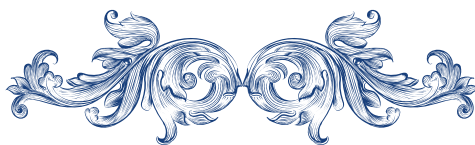


Дорогие гости,

я, бренд-шеф Илья Харченко, рад приветствовать вас в баре-ресторане ACADEMIA Шувалова, который расположен в историческом особняке графа Шувалова. Здесь мы подаем всеми любимые классические блюда, проверенные временем и обрамленные современной авторской подачей.

Надеемся, что наше гостеприимство оставит след в сердце и подарит самые теплые и душевные воспоминания.

Илья Харченко
и команда ACADEMIA Шувалова.



Глазунья / Скрембл / Французский омлет 400

Соберите свой завтрак:

Парма 20 г	500	Томаты 80 г	350
Ростбиф 30 г	350	Авокадо 55 г	350
Бекон 50 г	350	Вяленые томаты 60 г	550
Ветчина 50 г	350	Творожный крем 50 г	150
Черная икра 20 г	2 500	Фермерская сметана 70 г	150
Красная икра 20 г	1 100	Моцарелла 50 г	250
Щучья икра 20 г	950	Страчателла 100 г	750
Краб 40 г	1 450	Буррата 100 г	750
Лосось 50 г	650	Пармезан 50 г	650
Креветки 70 г	550	Яйцо пашот 1 шт.	150
Черный трюфель 1 г	350		

ВЫБОР ШЕФА

Скрембл с трюфелем, креветками и лепешкой роти	1 100
Пряная шакшука с лечо и ветчиной	1 050
Оладьи из цукини со сметаной	850
Классические блины со сметаной	450

**рекомендуем добавить соленые или сладкие топпинги на ваш вкус*



КАШИ

Овсяная каша с топленым маслом	350
Гречневая каша с пармезаном	550
<i>*рекомендуем добавить яйцо пашот и авокадо</i>	

БРИОШЬ

С яйцом бенедикт, лососем и красной икрой	1 450
С ветчиной и пармезаном	950
С авокадо и яйцом бенедикт	750
С бурратой и печеными томатами	1 050

СЛАДКОЕ

Сырники со сметаной	650
Гранола с ягодами и греческим йогуртом	750
Фермерский творог со сметаной и ягодами	750
Классический круассан	400

Можно добавить

Малина 60 г	750	Сгущенное молоко 90 г	150
Клубника 60 г	450	Малиновое варенье 60 г	200
Голубика 60 г	500	Клубничное варенье 60 г	200
Нутелла 60 г	350	Фундук 25 г	200
Мед 70 г	150	Кедровый орех 15 г	250



Графский завтрак

Остановись, мгновение, ты прекрасно!

Именно такими словами можно описать графский завтрак. Концепт-шеф Илья Харченко представил эксклюзивный сет, задающий тон всему дню. Это гастрономическое путешествие сквозь время, где каждая позиция — символ роскоши и истории. Подаем в духе дворянских традиций XIX века, когда гости собирались за большим столом, чтобы наслаждаться не только едой, но и атмосферой. Сервируем винтажной посудой, украшавшей столы русской аристократии — фарфор, хрусталь, серебро, чтобы вы почувствовали себя важными гостями графской семьи.

Графский завтрак на одну персону	5 500
Графский завтрак на две персоны	8 500

Подаем ежедневно по предварительному бронированию с 13:00 до 15:00.



Сет «Буржуа»

Румяные блины из печи подаем с тремя видами икры — черной, красной и щучьей. К ним сервируем сметанный крем, тертое яйцо à la «Мимоза», свежие и соленые огурцы, изумрудные яблоки, картофельные чипсы и печеный картофель. Сет дополняют запеченный камамбер, свежая бриошь и солодовые булочки с соленым маслом. Такое сочетание объединяет классические русские гастрономические традиции и французскую культуру застолья, превращая подачу в полноценный праздничный ритуал для компании.

