



- МЕНЮ КУХНИ -

- НАЧАЛО -

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Маринованные огурцы, малиновый лук, французская горчица, джем из желтка.

110 гр

- 820 -

БРУСКЕТТЫ С САЛЬСОЙ ИЗ ЖЕЛТЫХ ТОМАТОВ

Мусс из петрушки, клубничная икра, кинза.
Подается на бородинском хлебе на семидневной закваске.

125 гр

- 460 -

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПАШТЕТ С КУЛИ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Телячья печень, кули из красной смородины с добавлением красного вина. Подается с бородинским хлебом на семидневной закваске.

70/50 гр

- 620 -

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (ЗАПРЕЩЕНКА)

Ассорти сыров подается с кремом из финика и кураги, соленым арахисом и икрой из мёда.

30/30/30/60 гр

- 840 -

ОЛИВКИ ТОНДО (ИТАЛИЯ)

Оливки, промаринованные в оливковом масле с соком лайма и кинзой.

100 гр

- 560 -

СМОРРЕБРОД С ПАСТРАМИ

Подается на бородинском хлебе с пастроми, зернистой горчицей и хвойным маслом.

150 гр

- 650 -

ФИСТАШКОВЫЙ ХУМУС С ТАРТАРОМ ИЗ ЛАНГУСТИНОВ И ГЕЛЕМ ИЗ МАЛИНОВОГО ЛУКА

120/120 гр

- 720 -

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ЭСПУМОЙ ИЗ КЕШЬЮ И ТАРТАРОМ ИЗ ЖЕЛТЫХ ТОМАТОВ

145/30 гр

- 780 -



- ПЕКАРНЯ -

the buddy



ГРЕЧИШНЫЙ ТАРТИН СО ЛЬНОМ

Живой хлеб на семидневной закваске на основе гречишной, пшеничной и цельнозерновой муки с добавлением семян льна.

Подается со сливочным маслом (домашней маслобойни) на основе эспрессо, черемухи и пудры из чёрной смородины.

- 480 -

- САЛАТЫ -

Мы создаём салаты с любовью, используя только самые свежие и качественные ингредиенты

ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ С КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Конусы из цукини с кремом из брынзы и семенами подсолнуха, соус понзу, мусс из карамелизированной петрушки, промаринованные тыква и свекла.

140/50 гр

- 820 -

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО, МАНДАРИНОМ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ОРЕХОМ

Мусс из козьего сыра, соус из спелого манго.

200 гр

- 780 -

ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА С КОМПРЕССИРОВАННЫМИ ТОМАТАМИ В МАЛИНОВОМ СОУСЕ И СОЛЁНЫМ АРАХИСОМ

180 гр

- 820 -

САЛАТ С СЕВЕРОАТЛАНТИЧЕСКИМ ЛОСОСЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Шпинат, вяленые томаты, ростки сои, бобы эдамамэ, водоросли чука, свежие огурцы, соус айоли, рисовые чипсы с васаби.

210 гр

- 920 -

МЯСНОЙ ТЕХАССКИЙ САЛАТ

Выдержанная мраморная говядина, микс салата, ананас на гриле, маринованные огурчики с соусом свит чили и эспумой из кешью.

210 гр

- 840 -

- СУПЫ -

ТОМ ЯМ

На основе тайского бульона, королевская креветка, дальневосточный кальмар, мини-осьминоги, мясо чилийских мидий, грибы шиитаке, помидоры черри. Подается с рисом жасмин, кинзой и лаймом.

370/100 гр

- 920 -

КОСТРОВАЯ УХА ИЗ БЕЛОМОРСКОЙ КАМБАЛЫ И КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ

Печёный картофель, зеленый лук, коптим на ольховых стружках.

340 гр

- 720 -

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С ТАРТАРОМ ИЗ ЛАНГУСТИНОВ

Кокосовое молоко, филе бразильских лангустинов, икра летучей рыбы.

320 гр

- 750 -

- ГЛАВНОЕ -

BUDDY БУРГЕР

Котлета из мраморной говядины абердин-ангус, ананас на гриле, домашний техасский соус, шрирача.

340 гр

- 1250 -



ЧИЗБУРГЕР

Котлета из мраморной говядины абердин-ангус, лист салата, маринованные огурчики, свежий томат, хрустящий красный лук, сыр чеддер, техасский соус.

370 гр

- 1250 -

СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН

Из мраморной говяжьей вырезки с луковым джемом, трюфельным соусом и маринованным луком-пореем.

165/40/40 гр

- 1580 -

БИФСТЕКС

Котлета из мраморной говядины абердин-ангус, картофельный мусс, трюфельный соус, релиш из маринованного огурца, лук фри.

130/220 гр

- 1100 -

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Приготовленный с добавлением виски и красного вина, жемчужного лука, шампиньонов и битых огурцов. Подается с картофельным пюре с пармезаном.

320/160/120 гр

- 1180 -

*Лучшие стейкы
из мраморной говядины*

ИНДИЙСКОЕ КРАСНОЕ КАРРИ

Куриное филе с добавлением лемонграсса, имбиря, кокосового молока с овощами и ростками сои, приправленное ароматным кунжутным маслом.

Подается с рисом жасмин.

260/105 гр

- 1150 -

ШАШЛЫЧОК ДЕ КАСТИЛЬЯ

Из мраморной говядины с пряным булгуром, курагой и черносливом.

280 гр

- 1100 -

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Сахалинский гребешок, карельская форель, аргентинские лангустины и мясо чилийских мидий в биске из камчатского краба. Подается со свежим тартинном, приготовленным в подовой печи.

220/70 гр

- 1750 -

ФЕРМЕРСКАЯ ИНДЕЙКА С КРЕМОМ ИЗ ПАСТЕРНАКА

Ягодное кули, малиновый демиглас.

135/120 гр

- 950 -

ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ КОНФИ СО СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ

Подается с эспумой из кешью и яблочным гелем.

90/60 гр

- 1350 -

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С МОЖЖЕВЕЛОВОЙ ЯГОДОЙ

Томлёная утиная ножка, морковный крем, малиновый демиглас.

160/70 гр

- 1100 -

*Путешествие в самое сердце России,
где традиции и любовь передаются
из поколения в поколение*

ДЖУМАНДЖИ

Воздушный мусс из авокадо, сливочного сыра и семян чиа, начинка из сочного киви. Подается в корпусе из бельгийского шоколада.

120/15 гр

- 660 -

СЕРДЦЕ БЫВШЕГО

Шоколадный ганаш с колотым фундуком, центром из вишни. Подается в велюре из бельгийского шоколада.



100 гр

- 670 -

ЗВЕЗДНАЯ КАРТА

Фисташковый чизкейк в глазури и обсыпке из домашней гранолы. Сливочный мусс из горгонзолы. Подается с гравием из кунжута, домашним печеньем и клубничным соусом.

1/340 гр

- 920 -

ПАННА-КОТТА

С ЗАВЫШЕННОЙ САМООЦЕНКОЙ

На кокосовом молоке с маракуйей. Пеленьная меренга, карамелизированный грецкий орех.

120/10 гр

- 620 -

ГНЕЗДО ПИНГВИНА

Мусс крем-брюле с куантро и розмарином, гель из медовой дыни в глазури из белого бельгийского шоколада. Подается в съедобном гнезде из теста катаифи и домашней соленой карамелью.

120/40/30 гр

- 680 -

ДЕВОЧКА

Кокосовый мусс с семенами маракуйи, центр из сочного манго и клубники, покрыт белым бельгийским шоколадом.

130 гр

- 820 -

В наших десертах настоящий
Бельгийский шоколад

