

ПИЦЦА с 12:00 | PIZZA from 12:00 p.m.

«Маргарита» <i>Margherita</i>	590
Лосось с пак-чой и соусом терияки <i>Salmon with pak choi and Teriyaki sauce</i>	1200
Говяжий кострец с артишоками <i>Beef rump with artichokes</i>	1080
Страчателла с мидиями <i>Stracciatella cheese with mussels</i>	1080
Таледжио с пармской ветчиной <i>Taleggio and Parma ham</i>	980
Ягнёнок с брокколи, сулугуни и моцареллой <i>Lamb with broccoli, Sulguni and Mozzarella cheeses</i>	1200
«Пепперони» <i>Pepperoni</i>	850
Пицца с хамоном из тунца, вялеными томатами, таледжио и трюфельным маслом <i>Pizza with tuna jamon, sun-dried tomatoes, taleggio and truffle oil</i>	1200
4 сыра <i>4 cheeses</i>	850
Фокачча с сыром пармезан <i>Focaccia with Parmesan cheese</i>	350
Фокачча с трюфельным маслом <i>Focaccia with truffle oil</i>	250
Фокачча с травами и чесноком <i>Herb and garlic focaccia</i>	250

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Шоколадный брауни с хурмой и мороженым «пряник» <i>Chocolate brownie with persimmon and ginger bread ice cream</i>	580
Трюфельный крем-чизкейк с брусникой и кофейной карамелью <i>Truffle cream cheesecake with lingonberry and coffee caramel</i>	420
Крем-брюле с малиной и маслом лемонграсс <i>Creme brulee with raspberry and lemongrass oil</i>	590
Фисташковый чизкейк с малиной <i>Pistachio cheesecake with raspberry</i>	650
Павлова <i>"Pavlova"</i>	450
Мороженое (1 шарик) <i>Ice cream (1 scoop)</i> Ванильное, шоколадное, пряник <i>Vanilla, chocolate, gingerbread</i>	210
Сорбет (1 шарик) <i>Sorbet (1 scoop)</i> Малина, манго, красный апельсин <i>Raspberry, mango, red orange</i>	210

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.
If you have any food allergies, please let us know in advance.

Цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламной продукцией. Выходы и калорийность вы можете уточнить у менеджера. | Prices are given in rubles. This brochure is for promotional use only. Ask managers for nutritional information.

I LIKE WINE 2.0

ОСНОВНОЕ МЕНЮ
MAIN MENU

Бренд-шеф Perelman People Дмитрий Париков
Perelman People's brand chef Dmitry Parikov
Шеф-повар Роман Орлов | Chef Roman Orlov



 t.me/perelmanrestaurants

www.ilikewine.ru

ЗАКУСКИ | STARTERS

«Добрые устрицы» <i>Kind oysters</i> 1 шт. <i>piece</i>	450*
*10 рублей от продажи каждой устрицы будут перечислены в Благотворительный Фонд Константина Хабенского Фонд Хабенского *10₽ of every sold oyster goes to Khabensky Charitable Foundation	
Морской ёж с перепелиным желтком, огурцом и соусом понзу <i>Sea urchin with quail yolk, cucumber and Ponzu sauce</i>	390
Битые оливки с соусом из греческого сыра <i>Smashed olives with Greek cheese sauce</i>	420
Ассорти из маринованных оливок, артишоков и вяленых томатов <i>Assorted pickled olives, artichokes and sun-dried tomatoes</i>	540
Зелёный карри с баклажаном <i>Green curry with eggplant</i>	690
Паштет из утки и фуагра с чатни из антоновки <i>Duck and foie gras pate with antonovka apples chutney</i>	640
Супербрускетта с крабом <i>Crab superbruschetta</i>	1100
Авокадо с камчатским крабом и томатами <i>Avocado with Kamchatka crab and tomatoes</i>	990
Карпаччо из осьминога с хрустящим картофелем и соусом тоннато <i>Octopus carpaccio with crispy potato and tonnato sauce</i>	1200
Крудо из дорадо с трюфельным соусом понзу <i>Dorado crudo with Ponzu truffle sauce</i>	680
Тартар из гребешка с соусом ромеско <i>Scallop tartare with romesco sauce</i>	680
Тартар из лосося с устричным айоли и снегом из греческого йогурта с васаби <i>Salmon tartare with oyster Aioli and Greek yoghurt snow with Wasabi</i>	860
Тартар из тунца с толчёным авокадо <i>Tuna tartare with mashed avocado</i>	920
Тартар из говядины с трюфелем и сыром пармезан <i>Beef tartare with truffle and Parmesan cheese</i>	790
Солёный чизкейк из козьего сыра с вяленой свеклой и чёрной смородиной <i>Salty goat cheese cheesecake with dried beetroot and black currant</i>	460
Горячий сыр бри в хрустящем тесте с чатни из манго <i>Hot Brie cheese in crispy dough with mango chutney</i>	680

