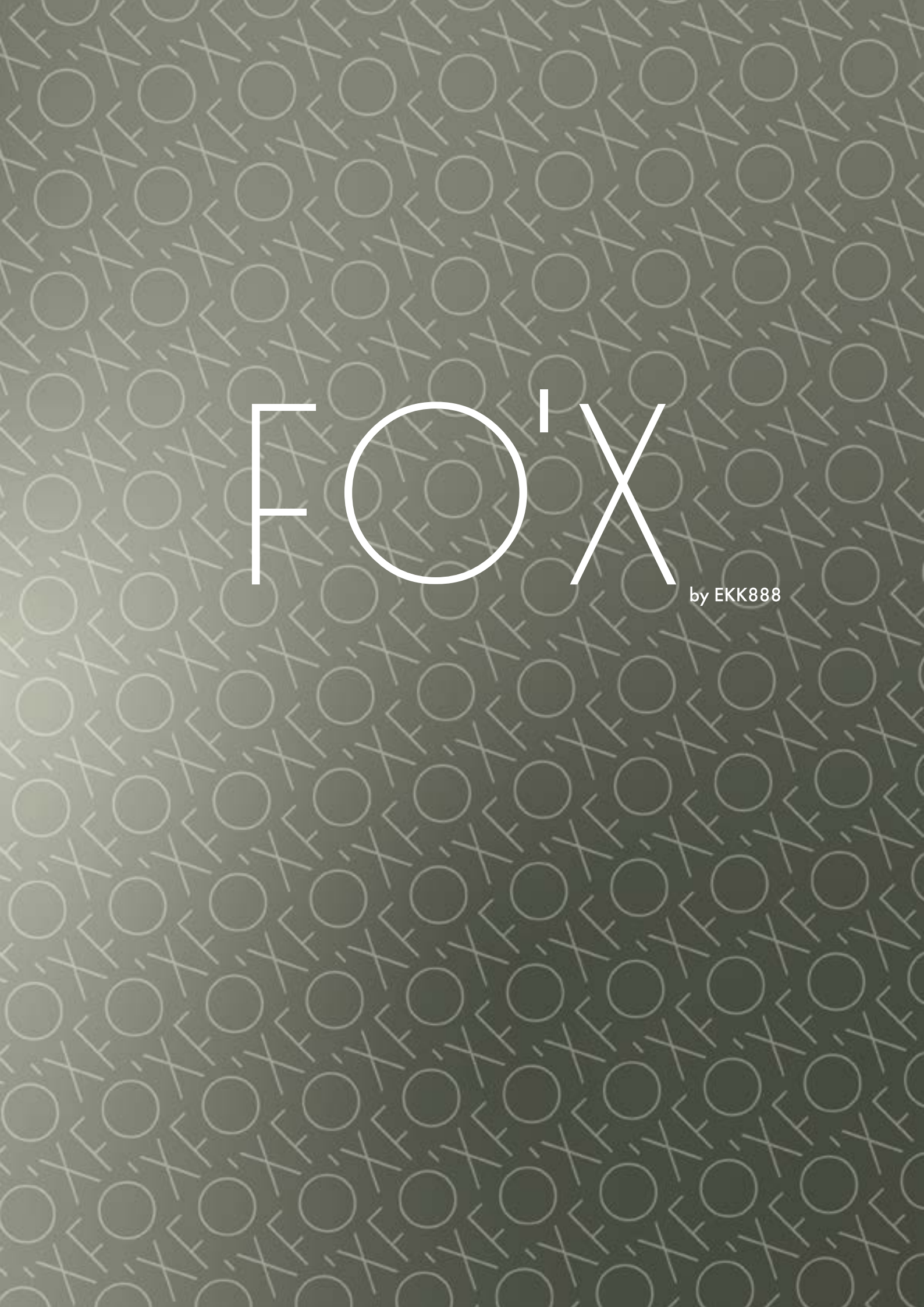




FOX

by EKK888

САЛАТЫ AUTHENTIC

	Фаттуш.....	1078
	средиземноморское, левантийское путешествие	
	Зелёный салат А 110%.....	1378
	микс горных трав, овощи и абельмош на гриле	
	Хорьятики.....	1338
	греческий деревенский салат	
	Хрустящие баклажаны с медовыми томатами.....	1088
	заправлены соусом на основе персиков сорта эрли ред	
	Грузинский салат.....	1128
	заправленный оливковым маслом и яблочным уксусом	
	Зелёный салат В12.....	1418
	с телятиной и устричными грибами	
	Фермерский арбуз с горным сыром.....	1118
	арбузный мёд, томаты, рассольный сыр	



