

САЛАТЫ AUTHENTIC

◆ Фаттуш 688	средиземноморское, ливанитийское путешествие
◆ Зелёный салат А 110% 918	микс горьких трав, овощи и абельмаш на гриле
◆ Сtab Louie 1338	как на гастрольки в Ситле
◆ Буррата с томатами* 1438	подаётся на пиццете с ореховым миксом и соусом песто
◆ Хрустящие баклажаны с мёдовыми томатами 728	заправлены соусом на основе персиков сорта зрли ред
◆ Грузинский овощной салат 718	заправленный оливковым маслом и яблочным уксусом
Kardini 1924 Chicken Shrimp 608 778 848	

Индирикка
988



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, локалуиста, сообщите об этом официанту.



ЗАКУСКИ AUTHENTIC

Индирикка 988	признанное лучшим анти-блюмом в мире
Мясные деликатесы из Адыгеи 1578	строганина из выдержанного мяса [ручная работа]
◆ Оливки и маслины 548	с пряными горными травами
◆ Хоровац 638	армянская овощная закуска
◆ Цахтон 308	осетинский соус
◆ Фермерские овощи с грядки 1218	узбекские томаты, агурлы Гомер, болгарский перец
◆ Крафтовые сыры ручной работы 1138	пармезан, моцц, козий, дорблю
◆ Табуле 648	кинза и аллигаторова груша из тропиков Мексики
◆ Соления собственного приготовления 1258	

- ◆ лидер продаж
- ◆ вегетарианское блюдо
- ◆ острое блюдо
- *теста ручной работы

Буррата с томатами*
1438

FO'X

Концепция FO'X galaxy - это уникальное сочетание аутентичной кухни Северного Кавказа; эффектного бара, высокого уровня сервиса и национальных кулинарных рецептов в исполнении нашего бренд-шефа.

Мы уделяем особое внимание атмосфере ресторана, чтобы каждый гость мог насладиться уютной и комфортной обстановкой.

FO'X предлагает своим гостям широкий выбор блюд, приготовленных из свежих и качественных продуктов. Мы используем только самые лучшие ингредиенты, чтобы создать настоящие кулинарные шедевры. Наши профессиональные официанты и бармены всегда готовы помочь вам с выбором блюд и напитков.

Мы предлагаем нашим гостям возможность выбора стола и локации под любой формат мероприятия - от романтического ужина до свадебного банкета.

Мы стремимся создать атмосферу уюта и комфорта, чтобы гости могли расслабиться и насладиться вкусной едой в сопровождении с авторскими напитками.

Если вы хотите провести незабываемый вечер в атмосфере изысканной кухни и высокого сервиса, то FO'X - это то, что вам нужно. Мы ждем вас в нашем ресторане, чтобы подарить настоящий праздник вкуса и атмосферы!



Бисо Чеченов — бренд-шеф FO'X

Президент Северо-Кавказской Ассоциации Кулинаров;
Эксперт Адыгейской Кухни на телеканале «Пятица»;
Основатель проекта «Аутентичная Кухня Кавказа»;
Судья Национальной Ассоциации Кулинаров I степени;
Бренд-Амбассадор компании «Салика», «Набан», «Индюнов»;
Chef's Team Russia
Входит в рейтинг топ-5 модных шеф-поваров России;
Кавалер наивысшего Знака Достоинства Кулинаров;
Обладатель почетного знака HALAL CHEF
Амбассадор Кавказского гостеприимства и туристического проекта «KAVKAZ Green Tourism»

Дорогие гости!

Мы хотим обратить ваше внимание на то, что мы не меняем рецепт приготовления наших блюд. Это связано с тем, что каждый ингредиент и сочетание вкусов в наших блюдах были тщательно подобраны и проверены на протяжении многих лет. Мы стремимся сохранить уникальную стиль авторской кухни FO'X. Бренд-шеф всегда рад учесть вкусовые пожелания каждого гостя по мере возможности.

Контактная информация

Адрес: Большая Финляндия, 22с16а
Телефон: +7 (495) 488 - 70 - 96



Inter Chef

AUTHENTIC EXCLUSIVE

Хачапури* «Титаник» <small>по-аджарски, длиной 1000мм</small>	6508
♦ Хачапури на шампуре* <small>на углях, длиной 1000мм</small>	7108
Брускетта «Акула» <small>длинной 1000мм</small>	5108
Кебаб из телятины от Шефа <small>длинной 1000мм с золотом 24 карат</small>	5988
Ассорти шашлыков на углях <small>подается на мангале</small>	9618
♦ Форель в коконе <small>приготовленная в соевом панцире</small>	6808

ГАРНИРЫ

Орзо с пармезаном	458
Картофель фри/айдахо	308
Рис	308
Картофельное пюре	238
♦ Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом	358