Заливное из краба со сливочным соусом из васаби и айоли из зелени <i>Crab aspic with creamy wasabi sauce and green aioli</i>	670
Мидии в трюфельно-сырном соусе (500 г) <i>Mussels with truffle cheese sauce (500 g)</i>	1150
Томлёная утка с портвейном, потрошками, с сыром таледжо и печеньем из пармезана <i>Stewed duck with giblets, port wine, taleggio cheese and parmesan cheese cookies</i>	860
Ассорти из паштетов <i>Assorted pate</i>	850
Плато из фермерских сыров <i>Farm cheese platter</i>	1300
Ассорти брускетт <i>Assorted bruschetta</i>	950
Винное плато <i>Wine platter</i>	1850
Винное плато на компанию <i>Wine platter for a company</i>	3250

САЛАТЫ | SALADS

Зелёный салат с авокадо, бобами эдамаме и соево-кунжутной заправкой <i>Green salad with avocado, edamame beans and soy-sesame dressing</i>	790
Зелёный салат с фенхелем, яблоком и цитрусовым соусом <i>Green salad with fennel, apples and citrus sauce</i>	790
Шеф рекомендует добавить тунец (70 гр) <i>Chef recommends to add tuna (70 g)</i>	350
Буррата с рагу из сочных томатов <i>Burrata cheese with juicy tomato stew</i>	1090
Салат с хрустящим сельдереем, артишоками и греческим сыром <i>Crispy celery salad with, artichoke and Greek cheese</i>	890
Салат с аргентинскими креветками и манго <i>Salad with Argentine shrimps and mango</i>	1150
Ростбиф с соусом тоннато <i>Roast beef with tonnato sauce</i>	860

СУПЫ | SOUPS

Куриный суп с птитимом и яйцом пашот <i>Chicken soup with ptitim and poached egg</i>	430
Луковый суп с обожжённым сулугуни <i>Onion soup with scorched Suluguni cheese</i>	490

Если вы пришли к нам с детьми, мы с удовольствием приготовим им что-то особенное! Спрашивайте вашего официанта о подробностях. | If you come to us with children, we will gladly prepare something special for them! Ask your waiter for details.

Скидка постоянного гостя действует не на все позиции меню и распространяется на компанию до 7 персон включительно. | The discount of the guest cards does not apply to all menu and extends to the company up to 7 persons.

ГОРЯЧЕЕ | MAINS

Каре ягнёнка с перечным соусом <i>Rack of lamb with pepper sauce</i>	1600
Жареная капуста с белыми грибами, сыром пармезан и соусом Бер Блан <i>Fried cabbage with porcini mushrooms, Parmesan cheese and Beurre Blanc sauce</i>	890
Ризотто с уткой конфи <i>Risotto with duck confit</i>	930
Утиная грудка с топинамбуром и чёрными лисичками <i>Duck breast with jerusalem artichoke and black chanterelles</i>	1350
Щёчка телёнка с перловкой и белыми грибами <i>Veal cheek with pearled barley mash and porcini mushrooms</i>	1100
Лопатка бычка конфи с картофелем, шалфеем и белыми грибами <i>Confit bullock shoulder with potato, sage and porcini mushrooms</i>	1180
«Стейк мясника» с печёным луком <i>Butcher steak with baked onion</i>	1900
Сахалинский гребешок с картофельным пюре и белыми грибами <i>Sakhalin scallop with mashed potato and porcini mushrooms</i>	1150
Лосось с кремом из корня сельдерея, брусникой и соусом шампань <i>Salmon with celery root cream, lingonberry and champagne sauce</i>	1450
Треска конфи с пак-чой, соусом мисо и картофельным кремом <i>Cod confit with bok choy, Miso sauce and potato cream</i>	1290
Палтус конфи с томлёным шпинатом и соусом из фенхеля <i>Halibut confit with braised spinach and fennel sauce</i>	1350
Патагонские кальмары с соусом ромеско, оливками леччино, томатами и фенхелем <i>Patagonian squid with romesco sauce, leccino olives, tomatoes and fennel</i>	1180
Осьминог на гриле с бейби-картофелем, томатами и оливками леччино <i>Grilled octopus with baby potatoes, tomatoes and leccino olives</i>	1950
Равиоли с гребешком и белыми грибами <i>Ravioli with scallop and porcini mushrooms</i>	890
Спагетти с морепродуктами <i>Seafood spaghetti</i>	980
Тальятелле с белыми грибами <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	860
Паста с камчатским крабом <i>Kamchatka crab pasta</i>	1450