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ЗАКУСКИ AUTHENTIC

	Мясные деликатесы из Адыгеи.....	2018
	строганина из выдержанного мяса ручная работа	
	Оливки и маслины.....	918
	с пряными горными травами	
	Хоровац.....	968
	армянская овощная закуска	
	Цахтон.....	518
	осетинский соус	
	Фермерские овощи с грядки.....	1668
	томаты сорта Джалила F1, огурцы Гомер, перец Рамиро	
	Крафтовые сыры ручной работы.....	1508
	пармезан, матэ, козий, дорблю	



Лидер продаж



Вегетарианское блюдо



Острое блюдо

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ AUTHENTIC

Бышлакь-биширген КЧР..... 758

ты вернёшься ради этого сыра!

Жареный сыр..... 868

нежный сыр сулугуни в хрустящей панировке,
подаётся с соусом «Тузлук» и брусничным вареньем

Домашний сыр в лаваше с зеленью..... 838

именно та закуска, ради которой ездят на Кавказ

 **Кесадила..... 858**

мексиканская тортилья с начинкой из сочного куриного филе и моцареллы, рекомендуем с соусом «Мама помоги»

Ламаджо
838

SORBITIO

Шорпа по-карачаевски..... 1018

наваристый ароматный бульон с ягнёнком

Куриное консоме с домашней лапшой..... 618

куриный суп с лапшой

 **Фирменный борщ из телятины от Шефа..... 1118**

тот самый борщ «Всея Руси» по рецепту Шефа — Константина Ивлева

Окрошка от степных братьев..... 918

холодный суп с копчённой телятиной

Фермерский
арбуз с горным
сыром
1118

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

 **«Будиш маму-папу слушать — будиш ты конфеты кушать!»*..... 858**

пельмешки цветные от бабушки Бисо

«Я не люблю суп!»..... 618

— его не нужно любить — его нужно есть | куриный суп с домашней лапшой

«А если не доем, то что?»..... 878

котлеты из куриного филе с бланшированными овощами

Орзо с пармезаном..... 468

Наггетсы..... 488



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Лидер продаж



Острое блюдо

* Тесто ручной работы

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чабанский хинкал* 1668

гастрономическое путешествие в сердце Кавказа

Телячи щёчки 1918

томлёные в демиглас с пастой орзо

Толма 1118

легенда армянской кулинарии

Жаркое из баранины по-балкарски 1228

блюдо горных народов Кавказа

Жаркое из вырезки мраморной телятины 1988

зольский картофель томлёный в фермерской сметане

«Бисстроганов» из лесного мяса 1828

легендарный рецепт графа Строганова

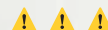
◆ **Пельмени от бабушки Бисо в бульоне*** 958

секрет бабушки

◆ **Дикая форель с ручьёв Эльбруса** 3018

от горцев рыбаков

Окрошка
от степных
братьев
918



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ВЫПЕЧКА* AUTHENTIC

◆ **Хычин балкарский** 618

ходят слухи, что хычины в FO'X — лучшие в городе

☀ **Хычин карачаевский** 1088

мясной пирог с рубленой бараниной

◆ **Ламаджо** 838

неотъемлемая часть кулинарных традиций Армении

Хачапури на шампуре 918

сулгуни, окутанный тестом, приготовленный на углях

Лепёшка FO'X 478

индийский кунжут, иранские фисташки, пудра из маслин

Дикая форель
с ручьёв
Эльбруса
3018

◆ Лидер продаж

◆ Эксклюзивно в FO'X

* Тесто ручной работы

ОГОНЬ

Куриные крылья*	688
рекомендуем с соусом «Мама помоги»	
Мякоть ягнёнка*	1268
обжаренная на углях, подаётся на лаваше с луком, зёрнами граната и соусом	
Корейка барашка*	1918
рёбрышки карачаевского барашка, подаются на лаваше с зёрнами граната и красным луком	
Куриное филе на углях*	728
подаётся с красным луком и зёрнами граната	
Люля-кебаб из баранины*	878
фарш из баранины, подаётся с красным луком, зёрнами граната и соусом	
 Вырезка мраморной телятины*	2118
«Dana şiş kabab»	
Наполеон на мангале**	3618
слоёный шашлык из баранины	
Утка магре*	908
филе дикой утки на углях	
 Адана-кебаб*	868
фарш из телятины с овощами и острым перцем	
 Жау Бауур*	718
шедевр балкарской кухни из бараньей печени	
 Язычки ягнёнка**	1718
подаются на мангале, 4 шт	
Лосось на углях**	2308
из Баренцева моря	

Язычки
ягнёнка**
1718

 Овощи гриль*	678
томаты ташкентские сорта Джалила, болгарский перец Рамиро, грунтовые баклажаны	
 Шампиньоны гриль*	378
шашлык из лесного мяса	
Картофель молодой с курдюком*	278
приготовленный на огне с прослойками из курдюка	
 Мини картофель*	258
приготовленный на костре	

Наполеон
на
мангале**
3618

СОУСЫ

Восточный	158	 Цахтон	308
Тузлук	158	 «Мама помоги»	158
Татахи	158		

- * Цена за 100 г (минимальный заказ 200 г)
- ** Цена за порцию
-  Лидер продаж
-  Вегетарианское блюдо
-  Острое блюдо

AUTHENTIC EXCLUSIVE

Зелёный
салат В12
1418

Хачапури* «Титаник».....9818
по-аджарски, длиной 1000 мм

◆ **Хачапури на шампуре*.....8818**
на углях, длиной 1000 мм

Брускетта «Акула».....7118
длиной 1000 мм

Кебаб из телятины от Шефа.....9718
длиной 1000 мм с золотом 24 карат

Ассорти шашлыков на углях.....14618
подаётся на мангале

🔥 **Форель в коконе**.....9928**
приготовленная в солевом панцире

🌿 ГАРНИРЫ

Орзо с пармезаном.....468

Картофель фри.....458

Рис.....308

Картофельное пюре.....238

◆ **Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом.....478**

🌿 ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Сан-Себастьян.....998
Баскский десерт, по рецепту Сантьяго Риверы

Сырники от Константина Ивлева.....628
добавить нечего

Шоколадный фондан.....868
по рецепту «отца» основателя — Мишеля Браса

❤️ **Tira mi su C_2H_5OH838**
натуральный итальянский афродизиак

◆ **Сметанник.....978**
безглютеновый бисквит, солодовый крем и сезонные фрукты

Сметанник
978

◆ Лидер продаж

🌿 Вегетарианское блюдо

🌶️ Острое блюдо

* Тесто ручной работы

** Цена за 1 кг (минимальный заказ от 2 кг)

C_2H_5OH В этом блюде используется алкоголь, который при термической обработке почти полностью выпаривается, оставляя минимальные следы.

FO'X

Концепция FO'X galaxy — это уникальное сочетание аутентичной кухни Северного Кавказа, эффектного бара, высокого уровня сервиса и национальных кулинарных рецептов в исполнении нашего бренд-шефа.

Мы уделяем особое внимание атмосфере ресторана, чтобы каждый гость мог насладиться уютной и комфортной обстановкой.

FO'X предлагает своим гостям широкий выбор блюд, приготовленных из свежих и качественных продуктов. Мы используем только самые лучшие ингредиенты, чтобы создать настоящие кулинарные шедевры. Наши профессиональные официанты и бармены всегда готовы помочь вам с выбором блюд и напитков.

Мы предлагаем нашим гостям возможность выбора стола и локации под любой формат мероприятия — от романтического ужина до свадебного банкета.

Мы стремимся создать атмосферу уюта и комфорта, чтобы гости могли расслабиться и насладиться вкусной едой в сопровождении с авторскими напитками.

Если вы хотите провести незабываемый вечер в атмосфере изысканной кухни и высокого сервиса, то FO'X — это то, что вам нужно. Мы ждём вас в нашем ресторане, чтобы подарить настоящий праздник вкуса и атмосферы!



Бисо Чеченов — бренд-шеф FO'X

Президент Северо-Кавказской Ассоциации Кулинаров;
Эксперт Адской Кухни на телеканале «Пятница»;
Основатель проекта «Аутентичная Кухня Кавказа»;
Судья Национальной Ассоциации Кулинаров высшей категории;
Бренд Амбассадор компании «Samuga», «Чабан», «Хицунов»
Chefs Team Russia
Входит в рейтинг топ-5 модных шеф-поваров России,
Кавалер наивысшего Знака Достоинства Кулинаров
Обладатель почётного знака HALAL CHEF
Амбассадор Кавказского гостеприимства и туристического
проекта «KABKA3 Gran Turismo»

Дорогие гости!

Мы хотим обратить ваше внимание на то, что мы не меняем рецепт приготовления наших блюд. Это связано с тем, что каждый ингредиент и сочетание вкусов в наших блюдах были тщательно подобраны и проверены на протяжении многих лет.

Мы стремимся сохранить уникальный стиль авторской кухни FO'X.

Бренд-шеф всегда рад учесть вкусовые пожелания каждого гостя по мере возможности.

Контактная информация

Адрес: Большая Филёвская, 22с16а
Телефон: +7 495 104-89-88



Hotel Chef

