





eat & talk cafe

BUDDY

MENU

ЗАВТРАКИ

		
Ванильные сырники подаются со сливочно-кленовым соусом и компрессированным яблоком	1/190	450
Советский Michelin домашние творожные сырники в глазури из бельгийского шоколада, кокосовая панна-котта с гелем из маракуйи. Подаётся со свекольным брауни и сублимированной черникой	1/275	680
Королевский рикотник десерт на фермерском топленом твороге с рикоттой на топленом молоке. Подается со сливочным кремом из лимона и мандарина	140/40/30	480

ИЗРАИЛЬСКИЙ ЗАВТРАК

Шакшука традиционное израильское блюдо на основе яиц в соусе из сладких томатов со жгучим перцем. Подается с питой, салатом из свежих овощей и хумусом	350/85/40/70	640
---	--------------	------------

ЗАКУСКИ

Брускетты с тартаром из тунца филе тихоокеанского тунца с соусом понзу и битыми огурцами. Подаются на чёрном хлебе с тмином на семидневной закваске	1/150	550
Брускетты с пастроми из мраморной говядины пастроми из мраморной говядины, соусом тоннато из тунца и вялеными томатами. Подаются на черном хлебе с тмином на семидневной закваске	1/140	480
Брускетты с тартаром из томатов томаты конкассе, творожный сыр с базиликом и домашний творог. Подаются на черном хлебе с тмином на семидневной закваске	1/160	380
Моти с пате из фермерской утки нежное рисовое тесто с пряным паштетом на основе томленной утки и обжаренной куриной печени, ароматным кремом беарнез на основе яблока с добавлением электрo цветка Спилантес	120/30/15	560

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

ЗАКУСКИ

	🍷	🍷
<p>Паштет из печени фермерской телятины печень телёнка в глазури из белого бельгийского шоколада с центром из брусничного джема. Подаётся с бородинским хлебом на закваске</p>	120/40	520
<p>Сырная тарелка (запрещенка) ассорти сыров подаётся с кремом из финика и кураги, орехами и икрой из мёда</p>	30/30/30/60	640
<p>Димсамы с крабом мясо камчатского краба, творожный сыр, тесто из пшеничного крахмала. Готовятся на пару. Подаются с соусом чили</p>	120/30	560
<p>Оливки Тондо (Италия) оливки, промаринованные в оливковом масле с соком лайма и кинзой. Подаются на земле из солода</p>	1/100	420
<p>Тартар из мраморной говядины отборная мраморная говядина подается с французской зерновой горчицей, огуречной икрой, трюфельным маслом и перепелиным яйцом</p>	110/60	620
<p>Сахалинский гребешок с кремом из сморчков и копченым личи хрустящее филе сахалинского гребешка, промаринованное в соке личи. Подается с кремом из карамелизованных сморчков, подкопченым личи и пряной грибной икрой</p>	50/30/15/5	780
<p>Чесночные гренки из черного хлеба с чесноком и сыром пармезан. Подаются с творожно-сливочным соусом с базиликом</p>	120/40	380
<p>Тигровые креветки темпура черные тигровые креветки в темпуре с чернилами каракатицы. Подаются с соусом васаби-сгущенка</p>	100/40	620

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

САЛАТЫ

	g	P
<p>Фермерский салат с мраморной говядиной карпаччо из мраморной говядины с муссом из карамелизованной петрушки, конусы из цукини с кремом из брынзы и семенами подсолнуха, соус понзу, промаринованные тыква и свекла</p>	140/60	580
<p>Салат с крабом мясо камчатского краба с творожным сыром и соусом айоли с тобико в слайсах огурца</p>	1/180	720
<p>Салат из баклажанов хрустящие баклажаны с муссом из карамелизованных артишоков, со страчателлой и пряной грибной икрой</p>	120/30/15	530
<p>Салат с тунцом филе тихоокеанского тунца с сальсой из желтых томатов, луком шалот, картофелем Гала, маринованным в виски и понзу, свежим огурцом</p>	150/50/30	620
<p>Буррата с компрессированной тыквой буррата с тыквой, компрессированной в кленовом сиропе. Подается с фундуком, джемом из вяленых томатов и бальзамическим гелем</p>	125/75	580
<p>Салат с лососем горячего копчения североатлантический лосось горячего копчения, шпинат, соус айоли, вяленые томаты, ростки сои, бобы эдамамэ, водоросли чука, свежие огурцы, рисовые чипсы с васаби</p>	1/250	620
<p>Салат с пастроми пастроми из мраморной говядины, шпинат, томаты черри, руккола, соус айоли, картофель стоун, маринованные огурцы, сладкий соус чили</p>	1/270	620

