

## 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 БУРАТОЙ**  
- 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

Гигантские устрицы с острова Хоккайдо 1 шт. - 750 -

Крудо из гребешка с черешней - 690 -

Копченая утиная грудка с острым баклажаном - 450 -

Бычьи хвосты с трюфелем - 450 -

Жареные телячьи мозги с азиатским соусом - 390 -

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

Тартар из говядины с угрем 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 тоннато 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 со швейцарским сыром и маринованным ревенем - 390 -

Хрустящие морепродукты (Фритто Мисто) - 650 -

Тартар из говядины с белым трюфелем - 1590 -

## СУПЫ

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

Рамэн со свиной - 450 -

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

Ньокки с уткой и грибами - 670 -

Качо э Пепе, 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 и 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 -

Лингвини с черной икрой - 2990 -

Ризотто с устрицами и лаймом - 750 -

Тальятелле с белым трюфелем - 1650 -

## ГОРЯЧЕЕ

Цикорий и маринованный одуванчик - 390 -

Фаланга краба с щучьей икрой - 750 -

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, подкопченное лавандой - 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

Пао де Ло с мороженым из бобов тонка - 350 -

Тарт «пекан» с мороженым  
с кардамоном - 350 -

Шоколадный брауни  
с бананом и мороженым - 350 -

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

Мороженое и сорбеты – уточняйте  
у официантов - 180 -

Тирамису с белым трюфелем - 1100 -

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

## КОФЕ

из свежееобжаренных 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 -

Глинтвейн - 350 -

## ЛИКЕРЫ И ДИЖЕСТИВЫ

Рикар - 210 -

Кампари Биттер - 210 -

Амаро Монтенегро - 290 -

Амаро Нонино - 390 -

Лимончелло - 260 -

Егермайстер - 350 -

Граппа Фриуано. 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 - 450 -

Муффато делла Сала - 690 -

**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: