

ИЗ ПЕЧИ

По нашим рецептам,
используя муку
разных сортов —
ржаную, многозерновую
и пшеничную, —
мы готовим
собственное тесто
и каждый день
печем свежий хлеб
и пиццу.

ДОМАШНИЙ
ХЛЕБ
НА ЖИВОЙ
86-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ
С ДОМАШНИМ МАСЛОМ
- 210 -

РЖАНАЯ
ФОКАЧЧА
- 210 -

ПИЦЦА
С БУРРАТОЙ
- 450 -

ПИЦЦА
С САЛЯМИ
- 450 -

* * * * *



Антонио, как истинный флорентиец,
любит путешествовать и черпает
вдохновение в кухне народов мира.
Поэтому основа нашего меню —
собственные вариации
знаменитых рецептов мира.
Авторская кухня
с итальянскими корнями ☺

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Крудо из гребешка с черешней - 690 -

Почки кролика с лисичками и полентой - 450 -

Копченая утиная грудка с баклажаном - 450 -

Бычьи хвосты с трюфелем - 450 -

Жареные телячьи мозги
с азиатским соусом - 390 -

Форель домашнего копчения с авокадо, эдамаме,
граните из манго, листьями салата - 590 -

Тартар из говядины с угрём
и соусом терияки - 550 -

Буррата с боттаргой - 650 -

Севиче из красных креветок с маринованным
дайконом и сорбетом из имбиря - 650 -

Салат с сочным филе цыпленка, чипсами
из хрустящего бекона и пшеницы, кремом
из пармезана и листьями салата - 450 -

Вителло тонато с ломтиками свежего тунца
елоуфин и телятины с соусом из тунца,
каперсами и листьями японской горчицы - 590 -

Салат со свеклой, сыром фета
и мороженым из васаби - 490 -

Карпаччо из цуккини с французским
сыром и маринованным ревенем - 390 -

СУПЫ

Тайский суп с тигровыми креветками,
кальмарами, вешенками и кинзой - 550 -

Суп из говядины с вешенками - 390 -

Суп с опятами, белыми грибами и шиитаке - 390 -

В течение года мы выращиваем и используем различные травы, которые могут меняться
в зависимости от сезона, поэтому мы не можем всегда гарантировать наличие в блюде именно
тех трав, которые указаны в названии.

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Качо э Пеппе, спагетти с черным перцем
и двумя видами сыра - 490 -

Сардинская паста фрегола с креветками,
кальмарами и осьминогом - 650 -

Овес в стиле ризотто с белыми
грибами, вешенками, рикоттой, маслом
из карамельного базилика - 470 -

Домашние равиоли с говядиной и черным
трюфелем из Тосканы - 690 -

Домашняя паста чикателли с крабом
и томатно-сливочным соусом - 690 -

Паста с зеленым луком и красной икрой - 650 -

Лингвини с черной икрой - 2990 -

Ризотто с устрицами и лаймом - 750 -

ГОРЯЧЕЕ

Корень сельдерея с итальянским сыром - 490 -

Стуфато Сан Джованнезе-телячьи щечки,
томленные в тосканских травах, с картофельным
пюре, подкопченным лавандой - 670 -

Осьминог на гриле с пармантье - 750 -

Лопатка ягненка с мясным соусом,
цветной капустой и орегано - 690 -

Треска с помидорами черри, оливками,
каперсами и базиликом - 590 -

Стейк топ-блейд под соусом чимичурри
с запеченной морковью - 590 -

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре - 250 -

Запеченная на углях цветная капуста - 250 -

Сладкий картофель (батат) - 250 -

НА УГЛЯХ

ВОРОНЕЖСКИЙ
РИБАЙ
НА КОСТИ
(ЗА 100 ГРАММ) - 490 -

СТЕЙК ОТ 1 КГ

БУРГЕР
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
С ГОРГОНЗОЛОЙ,
ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ
И БАТАТОМ-ФРИ
- 650 -

УТИНАЯ ГРУДКА
С ВИШНЕЙ
- 650 -

* * * * *

По будням с 12:00 до 16:00 на блюда из меню действует скидка 15%.

ÔME

ANDREI & ANTONIO

В О К Р У Г

ДЕСЕРТЫ

Черника с шоколадным печеньем - 350 -

Пао де Ло с мороженым из бобов тонка - 350 -

Морковный торт с ганашем
из белого шоколада - 350 -

Тарт «пекан» с мороженым
с кардамоном - 350 -

Домашний сникерс с мороженым
из арахиса, соленой карамелью
и шоколадно-арахисовым муссом - 350 -

Мороженое и сорбеты – уточняйте
у официантов. - 180 -

Сыр
Мы постоянно находимся в поиске
вкусного фермерского сыра.
Пожалуйста, уточняйте у официанта,
какой сыр сейчас в наличии

КОФЕ

из свежесобжаренных зерен 100%
арабики собственного бленда:

Эспрессо - 160 -

Американо - 160 -

Капучино - 190 -

Латте - 240 -

Кортадо - 190 -

Раф: ваниль, ромашка, лаванда - 290 -

ЧАЙ

Черный чай Ассам, Эрл Грей Премиум,
Китайский порошок, травяной - 290 -

Облепиховый - 350 -

Имбирный - 350 -

Брусничный - 350 -

ЛИКЕРЫ И ДИЖЕСТИВЫ

Рикар - 210 -

Кампари Биттер - 210 -

Амаро Монтенегро - 290 -

Амаро Нонино - 390 -

Лимончелло - 260 -

Пиммс - 350 -

Егермайстер - 350 -

Граппа Фриулано. Нонино - 350 -

Граппа Москато. Нонино - 450 -

Иль Пиррус. Нонино - 590 -

Пино де Шарант. Шато ди Монтифо - 370 -

Порто Уор'с Уорриор - 320 -

Порто Отима. Тони. 10 лет - 550 -

Бароло Кинато - 410 -

Муффато делла Сала - 690 -

Крема ди Лимончелло - 260 -

2 друга – сомелье Андрей и шеф-повар Антонио –
придумали идею ресторана, нашли единомыш-
ленников: известного ресторатора Арама и замеча-
тельного шефа Алмаза, и запустили первый совмест-
ный проект в феврале 2016 года.



LET'S BE FRIENDS!

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ: @Jerome_restaurant ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ: LIKE US #Aram Mnatsakanov Restaurants

CHECK-IN Jerome FREE WiFi AM Restaurants

Если что-то не так, напишите, пожалуйста, Араму Мнацаканову лично: aram_probka@mail.ru
или звоните управляющему партнеру Андрею Мусихину: +7 (921) 922-03-52

Все цены указаны в рублях

Пожалуйста, обратите внимание, что данное меню является рекламным материалом, подробное меню
с указанием количества калорий и граммов в порциях вы можете попросить у официанта.

JÉR

RESTAURANT BY

О Г Л Я Н И Т Е С Ь

Мы собрали
со всего мира
семена почти

150

кулинарных трав,
которые
в течение года
попеременно
выращиваем прямо
в залах ресторана,
чтобы приправлять
ими наши
блюда: