

INNER

АПЕРИТИВ

Шампанское Alain Bailly,
"Cuvee Petronille" Brut 125 мл / 1700
Champagne, France

Игристое Prosecco Bruni 125 мл / 690
Brut
Veneto, Italy

Americano & Tonic 690
винный аперитив, тоник, огурец

Pineapple 75 690
джин на ананасе и имбире, лайм, игристое

Martini Fiero & Tonic и брускетта 690
с лососем и сливочным кремом чипотле

Porn Star alco free 400
безалкогольный спирт, ваниль, маракуйя,
игристое вино б/а, морковная палочка

СТАРТ

Устрица с лакто-чили 550
и малиновым уксусом

Оливки касерес 550

Ромейн с соусом из печени трески 650
и пармезаном

Спаржа в темпуре с копченой фетой 750

ЗАКУСКИ

Буррата с двумя видами томатов и кантабрийскими анчоусами	890
Сашими из гребешка с соусом из базилика и щучьей икрой	790
Тартар из говядины с луковыми кольцами, черным трюфелем и соусом тар-тар	690
Сибас с острым соусом кимчи и узбекскими томатами	750
Обоженный лосось с кремом из авокадо и стеблем васаби	990
Карпаччо из говядины с айоли, печеным перцем и копченой фетой	690
Карпаччо из тунца с цитрусовым понзу	790
Северные креветки с манго, печеной паприкой и соусом юдзу	850
Крудо из сельдерея с яблоком, фундуком и пекорино	550
Гребешок на гриле с кремом из зеленого гороха, соусом бер блан и красной икрой	890
Соте из черноморских мидий в сливочном соусе с эстрагоном	1290

БРУСКЕТТЫ & ЛЕПЕШКИ

Бриошь с крабом, томатами и авокадо	790
Лепешка с тамбовским окороком, кремом из белых грибов и черным трюфелем	590
Лепешка с угрем, кремом из феты и соусом барбекю	650

СУПЫ

Сливочный суп из белой рыбы с эстрагоном	650
Куриный бульон с поркеттой, томатами и шпинатом	490
Суп с уткой, белыми грибами и листьями ромейна	590

ОСНОВНОЙ КУРС

Сибас с картофельным пюре и кантабрийскими анчоусами	890
Конгрио с кремом из цветной капусты и биском из креветок	950
Камбала с томатами и каперсами	1490
Лосось с артишоками и соусом из оливок	1390
Говяжье ребро с морковным кремом и кимчи-капустой	1490
Кенийская фасоль с соусом из пармезана и ботаргой	850
Орзо с белыми грибами, спаржей и пармезаном	990
Сосиска с фуа-гра, кремом из топинамбура и кунжутным соусом	790
Говяжья щека с печеным картофелем, грибами и муссом из лука	950
Утиная грудка с белыми грибами и черным трюфелем	1100
Фуа-гра с полентой, сливой и ванильным нуазетом	1200
Террин из топинамбура с грушей с соусом из сыра таледжио	690
Ньокки с рапанами, грибами и муссом из пармезана	790

Стейк Пиканья DRY AGE 100гр	1390
Кальмар с перцем рамиро, ромейном и соусом из бекона	790
Равиоль с тамбовским окороком в трюфельном соусе	750

ДЕСЕРТЫ

Шу с кремом из пекана и соленой карамелью	490
Крем-чизкейк с сорбетом из портвейна	590
Сорбет из зеленого яблока с киви и личи	390
Шоколадный брауни с мисо карамелью и вяленным бананом	590

Inner – ресторан о личном. О том, что ценно, но не видно, важно, но скрыто.

О воспоминаниях, чувствах, эмоциях. Об умении не только видеть красоту, но и ощущать ее.

Алексей Алексеев

Просим вас сообщить нам до принятия заказа о наличии пищевой аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.