

## Комплимент для вас уже готов!

А для нас?

Оставьте ваш честный отзыв на restoclub, tripadvisor или allcafe, покажите его нам, и мы угостим вас десертом!



we\_are\_must



mustrest

На компании от 8 человек после 16:00 действует сервисный сбор в размере 10%  
For a company of 8 people or more after 16:00 there is a 10% service fee.

Санкт-Петербург, Большой пр. ПС, 54  
54, Bolshoy prospekt (Petrograd Side),  
St. Petersburg

Reserve: +7 (812) 940 19 91

# Must

GRILL & WINE BAR

## ТАРТАРЫ&СО / TARTARE&CO

Тартар из лосося с гуакомоле из авокадо и понзу соусом Salmon tartare with avocado guacamole and ponzu sauce	540
Тартар из говядины с томатной сальсой, каперсами и картофелем пай Beef tartare with tomato salsa, capers and potato pie	440
Тартар из тунца с томатами черри и соусом в азиатском стиле Tuna tartare with cherry tomatoes and Asian-style sauce	540

## ТАПАСЫ / TAPAS

Тапас с паштетом из печени индейки Tapas with turkey liver pate	120
Тапас на черном хлебе с говяжьими щеками с соусом хойсин и пивным гелем Tapas on rye bread with beef cheeks hoisin sauce and beer gel	150
Тапас на белом хлебе с тапенадом Tapas on wheat bread with tapenade	100
Рапаны во фритюре с айоли из зелени Fried rapanas with herb aioli	450

## ЗАКУСКИ / STARTERS

Оливки испанские Spanish olives	290
Must пастроми (готовится 72 часа) с жареным хлебом Must 72-hour-cooked pastrami with fried bread	390
Сыр на выбор: камамбер, дор блю, пармезан Cheese of your choice Camembert, Dorblu, Parmesan	190
Паштет из печени индейки с бриошью и виноградным медом Turkey liver pate with brioche and grape honey	390
Буррата с манго и хурмой с кедровым орехом и выдержанным 12 лет бальзамическим уксусом Burrata cheese with mango plum, persimmons and 12 yo basil vinegar	590
<b>N</b> Хумус из зеленого горошка с теплой питой Pea hummus with warm pita	290
<b>N</b> Севиче из филе сибаса с гелем из чили перца European bass ceviche with chili pepper gel	490
Щучья икра со сметаной и бородинском хлебом Pike caviar with sour cream and rye bread	540
Печеная свекла с кремом из тофу вареньем из грецкого ореха и соевым соусом из свекольного сока Baked beets with tofu cream and soy sauce with beet juice	290







## ХЛЕБ / BREAD

Хлеб на закваске (1 порция / ½ порции) белый с вялеными томатами и базиликом, бородинский с луком и беконом, опченное сливочное масло Sourdough bread (full serving / half) wheat bread with dried tomatoes and basilye bread with onion and bacon smoked butter	240 / 160
--	-----------

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Рagged&Crispy: хрустящее тесто с карамелью, орехами и сливочным кремом Ragged&Crispy crispy dough with caramel, nuts and butter	360
Медовый мильфей с мороженым из ряженки Honey mille-feuille with fermented baked milk ice-cream	290
Флан с шоколадом и лесным орехом и мороженым из халвы Chocolate&hazelnut flan with halva ice-cream	320
Кокосовый дакуаз с манго и кокосовыми чипсами Coconut dacquoise with mango and coconut crisps	390
Хурма с вареной сгущенкой и мороженым из ряженки Persimmon with boiled condensed milk and ice-cream from fermented baked milk	290
Картошка с лисичками и сметаной Kartoshka (rum cake) with chanterelles and sour cream	290
Мороженое MUST камамбер / халва / ряженка / манго готовим сами, по современным технологиям, из натуральных ингредиентов MUST ice-cream Camembert / halva / fermented baked milk / mango natural and homemade	150

## BASQUE GRILL

 <b>Black Angus Prime</b> Рибай стейк Ribeye steak	100 г / 790
 <b>Стриплойн стейк</b> Striploin steak	100 г / 590
<b>Вырезка</b>  Шатобриан Chateaubriand	300 г / 1190
<b>Black Angus Top Choice Альтернативные стейки</b> <b>Black Angus Top Choice Alternative cuts</b>	
 <b>Бавет стейк</b> Bavette steak	200 г / 750
 <b>Фланк-стейк</b> Flank steak	200 г / 840
 <b>Стейк Мачете</b> Machete steak	200 г / 950

## МИРАТОРГ

Рибай Prime Black Angus, 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания

### Остальное

Грудка фермерского цыпленка на хоспере Jospered farm chicken breast	390
Овощи на хоспере с базиликовым песто Jospered vegetables with basil pesto	390
<b>Рыба</b> Тунец Tuna	100 г / 800

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

<b>Стейк из белокочанной капусты</b> с ореховым соусом Cabbage steak with nut sauce	250
<b>Стейк из белокочанной капусты</b> без соуса Cabbage steak without sauce	190
<b>Брокколи на хоспере</b> с орехово-имбирным соусом Jospered broccoli with nut&ginger sauce	220
<b>Стейк из цветной капусты</b> с муссом из пармезана Cauliflower steak with Parmesan mousse	250
<b>Стейк из цветной капусты</b> без соуса Cauliflower steak without sauce	190
<b>Печенный на углях картофель</b> с трюфельным маслом Potatoes baked on coals with truffle oil	240
<b>Киноа с томатами</b> в соусе понзу, со свежей кинзой Quinoa with tomatoes ponzu sauce and fresh cilantro	190

## САЛАТЫ / SALADS

<b>Зеленый салат с пастроми, авокадо</b> свежим шпинатом и яйцом Salad with avocado, pastrami spinach and eggs	490
<b>Большой зеленый салат</b> (1 порция / ½ порции) с авокадо Big green salad (full serving / half)with avocado	490
<b>Зеленый салат с татаки из говяжьей вырезки</b> и соусом из тунца Green salad with beef brisket tataki and tuna sauce	450
<b>Сладкое мясо теленка</b> с трюфельным унаги, свежим шпинатом и авокадо Sweet veal with truffle unagi, fresh spinach and avocado	540

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

<b>Рубен-сэндвич Must</b> с пастроми, взорванным яйцом и русским соусом MUST Ruben sandwich with a blown egg and Russian sauce	390
<b>Камамбер на хоспере</b> с виноградом, на соленом меде и с мороженым из сыра Jospered camambert with grapes, salty honey and cheese ice-cream	590
<b>Хрустящие баклажаны</b> с соусом сладкий чили Crispy eggplants with sweet chili sauce	390
<b>Рибай спринг-ролл</b> с ореховым соусом Ribay spring-roll with peanut sauce	440
<b>Жареный ромейн с кальмаром на хоспере</b> и соусом из анчоусов Fried romaine lettuce with jospered squid and anchovy sauce	590
<b>Цветная капуста в хрустящей панировке</b> с трюфельной сметаной Breaded cauliflower with truffle sour cream	390

**СУПЫ / SOUPS****Фо с мраморным мясом**

и копченым тофу

**Pho with marbled meat**

and smoked tofu

**Суп с говяжьими щечками**

на курином бульоне, с гречневой лапшой

**Soup with veal cheeks**

chicken broth and soba

**Суп с лангустинами**

и другими морепродуктами

**Soup with langoustines**

and other seafood

**N Крем-паштет**

с миндальным молочком и луковой карамелью

**Creamy pate**

with almond milk and onion caramel

**Том Ям**

на кокосовом молоке

**Tom Yum**

with coconut milk

**Дополнительный рис**

Additional rice serving

440

340

590

550

550

100

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSES****Орзотто с гребешком**

и муссом из пармезана

**Orzotto with scallops**

and Parmesan mousse

**Орзотто со сладким мясом телянка**

и муссом из пармезана

**Orzotto with sweet veal**

and Parmesan mousse

**Астра**

хрустящая раскрытая луковица с муссом из пармезана

**Aster**

crunchy open onion with Parmesan mousse

**N Лосось**

с соусом берблан и молодым горошком

**Salmon**

with beurre blanc sauce and green peas

**N Филе палтуса**

с пюре из моркови и соусом карри

**Halibut fillet**

with mashed carrots and curry sauce

**Диафрагма с грибами портобелло**

соусом жу и брюссельской капустой

**Skirt with portobello mushrooms**

jus de viande and Brussels sprouts

690

490

390

790

660

690

**Язык долгого томления**

с муссом из жареного картофеля и соусом демиглас

**Long simmered beef tongue**

with fried potato mousse and demi-glace sauce

590

**Паппарделле с ягненком**

и зеленым горошком в соусе жу

**Pappardelle with lamb**

green peas and jus de viande

590

**Грудка фермерского цыпленка**

со свежим шпинатом

**Farm chicken breast**

with and fresh spinach

560

**Брискет с карпаччо из томатов**

и битыми огурцами

**Brisket with tomato carpaccio**

and smacked cucumbers

690

**Томагавк из свинины с картофелем**

и горчичным соусом на меде

**Pork tomahawk with potatoes**

and honey mustard

890

**Ребра в домашнем соусе BBQ****Ribs with homemade BBQ sauce**

590

**Ложная каша из картофеля с копченым угрем**

и сыром маскарпоне

**Potato & smoked eel "porridge"**

with Mascarpone cheese

540

**N Открытый пирог с сибасом**

соусом из белого вина и томатной сальсой

**Open pie with European bass**

white wine sauce and tomato salsa

780

**СОУСЫ / SAUCES****Демиглас**

Demi-glace

90

**Свит-чили**

Sweet chili

90

**Сливочный-горчичный**

Creamy mustard

90

**Нью-Йорк**

New York

90

**Чимичурри**

Chimichurri

90

**Ореховый соус с имбирем, на сливках**

Nut sauce with cream and ginger

90