Пекарня BUDDY


Гречишный хлеб со льном

живой хлеб на семидневной закваске на основе гречишной, пшеничной и цельнозерновой муки с добавлением семян льна.
Подается с фермерским маслом с соусом шприча и имбирём

170/30 280

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты




СУПЫ

	🍵	🍷
Том Ям  на основе тайского бульона с дальневосточными морепродуктами. Подается с рисом жасмин	300/100	680
Костровая уха с печеным картофелем и салом из сома бульон с хвойным маслом на речной и морской рыбе с добавлением еловых веток и березовых полений, копченая балтийская килька, лук порей, печеный картофель и сморчки	320/30	580
Суп из топинамбура с щукой и фисташкой печеный топинамбур с красным вином и сливками. Подается с мягким грильязем из жареной фисташки и крокетом из щуки с острым соусом и сливочным сыром	190/60/20	680

ДАРЫ ОГНЯ

Buddy Бургер фирменный бургер с котлетой из мраморной говядины, хрустящим салатом, ананасом, арахисовой пастой, азиатским соусом на булочке бриошь Подается с картофелем фри и кетчупом	350/120/40	760
Чизбургер из мраморной говядины бриошь, свежие овощи, медово-горчичная заправка, жареный бекон. Подается с картофелем фри, сырным соусом и кетчупом	350/120/40/40	760
Buddy Vega Бургер фирменный вегетарианский бургер с нутовой котлетой, хрустящим салатом, ананасом, арахисовой пастой, азиатским и vega медово-горчичным соусом. Подается на булочке бриошь с картофелем фри и кетчупом	330/120/40	680
Куриный стейк в азиатском соусе куриное бедро, маринованное в азиатском соусе с сычуаньскими специями и приправами, обжаренное на гриле. Подается в сопровождении микса вок-овощей	160/140	640
Стейк Филе-миньон филе из мраморной говяжьей вырезки с луковым джемом, трюфельным соусом и маринованным луком-пореем	150/50/40	1180
Стейк Денвер стейк из альтернативной говядины. Подается с картофельно-творожными ньокки с цедрой апельсина и соусом на основе демигляса	175/110	1250
Стейк Рибай стейк рибай, выдержанный с добавлением виски и черного перца. Подается с чипсами из батата и соусом на основе виски и кленового сиропа на сливках	250/25/40	2600

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

		
<p>Мюнхенская домашняя колбаска колбаска из мраморной говядины и свинины в натуральной оболочке. Подается с муссом из квашеной капусты с хреном, салатом из картофеля с чесночными чипсами, брынзой и огуречной икрой</p>	70/40/100	620
<p>Филе сома с картофелем Гала филе каспийского сома в соевом соусе и чёрном перце, с картофелем Гала и подмаринованными грибами шимиджи. Подается с карамельным соусом</p>	120/50/30	760
<p>Берлинский донер с мраморной говядиной выдержанная мраморная говядина, сальса из желтых томатов, крем из авокадо, подмаринованная красная капуста. Подается на свежее испеченной пите с копченым соусом айоли</p>	1/250	690
<p>Бефстроганов из говяжьей вырезки слайсы мраморной говяжьей вырезки, приготовленные с добавлением виски и красного вина, жемчужного лука, шампиньонов и битых огурцов</p>	130/290/60	780
<p>Индийское красное Карри  куриное филе с добавлением лемонграсса, имбиря, кокосового молока с овощами и ростками сои, приправленное ароматным кунжутным маслом. Подается с рисом жасмин</p>	270/100	680
<p>Емеля дуракъ щучья котлета с пастой птитим в сливочно-устричном соусе на кокосовом молоке. Релиш из маринованного огурца с двумя видами горчицы на чипсе из креветки</p>	250/40	620
<p>Утиная грудка по рецепту французской brasserie фермерская утиная грудка с кремом из печеного пастернака, конфетой из горького шоколада с перцем и соусом демиглас. Подается с чипсами из маринованного баклажана</p>	120/60/20	840

