

HI-SO ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говядины	/200 г	1200
с тартинном и спайси соусом		
Страчателла	/250 г	2800
с камчатским крабом, узбекскими томатами и трюфельным тапенадом		
Карпаччо из говядины	/200 г	1300
с кунжутным айоли и шпинатом		
Карпаччо из тунца	/220 г	1350
с томатами и чукой		
Крудо из гребешка	/150 г	1800
с ананасовым гаспачо, печёным перцем рамиро и икрой палтуса		
Лосось	/250 г	2100
с соусом понзу, мятым авокадо, васаби и пекорино		
Сырная тарелка	/220 г	1800
раклет, камамбер, пармезан 18-месячной выдержки, пекорино романо, малина, голубика, кешью, варенье из сосновых шишек		
Антипаста	/220 г	1400
вяленые томаты, артишоки, пармезан, пармская ветчина, оливки, гриссини		

HI-SO САЛАТЫ

Салат Нисуаз	/250 г	1600
Салат зелёный	/300 г	1200
со шпинатом, авокадо и брокколи		
Азиатский салат	/250 г	1350
с говядиной, хрустящими овощами и кинзой		
Салат Каталана	/250 г	2400
с крабом, томатами и авокадо		

HI-SO ПАСТА И РИЗОТТО

Тальятелле Карбонара	/250 г	1300
Ньокки	/250 г	1900
с белыми грибами и трюфельным соусом		
Ризотто	/300 г	1700
четыре сыра		
Ризотто	/300 г	3250
с чернилами каракатицы, камчатским крабом и страчателлой		

HI-SO СУПЫ

Том ям	/400 г	2100
с морепродуктами		
Холодный суп	/350 г	1600
из печёных томатов со страчателлой, малиной и копчёной уткой		

HI-SO ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Мурманский палтус	/250 г	2900
с рисом неро, шпинатом, томатами и сливочным биском		
Лосось	/250 г	2700
с зелёным гарниром и шафрановым соусом		
Стейк Рибай	/350 г	7500
с перечным соусом		
Цыпленок	/400 г	1700
в трюфельном соусе демиглас с картофельным пюре		
Говяжьи щеки	/350 г	1950
с орзо		

HI-SO ГАРНИРЫ

Трюфельное пюре	/150 г	450
Рис басмати	/150 г	300
с кунжутом		
Жареные кабачки	/170 г	400
с чесноком и зеленью		

СОБЛАЗНИТЕСЬ ДЕСЕРТАМИ

Тирамису	/200 г	1200
с малиной		
Баскский чизкейк	/240 г	1200
Мороженое	/60 г	300
базилик шоколад ваниль		
Сорбеты	/60 г	300
юдзу-базилик земляника бергамот		

Если у вас есть особые предпочтения, связанные с диетой или аллергией, пожалуйста, сообщите об этом

Все цены указаны в рублях.
Данное меню является рекламным материалом

С подробной информацией о составе и свойствах блюд можно ознакомиться в уголке потребителя

SO/ WHAT ABOUT
APPETIZERS?

Beef tartare /200 g	1200
with tartine and spicy sauce	
Stracciatella /250 g	2800
with crab, tomatoes, and truffle tapenade	
Beef carpaccio /200 g	1300
with sesame aioli and fresh spinach	
Tuna carpaccio /220 g	1350
with tomatoes and chuka seaweed	
Scallop crudo /150 g	1800
with pineapple gazpacho, roasted ramiro pepper, and halibut caviar	
Salmon /250 g	2100
with ponzu sauce, mashed avocado, wasabi, and pecorino cheese	
Cheese plate /220 g	1800
raclette, camembert, 18-month-aged parmesan, pecorino romano, raspberries, blueberries, cashews, pine cone jam	
Antipasti /220 g	1400
dried tomatoes, artichokes, parmesan, Parma ham, olives, grissini	

LET’S TRY SO/ SALADS

Niçoise salad /250 g	1600
Green salad /300 g	1200
with spinach, avocado and broccoli	
Asian salad /250 g	1350
with beef, crispy vegetables and coriander	
Catalana salad /250 g	2400
with crab, tomatoes and avocado	

SO/ PASTA
AND RISOTTO

Tagliatelle Carbonara /250 g	1300
Gnocchi /250 g	1900
with porcini mushrooms and truffle sauce	
Risotto /300 g	1700
four cheeses	
Risotto /300 g	3250
with cuttlefish ink, crab and stracciatella	

HI-SO SOUPS

Tom Yum soup /400 g	2100
with seafood	
Cold soup /350 g	1600
with roasted tomatoes, stracciatella, raspberries, and smoked duck	

HI-SO MAIN COURSES

Murmansk halibut /250 g	2900
with nero rice, spinach, tomatoes, and creamy bisque	
Salmon /250 g	2700
with a green vegetable garnish and saffron sauce	
Rib-eye steak /350 g	7500
with pepper sauce	
Chicken /400 g	1700
in truffle demi-glace sauce with mashed potatoes	
Beef cheeks /350 g	1950
with orzo	

HI-SO SIDE DISHES

Truffle mashed potatoes /150 g	450
Basmati rice /150 g	300
with sesame seeds	
Fried zucchini /170 g	400
with garlic and herbs	

HI-SO DESSERTS

Tiramisu /200 g	1200
with raspberry	
Basque cheesecake /240 g	1200
Ice cream /60 g	300
basil chocolate vanilla	
Sorbets /60 g	300
yuzu-basil strawberry bergamot	



HI-SO TERRACE