550 ₺
Мороженое и сорбеты Ice cream and sorbets	250 ₺
Арбуз (500гр) Watermelon (500g)	450 ₺
Дыня (500гр) Melon (500g)	450 ₺

ТРЮФЕЛИ

TRUFFLES

Мята-тёмный шоколад Mint dark chocolate	Ром-банан Rum banana	Манго Mango	100 ₺
Клубника-ваниль Strawberry vanilla	Джандуя Gianduya	Лимон Lemon	
Кокос-малина Coconut Raspberry			