Сет «Буржуа»

8 500

Рекомендуем добавить

Jeauxnaux-Robin

9 000

Éclats de Meulière Extra Brut 375 мл

Икорное трио:

5 900

черная, красная, щучья



Икра

	Черная икра с хлебом, яйцом и огурцами	3 900
	Красная икра с бриошью и сливочным маслом	1 700
	Щучья икра с бриошью, картофелем и огурцами	1 900
ХИТ	Икорное трио: черная, красная, щучья	5 900

Закуски

	Лосось слабой соли с каперсами	950
	Риет из тунца с кедровыми орехами	850
НОВОЕ	Карпаччо из осьминога с томатной сальсой	1 450
	Паштет с вишней	850
	Вителло тоннато с каперсами	1 050
ХИТ	Тартар из мраморной говядины с щучьей икрой	1 450
	Буррата с томатами	1 150
	Хлебная корзина с соленым маслом	450

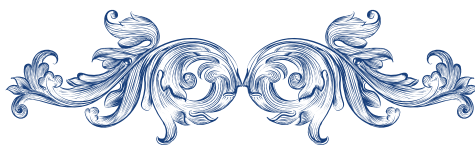


Антипаста

Парма 20 г	500
Оливки сицилийские 60 г	450
Оливки каламата 60 г	450
Вяленые томаты 60 г	550
Артишоки 80 г	650

Сыры

Пармезан 50 г	650
Камамбер 60 г	450
Моцарелла 50 г	250
Страчателла 100 г	750
Буррата 100 г	750



Салаты

НОВОЕ	Салат с осьминогом и артишоками	1 850
	Салат с ростбифом и печеными перцами	1 350
	Салат из зеленых листьев с кенийской фасолью	900
	Салат с хрустящими овощами и редисом	750

Супы

	Сливочная уха с лососем и судаком	850
	Куриный бульон	650
ХИТ	Грибной крем-суп с трюфелем	900

Пироги

ХИТ	Пирог с лососем и сливочным велуте	1 450
ХИТ	Пирог с уткой и соусом бекон	1 700
НОВОЕ	Пирог с мраморной говядиной и перечным соусом	1 950



Горячие блюда

	Судак с пюре из сельдерея	950
	Стейк из лосося с рукколой и редисом	1 600
НОВОЕ	Осьминог с соусом наполи	2 650
ХИТ	Карамелле с крабом	1 650
	Котлета из судака с картофельным пюре	900
	Куриное филе с зеленым горошком и перечным соусом	800
	Утка конфи с пюре из сельдерея и соусом периге	1 900
ХИТ	Тендерлоин из мраморной говядины с соусом эспаньоль	2 700
НОВОЕ	Щеки томленные с картофельным пюре	1 250
	Ризотто с белыми грибами и трюфелем	1 350

Гарниры

Бейби картофель / картофельное пюре	350
Кенийская фасоль	550
Артишоки с пармезаном	750
Брокколи с пармезаном	450



Десерты

	Наполеон с ягодами	800
	Медовик с йогуртовым кремом	700
ХИТ	Яблочный пирог	650
	Павлова с ягодами	750
	Тирамису	800
	Ягодная тарелка	2 300
	Мороженое / сорбет	200
	Ванильное / шоколадное / манго / малина	
	Трюфель ручной работы	200
	Вишня-виски / апельсиновый перец / цитрус-малина / кокос-лайм / ореховое пралине	
	Набор трюфелей в подарочной упаковке	2 000
	Благодарность поварам за вкусную трапезу	300



Уважаемые гости,

благодарим вас за выбор нашего бара-ресторана для своего времяпрепровождения. Просим вас заранее сообщить нам о пищевой непереносимости или аллергии. Также уведомляем вас, что для компаний от 6 человек к счету добавляется сервисный сбор 10%.

С уважением, команда ACADEMIA Шувалова.

Фотографии блюд:



Таблица КБЖУ:



