

Завтрак поэта

для поэтического вдохновения

	Вес, гр	Цена
«Каша литературная» (каша геркулесовая (спросите официанта, может и другие есть) с сухофруктами или без, на выбор самого поэта)	200	250
«Ямб двухстопный» (любое приготовление двух яиц: глазунья, пашот, омлет на выбор самого поэта с беконом, томатами, грибами и прочим)	150	250
«Круассан лирический» (с ветчиной и сыром)	150	250

Салаты творческие от шефа

для истинных ценителей литературы

«Ночь, улица, фонарь, аптека» (в народе иногда известен как «Цезарь с курицей»). Заставит потянуться за томиком А. Блока	250	550
«Императорская ночь» (большая порция предыдущего салата, с перепелиными яйцами и тремя видами мяса, включая перепелиное). Окутает Вас флером «Белого венчика из роз»	500	1200
«Нащокинский переулок» (сыр Камамбер, поджареный с соусом из свежего инжира, на свежих листьях салата с клубникой). Навеет воспоминания о доме литераторов	300	750
«Заблудившийся трамвай» (Дор Блю на листьях салата с авокадо и цитрусовыми дольками). Назван в память о Н. Гумилеве	320	580

Просто салаты

Салат с кальмарами	250	600
Салат средиземноморский	250	350
Салат айсберг с маслинами	250	420
Салат «Капризная медуза»	250	650
Салат из томатов с маслинами и сыром фета	250	250

Закуска
творческая

чтобы с
винной

Сырная
маасдамская
запасная

Мясная
курица
изученная

«Помидоры»
картофель
уставленные
более

Закуска
в салате

Грибы
курочка

Салат
только
часть

Суп
с мясом
наварный

Борщ
пищевый

Борщ
белый

с
сметаной

с
сметаной

с
сметаной

Цена	Закуски холодные творческие	Вес, гр	Цена	Горячие московские
250	<i>чтобы скоротать время при изучении винной или барной карты</i>			<i>помнят имена</i>
250	Сырная тарелка «Остоженка» (моцарелла, маасдам, дор-блю, пармезан). Поможет с нашими запасами из винного шкафа	300	1000	Дорадо «Пря» травах, с гарниром. Напомнит стрелам, как гаснут зори, по
250	Мясная нарезка «Пречистенка» (буженина, курица су-вид, ростбиф). Прекрасно скрасит время изучения нашего бара	250	1000	Мидии «Ам»
250	«Померанцев переулочек» (селедочка с картошечкой и луком, кусочек «бородинского»). Для уставших поэтов, сделавших свой выбор в пользу более «мужественных» напитков	200	350	«Брюсов» из трески в двух видах
550	Закуска горячие от шефа в стиле «модерн»			Лангустин с мини овощами от шефа. Н
200	Грибной Кокот «Арт Нуво» (жульен)	150	350	Корейка (с мини овощами)
	Куриный Кокот «Арт Деко» (жульен)	150	450	Миньон «Старом» (с мини овощами)
50	Супы московской кухни от шефа <i>тоже чтят литературное наследие этой части города</i>			Перепел с соусом и мини овощами
80	Суп «Там Щавель» (суп щавелевый, подается с мясным пирожком для лучшего вдохновения). Напомнит о И. Мандельштаме	310	380	«Утиная» грибам
	Борщ «Гоголевский» (подается с мясным пирожком в тех же целях). Классика – есть классика!	310	370	Пельм по жел
	Бульон «Легкая походка» (легкий куриный бульон с лапшой и яйцом). Напомнит строчку из стихотворения С. Есенина «Знает мою легкую походку...»	250	240	«Итал»
	Крем-суп «Это было у моря» (с морепродуктами). Безальтернативно сытно и вкусно. Напомнит о И. Северяnine.	300	750	«Веге»
	Суп «Дягилевский Париж» (французский луковый суп в горшочке с хлебной крышкой и сыром)	300	480	Па для Ка Ов Сп

Горячие блюда МОСКОВСКОЙ КУХНИ

помнят имена Великих литераторов

Вес, гр Цена

Дорадо «Пряный вечер» (запеченная в пряных травах, с гарниром из мини овощей и спаржи). 345 850

Напомнит строки С. Есенина «Пряный вечер, гаснут зори, по траве плывет туман...»

Мидии «Амоге» (в соусе Дор Блю) 400 1000

«Брюсов переулочек» (нежнейшие котлеты из трески в соусе Шампань, с гарниром из пюре двух видов и спаржи) 390 850

Лангустины «И снова море» (в беконе с мини овощами). Очень необычное решение от шефа. Навеяно поэзией Николая Гумилева 200 850

Корейка ягненка «А-ля Старый Арбат» (с мини овощами и пюре из батата) 400 1350

Миньон из говяжьей вырезки «Старомосковский» (с мини овощами и пюре из батата) 400 1550

Перепел «Птица в руке» (печеный «A la Russ» с соусом из лесных ягод, пюре из батата, спаржей и мини овощами). Перечитываем Марину Цветаеву 360 850

«Утиная охота» (томленая утка су-вид с лесными грибами, картофельным пюре и зеленью) 370 850

Пельмени «По-егерски» (подаются в горшочках, по желанию гостя с бульоном или без) 350 600

«Италиано» (паста Карбонара) 250 500

«Вегетариано» (картофель жареный с грибами) 225 300

Гарниры

для тех, кто не наелся

180

250