

MENU

Театральный ретрофутуризм в историческом здании в центре столицы, где технологии завтрашнего дня сочетаются с визуальной эстетикой прошлого.

WE MAKE FUTURE!





**Классический
алый занавес,
разнообразные
текстуры и фактуры,
а также подсветки
дают гостю
полное ощущение
театральности.**

Затем авансцена – зона возле сцены, которая является сердцем проекта, совсем скоро заживет полной жизнью. Концерты, арт-вечера, чтение стихов – Futura готова удивлять.

Боулы и роллы

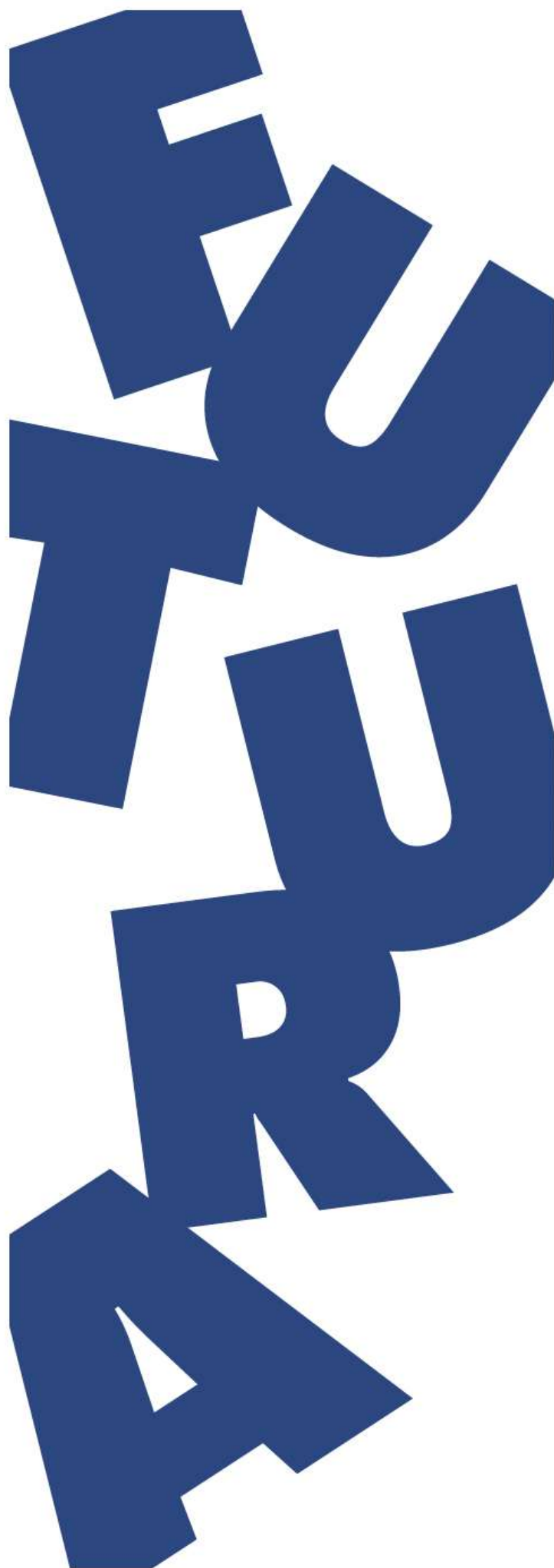
Филадельфия с лососем ^{280g}	1050₽
АВОКАДО, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, ОГУРЕЦ, ИКРА ТОБИКО, СОУС БАТТЕР-ЛЕМОНГРАСС, СОУС УНАГИ	
Ролл с тартаром из говядины ^{345g}	950₽
ТВОРОЖНЫЙ СЫР, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ СО СПЕЦИЯМИ, РЕЛИШ ИЗ КОРНИШОНОВ, СТЕБЛИ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА, ЭСПУМА МИСО-ПАРМЕЗАН, ПРЯНАЯ ЗАПРАВКА	
Ролл с фишболами и чатни из манго ^{310g}	950₽
КАПУСТА КЕЙЛ, ЦИТРУСОВЫЙ ТВОРОЖНЫЙ СЫР, АПЕЛЬСИН, КРЕМ ИЗ АВОКАДО, СОУС ТЕРИЯКИ, ИКРА МАСАГО КРАСНАЯ, ПУДРА ИЗ АПЕЛЬСИНА	
Ролл с запеченным тунцом и лососем ^{330g}	920₽
МОЦАРЕЛЛА, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, ПАРМЕЗАН, МЕКСИКАНСКИЙ СОУС ИЗ ЧЕДДЕРА, СОУС СПАЙСИ, СОУС ТОНКАЦУ, ФУРИКАКЕ С ТУНЦОМ, БОНИТО, КУНЖУТ	
Ролл с ростбифом том-ям и соусом песто с карри ^{270g}	850₽
ПЕРЕЧНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ-СЫР, ОГУРЕЦ, САЛАТ РОМАНО, ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, САЛЬСА ФРЕСКА, ЛУК ФРИ, КУНЖУТ	
Боул с лососем и манго ^{300g}	950₽
РИС, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ЧЕРНЫЙ КИНОА, МИКС ЗЕЛЕНИ, СОЕВЫЙ СОУС С ГРИБАМИ ШИИТАКИ, ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО, СЛИВОЧНЫЙ СЫР С АВОКАДО, МУСС РУИ, СОУС ИЗ МАНГО С ЧИЛИ, КИНЗА, КУНЖУТ, ШИЧИМИ ТОГАРАШИ	
Боул с тунцом и трюфельным муссом ^{300g}	850₽
РИС, АВОКАДО, ЧЕРНЫЙ КИНОА, МИКС ЗЕЛЕНИ, СОЕВЫЙ СОУС С ГРИБАМИ ШИИТАКИ, ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО, СЛИВОЧНЫЙ СЫР С АВОКАДО, СОУС САТАЙ, КИНЗА, КУНЖУТ, ШИЧИМИ ТОГАРАШИ, ФУРИКАКЕ	

Закуски

Чили кон карне и картофель фри ^{250g}	640₽
ГОВЯДИНА, ФАСОЛЬ, КУКУРУЗА, ПАПРИКА, МОРКОВЬ, СЕЛЬДЕРЕИ, ЛУК, ТОМАТЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ИЗ ЧЕДДЕРА, КИНЗА, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ШИЧИМИ ТОГАРАШИ	
Батат фри с трюфельной эспумой и сальсой из печеных перцев ^{200g}	640₽
Хумус с куриными стрипсами и кокосовым карри ^{320g}	720₽
НУТ, ЗАПЕЧЕННАЯ МОРКОВЬ, ТОМАТЫ, МИКС ЗЕЛЕНИ, КРАСНЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, СПЕЦИИ	
Тако с томленной говядиной и чимичурри ^{285g}	690₽
ЛЕПЕШКА РОТИ, КОУЛ СЛОУ, СЛИВКИ, БАРБЕКЮ СОУС С ЧИПОТЛЕ, КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА, САЛЬСА САНГРИТА, ЛАЙМ, МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК, КИНЗА	
Тако с цыпленком и томатной сальсой ^{165g}	620₽
САЛАТ РОМАНО, СОУС ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЧИЛИ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЧЕДДЕР, МОЦАРЕЛЛА, КИНЗА, КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА, САЛЬСА САНГРИТА, ЛАЙМ	
Тартар из говядины с бататом фри и сальсой фреской ^{200g}	760₽
СОУС САТАЙ, ПАРМЕЗАН, ТОМАТЫ, КИНЗА, ЧИЛИ ПЕРЕЦ, ЛУК СИБУЛЕТ, РИСОВЫЕ ШАРИКИ	
Попкорн из креветок с авокадо ^{220g}	920₽
СТРУЖКА ТУНЦА, ГУАКАМОЛЕ, СОУС ИЗ ЛЕМОНГРАССА, ИКРА МАСАГО, КРАСНЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛАЙМ, ШИЧИМИ ТОГАРАШИ, ПОПКОРН ИЗ КУКУРУЗЫ	
Сет намазок ^{340g}	700₽
ЧИЛИ КОН КАРНЕ С МИКСОМ СЫРОВ, ХУМУС С КРАСНЫМ МАСЛОМ, БАБАГАНУШ С КОКОСОВЫМ КАРРИ, ДЗАДЗИКИ С ПУДРОЙ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ, ЛЕПЕШКИ РОТИ	

Концепция меню — новый тренд Itameshi.

Это азиатская и итальянская гастрономия на одной тарелке. Неожиданные сочетания, умами вкусы и еда, которую хочется разделить с близкими.



Салаты

Салат романо с цыпленком 220g	790₽
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ПАРМЕЗАН, КРУТОНЫ, СОУС ЦЕЗАРЬ	
Салат романо с креветками 220g	940₽
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ПАРМЕЗАН, КРУТОНЫ, СОУС ЦЕЗАРЬ	
Салат с ростбифом и обугленным молодым картофелем 250g	890₽
МИКС САЛАТА, СЛАДКИЙ ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ, МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС, ЖАРЕННЫЙ ЛУК	
Салат с жареными баклажанами и томатами 270g	670₽
ФЕТА, КЕШЬЮ, ЗАПРАВКА НА ОСНОВЕ УСТРИЧНОГО СОУСА, ШИЧИМИ ТОГАРАШИ, ЛАЙМ	

Супы

Тайский крем-суп с морепродуктами и лапшой 350g	750₽
ОВОЩНОЙ БУЛЬОН, БИСК, ПАСТА ТОМ-ЯМ, КОКОСОВОЕ МОЛОКО, ЛУК ШАЛОТ, КИНЗА, МАСЛО ИЗ ПАПРИКИ, ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО, ШИЧИМИ ТОГАРАШИ, КУНЖУТ	
Куриный сливочно-сырный суп 350g	650₽
ОВОЩИ, СЫР, ШПИНАТ, ТОМАТЫ, СЛИВКИ, КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПАЙ, КРАСНОЕ АРОМАТНОЕ МАСЛО, КОПЧЕНАЯ ПАПРИКА, ЛУК СИБУЛЕТ	

Futu-бургеры

Бургер с говяжьей котлетой и джемом из бекона 250g	890₽
КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА, КОПЧЕНЫЙ БАРБЕКЮ СОУС, ТОМАТЫ, ЧЕДДЕР, МОЦАРЕЛЛА, РЕЛИШ ИЗ КОРНИШОНОВ	
Бургер с курицей и соусом том-ям 260g	840₽
КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА, СОУС НА ОСНОВЕ ПАСТЫ ТОМ-ЯМ, КОУЛ СЛОУ	
Бургер с колбаской из свинины и релишем из овощей 245g	840₽
КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА, СОУС КАРРИ, ДЖЕМ ИЗ БЕКОНА, ЛУК ФРИ	
Бургер с куриной колбаской и пикулями 240g	840₽
КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА, СОУС КАРРИ, РЕЛИШ ИЗ ОВОЩЕЙ, ЛУК ФРИ	

Основные блюда

Шницель с салатом романо 250g	850₽
КАПЕРСЫ, ЦЕДРА ЛИМОНА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ЧИМИЧУРРИ, СОУС ЦЕЗАРЬ, ПАРМЕЗАН	
Мак энд чиз с пепперони и вялеными томатами 270g	690₽
СОУС НА ОСНОВЕ ЧЕДДЕРА, ПАРМЕЗАН, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ	
Паста казаречче с томленной говядиной 290g	850₽
СОУС ДЕМИГЛАС, КУРИНЫЙ БУЛЬОН, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	

Десерты

Чизкейк из белого шоколада с клубничным конфитюром 235g	720₽
--	------



Futura – классический геометрический гротеск. Это один из ключевых шрифтов XX века. Он остаётся актуальным и сейчас и широко используется в логотипах, заголовках, вебе и печатных изданиях

Футуру разработал Пауль Реннер для фирм Bauer в 1927 году. Шрифт основан на простых геометрических формах и близок по духу эстетике конструктивизма 1920-х–30-х и Баухауза.

White

Gruner Veltliner, Edelweisshof AUSTRIA / 125-750 ML	750 - 4500₽
Sauvignon-Chardonnay, Duffour Pere et Fils FRANCE, GASCOGNE / 125-750 ML	750 - 4500₽
Pinot Grigio, Corvezzo ITALY, VENETO / 125-750 ML	800 - 4800₽
Riesling Niederosterreich, Johann Topf AUSTRIA / 125-750 ML	850 - 5100₽
Chardonnay Reserve, Golubitskoe Estate RUSSIA, KUBAN / 750 ML	4200₽
Gewurztraminer, Concilio ITALY, TRENTINO / 750 ML	5500₽
Chablis, Domaine Louis Moreau FRANCE, BOURGOGNE / 750 ML	7500₽

Red

Malbec, Bodega y Cavas Weinert ARGENTINA, MENDOZA / 125-750 ML	750 - 4500₽
Chianti Monteguelfo, Cecchi ITALY, TOSCANA / 125-750 ML	800 - 4800₽
Tempranillo, Faustino Crianza SPAIN, RIOJA / 125-750 ML	850 - 5100₽
Merlot Reserve, Golubitskoe Estate RUSSIA, KUBAN / 750 ML	4200₽
Haut-Medoc AOC, Barton & Guestier, Chateau Magnol FRANCE, BORDEAUX / 750 ML	7900₽
Barolo, Bel Colle ITALY, PIEMONTE / 750 ML	8500₽

Sparkling

Cava, Don Gines SPAIN, CATALUNA / 125-750 ML	700 - 4200₽
Prosecco Treviso DOC Cuvee dell'Eridi, Montelvini ITALY, VENETO / 125-750 ML	850 - 5100₽
Riesling, Tete De Cheval RUSSIA, KUBAN' / 750 ML	5500₽
Cremant de Loire Extra Brut, Domaine Guy Allion FRANCE, VALLEE DE LA LOIRE / 750 ML	5800₽
Cava Brut Rose, La Vida Al Camp SPAIN, CATALUNA / 750 ML	6500₽
Champagne Carte d'Or Extra Brut, Lorient Pagel SPAIN / 750 ML	9800₽
Champagne La Cle des Sept Arpents Premier Cru Extra Brut, Laurent Benard FRANCE / 750 ML	13700₽

Signature cocktails

MONKEY GLAND

джин, вермут, японская слива

CLOVER CLUB

джин, пряный ликер, красная смородина

AMERICANO

аперитив, кардамон, малиновый тоник

CHINESE SPRITZ

джин, аперитив, лаванда, юдзу

PINA COLADA

виски, кокос, ананас

MARTINI TO THE MOON

джин, вермут, фиалка, пало санто

PENICILLIN

виски, мескаль, имбирь

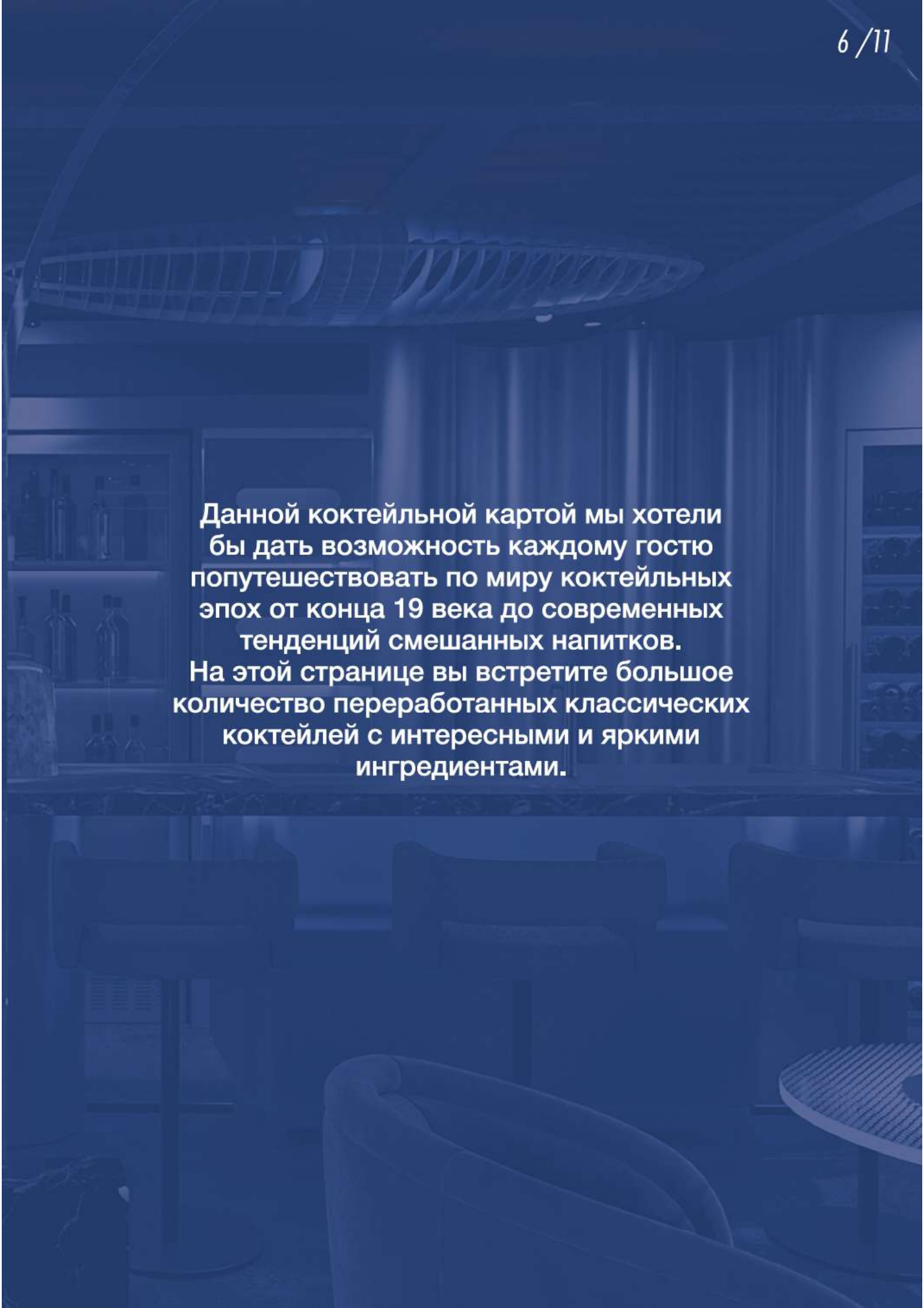
DIPLOMAT FOAM

ром, вермут, шафран, пена из стаута и пломбира

BLUE LAGOON

джин, вермут, травяной ликер, тоник юдзу

980₽



Данной коктейльной картой мы хотели бы дать возможность каждому гостю попутешествовать по миру коктейльных эпох от конца 19 века до современных тенденций смешанных напитков. На этой странице вы встретите большое количество переработанных классических коктейлей с интересными и яркими ингредиентами.

Alcohol

Whisky

Johnnie Walker Black Label	1100₽
Chivas 12	1200₽
Singleton 12	1300₽
Chivas Royal Salute	4500₽
Lagavulin 8	1800₽
Glenfiddich 12	1900₽
The Balvenie Caribbean Cask 14	2500₽
Macallan 12	2700₽
Macallan Sherry Oak 18	9500₽

Whisky

Tullamore Dew 12	1250₽
Bushmills Black Bush	1200₽

Whisky

Bulleit Bourbon Frontie	1300₽
Maker`s Mark	1300₽

Whisky

Maen The Perfect Circle	1200₽
-------------------------	-------

Gin

Cruxland Gin Black Winter Truffles	800₽
Luxardo, Sour Cherry Gin	900₽
Generous Organic	1100₽
Hendrick's	1150₽
Neroli	1400₽
Four Pillars Olive Leaf	1500₽
Four Pillars Bloody Shiraz	1500₽
Oxley	1600₽
Masahiro Okinawa Recipe	1800₽

Tequila / Mezcal

Peloton de la Muerte	900₽
Amo Aceves Reserva Especial Blanco	1000₽

Rum

Barcelo Blanco	600₽
Angostura Aged 5	850₽
Beach House Maurithian Spiced	950₽

45ml

Scotch

1100₽
1200₽
1300₽
4500₽
1800₽
1900₽
2500₽
2700₽
9500₽

Ireland

1250₽
1200₽

USA

1300₽
1300₽

Japan

1200₽

Vodka

Balchug XVI	650₽
Beluga Noble	650₽
Beluga Gold Line	850₽
Grey Goose	950₽

Cognac / Brandy

Pisco Barsol	700₽
Calvados Morin VSOP	900₽
Cognac Remy Martin VSOP	1450₽

Porto / Sherry / Vermouth

Vermouth Garrone Antica Ricetta Dry Riserva	950₽
Vermouth Garron Antica Ricetta Rosso Riserva	950₽
Cocchi Americano	1100₽
Fino Inocente, Valdespino	1100₽
Ouro da Terra Porto 10 Anos	1200₽
Pedro Ximenez El Candado, Valdespino	1350₽
Barros 30 years old Tawny	2500₽

Beer & Cider

330ml

Eggenberg Hopfenkonig АВСТРИЯ, ЛАГЕР	670₽
Eggenberg Helle Weisse АВСТРИЯ, ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ	720₽
Eggenberg Pink Grapefruit АВСТРИЯ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ФРУКТОВОЕ	690₽
Eggenberg Freibier non-alc АВСТРИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ЛАГЕР	590₽
Hitachino Nest Espresso Stout ЯПОНИЯ, ТЕМНОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ	800₽
Le Pere Jules, Cidre de Normandie 0,75 ФРАНЦИЯ, СУХОЙ ЯБЛОЧНЫЙ	3500₽
Le Pere Jules, Poire 0,75 ФРАНЦИЯ, СУХОЙ ГРУШЕВЫЙ	3500₽

У нас Вы можете попробовать сидр от семейного производства, чья история начинается с 1919 г.