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА





<p>Хрустящая грудка цыплёнка с ананасовым голландезом и кремом авокадо</p> <p>грудка цыпленка, маринованная в соевом соусе с паприкой в панировке с семенами подсолнуха. Подается с соусом голландез с ананасом и цедрой лимона, и кремом из авокадо и сливочного сыра</p>	240/40/40	740
<p>Говяжьи щеки со сливочным пюре из поленты</p> <p>мраморные говяжьи щеки, томленные 12 часов со специями в солоде и виски. Подается со сливочной полентой с пармезаном, соусом жу и обожженным тестом фило</p>	90/90/40/10	820
<p>Филе кальмара с ньокки и морковью в фундуке</p> <p>филе дальневосточного кальмара в сливочном соусе с икрой тобико. Подается с картофельными ньокки, вяленой морковью, глазированной в фундуке, чипсами из льна, сублимированной брусникой</p>	1/250	660
<p>Ризотто с кальмаром и кремом из балтийской кильки</p> <p>рис арборио на карамельном масле с добавлением виски и белого вина, с филе дальневосточного кальмара, фаршированного кремом из копченой балтийской кильки и крошкой жареного фундука</p>	180/90/10	780
<p>Филе форели с печеным киноа</p> <p>филе карельской форели с киноа, печеным в соусе понзу на черном трюфеле. Подается с кремом из печеных яблок</p>	130/80/35	880
<p>Томленая утиная ножка с муссом из жёлтых томатов</p> <p>фермерская утиная ножка, томленая 8 часов в красном вине и виски. Подается с карамельной цветной капустой, муссом из желтых томатов и утиным жу</p>	160/45/30	840

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

	g	p
<p>Быстрее ветра (sugar free) лёгкое суфле на основе кокосового молока, с начинкой из сочной маракуйи, дикого мёда и семян чиа в глазури из хрустящего темного шоколада (без лактозы и глютена)</p>	1/130	550
<p>Девочка кокосовый мусс с семенами маракуйи, центр из сочного манго и спелой клубники, покрыт белым бельгийским шоколадом</p>	1/130	540
<p>Советский дефицит свекольный безглютеновый брауни, шоколадный ганаш с базиликом, клубничная икра</p>	1/150	490
<p>Сигара Фиделя заварной крем из темного бельгийского шоколада с амаретто, гималайской солью и гелем из маракуйи</p>	80/50	480
<p>Кокосовая панна котта с маракуйей свободная интерпретация традиционного нежного десерта на кокосовом молоке, вкус которого подчеркивается кисло-сладкой ноткой конфы из маракуйи и сладостью пепельной меренги</p>	120/10	460
<p>Тайны вселенной фисташковый чизкейк в обсыпке из домашней гранолы. Мусс из горгонзолы в подаче с клубничным соусом, гравий кунжутом и песочным печеньем</p>	1/230	650
<p>Гнездо пингвина свободная фантазия на тему крем-брюле, подчеркнутая нотками куантро и розмарина. Ядро десерта из геля из медовой дыни Подается в глазури из белого бельгийского шоколада и в съедобном гнезде из теста катаифи</p>	120/40/30	480
<p>Советский Michelin домашние творожные сырки в глазури из бельгийского шоколада, кокосовая панна-котта с гелем из маракуйи. Подается со свекольным брауни и сублимированной черникой</p>	1/275	680

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

		
Сердце бывшего шоколадный ганаш с вишней и колотым фундуком в велюровой глазури. Подается в колючей проволоке из королевского айсинга	1/100	520
Зита и Гита нежный сметанный крем с цельными кусочками спелого манго и тропическим гелем на крошке из домашнего печенья в панировке из разноцветного шоколадного бархата	100/10	520
Королевский рикотник десерт на фермерском топленом твороге с рикоттой на топленом молоке. Подается со сливочным кремом из лимона и мандарина	140/40/30	480
The White King шоколадный ганаш с нотками трюфеля и сливочный мусс с белыми грибами	1/250	620