С первого дня, качество и строгость являются ключевыми словами четырех поколений производителей Le Pere Jules, верных исконным традициям и любящих свою профессию - для них страсть всегда была превыше всего. Вся продукция Le Pere Jules изготовлена из тщательно отобранных сортов яблок и груш из традиционных садов в контролируемой и защищенной зоне происхождения (АОС).

Lemonades

350-1000ml 600-1050₽

Ежевика-Гранат
Мате-Виноград
Ананас-Лемонграсс
Манго-Маракуйя
Малина-Пан
Алоэ-Полынь

Soft Drinks

Cola / Cola zero ^{330ml} 370₽
Gardenist tonic ^{200ml} 370₽
Red Bull ^{250ml} 390₽
Edis Still / Sparkling ^{500-950ml} 350-500₽
Juice ^{200ml} 350₽

Hot virgin drinks (Tea)

Клубника-виноград 1050₽
Ананас-апельсин 1050₽

Herbal tea & Coffee

Травяной сбор 900₽
Ку Цяо Ча «Гречишный чай» 900₽
Саган Дайля 850₽
Сюэ Цзюй Хуя «Тибетская ромашка» 900₽
Эспрессо ^{40ml} 350₽
Американо ^{170ml} 350₽
Капучино ^{300ml} 400₽
Латте ^{350ml} 400₽
Раф ^{300ml} 450₽
Флэт Уайт ^{300ml} 400₽
Эспрессо-тоник ^{200ml} 450₽
Бамбл-кофе ^{200ml} 450₽

China tea

Шу Пуэр
Пуэр фабрики «Ланхэ» 1100₽
Пуэр Чжун Ча Ган Чун 1200₽
Лао Ча Тоу Юн Мин 1200₽
Лю Да Ча Шань 1200₽

Шен Пуэр
Пуэр фабрики «Чжун Ча» 950₽

Красный
Чжень Шань Сяо Чжун 900₽
Цзинь Хао Дянь хун 950₽
Цзинь Цзюнь Мэй 1000₽

Зелёный
Би Ло Чунь HQ 950₽
Моли Хуа Ча «Жасминовый» 950₽
Аньцзи Бай Ча 1200₽

Жёлтый
Цзюнь Шань Инь Чжень 1400₽

Чёрный
Хэй Ча фабрики «Байшаси» 950₽

Белый
Бай Хао Инь Чжень 1100₽

Светлые улуны Аньси
Бин Те Гуань Инь Мао Ча 1100₽

Китайский улун
Габа Ми Сян «Медовая» 1300₽

Гуандунские улуны
Фэн Хуан Дань Цун 1100₽
ФХДЦ Синь Жэнь Сян 1100₽
Шуй Сянь Гуандун 1100₽

Уишаньские улуны
Да Хун Пао Тянь Синь Юнь Лэ 1100₽
Чжанпин Шуй Сянь 1100₽
Инь Цзюй Янь Жоу Гуй 1300₽
Бань Тянь Яо 1600₽

Тайваньские улуны
Най Сян «Огненный цветок» 900₽
Дун Дин 1050₽
Дун Фан Мэй Чжень Синьчжу 1100₽
Габа «Джек777» 1400₽
Габа Пэй Чун Линь 1450₽

Futura Hookah System

Гости	Кальяны	Цена
1-2 персоны	1	3000₽
3-4 персоны	2	5600₽

Special

Limited	3500₽
Cigar	4000₽
Perfume mix	3500₽
Deus Perfume	4000₽
Grapefruit	4500₽
Pomegranate	4500₽

Info

Подробности позиций «SPECIAL» уточняйте у кальянного мастера.

Цена действует при единовременном заказе кальянов.

Ограничение времени бронирования стола - 120 мин.

Deposit system

Предусмотрена альтернативная депозитная система оплаты за стол, в случае, если гости не хотят курить кальян.

Стоимость депозита 3000₽ с 1 человека.

Депозитная сумма распространяется на все позиции из нашего меню.