ДЕСЕРТЫ

Черничный Себастьян <small>баскский чизкейк по рецепту Сантьяго Ривера</small>	698
Сырники от Константина Ивлева <small>добавить нечего</small>	628
Шоколадный фондан <small>по рецепту «юда» основателя - Мишеля Бресса</small>	618
♥ Tira mi su <small>натуральный итальянский аффродитино</small>	658
♦ Сметанник <small>безглютеновый бисквит, сливовый крем и сезонные фрукты</small>	638

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ AUTHENTIC

Бышлак-биширген КЧР <small>ты вернешься ради этого сыра!</small>	618
Жареный сыр <small>нежный сыр сулугуни в хрустящей панчурке, подается с соусом «Тузлук» и брусничным вареньем</small>	668
Домашний сыр в лаваше с зеленью <small>именно та закуска, ради которой ездят на Кавказ</small>	678
Кесадилья <small>мексиканская тортилья с начинкой из сабанго куриного филе, мацареллы рекомендуем с соусом «Мама помети»</small>	648
Наггетсы	388

SORBITO

♦ Ши от Шефа <small>томленые, суточные</small>	778
Уха охотничья <small>долгожданное возвращение! Рекомендовано гостями FOT X</small>	988
Шорпа по-карачевски <small>изобильный ароматный бульон с ягнёнком</small>	818
Куриное консоме с домашней лапшой <small>- куриный суп с лапшой</small>	598
Фирменный борщ из телятины от Шефа <small>тот самый борщ «Всяя Русь» по рецепту Шефа - Константина Ивлева</small>	878

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

♦ «Будиш маму-папу слушать - будиш ты конфеты кушать»* <small>пельменки цветные от бабушки Бисо</small>	618
«Я не люблю суп!» <small>- его не нужно любить - его нужно есть куриный суп с домашней лапшой</small>	598
«А если не доем, то что?» <small>котлеты из куриного филе с бланшированными овощами</small>	518
Орзо с пармезаном	458
Пиццацца <small>для малышей Туркиное</small>	618

⚠️ ⚠️ ⚠️ Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту. ⚠️ ⚠️ ⚠️

♦ лидер продаж
• вегетарианское блюдо
• острое блюдо
* тесто ручной работы

Домашний сыр в лаваше
628

Ши от Шефа
778

Сметанник
638

Бышлак-биширген КЧР
618

♦ лидер продаж
• вегетарианское блюдо
• острое блюдо
* тесто ручной работы

Пельмени Него от дедушки Бисо
878

Ламаджо*
588

* тесто ручной работы
♦ лифтер продаж

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чабанский хинкал*	838
гастрономическое путешествие в сердце Кавказа	
♦ Хинкал по-даггински*	998
воплощение культурных ценностей народов Дагестана	
Телечьи щёчки	1418
томоленные в димитлас с пастой орозо	
Лосось в карамели	1918
приготовленный методом таринки с пастой титини	
♦ Пельмени от бабушки Бисо в бульоне*	858
секрет бабушки	
Жаркое из баранины по-балкарски	838
блюдо горных народов Кавказа	
♦ Жаркое из вырезки мраморной телятины*	1758
томоленный картофель в печи, хлебная шапка, фермерская сметана	
Жареный картофель с лисичками	738
сочетает в себе простоту и гастрономическое мастерство	
Толма	718
легенда армянской кулинарии	
Лагур с кус-кус	778
сочетает в себе гостеприимство и щедрость адига	
Медальон из телятины	1558
стейк из капуты и кидрикал каша	
Пельмени Него от дедушки Бисо*	878
семейный экскорт	
«Бистроганов» из лесного мяса	1518
легендарный рецепт графа Строганова	

ВЫПЕЧКА*

♦ Хычын балкарский	408
ходит слухи, что хычины в ГО'Х - лучшие в городе	
Хычын карачаевский	718
мясной лаваш с рубленой бараниной	
Халюж	208
адыгейские мини-чебуреки	
♦ Ламаджо	588
неотъемлемая часть кулинарных традиций Армении	
Хачапури на шампуре	738
сулугуни, окутанный тестом, приготовленный на углях	
Хачапури по-аджарски	788
знаменитая ладанга с имеретинским сыром и яйцом	
Лепёшка ГО'Х	398
индийский кукуруз, иранские фисташки, нудра из маслин	

ОГОНЬ

Куринные крылья*	438
рекомендуем с соусом «Мама помоги»	
Макоть ягнёнка*	778
обжаренная на углях, подается на паваше с луком, зёрнами граната и соусом	
Корейка барашка*	1108
ребрышки карачаевского барашка, подаются на паваше с зёрнами граната и красным луком	
Куринное филе на углях*	468
подается с красным луком и зёрнами граната	
Люля-кебаб из баранины*	618
фарш из баранины, подается с красным луком, зёрнами граната и соусом	
♦ Вырезка мраморной телятины*	1308
«Dana şif kabab»	
Наполеон на мангале**	2318
слоеный шашлык из баранины	
Утка магре*	908
филе дикой утки на углях	
Адана-кебаб*	608
подается с овощами и острым перцем	
♦ Жау Бауур*	418
шедевр кабардино-балкарской кухни из бараньей печени	
Бараньи ребрышки к пиву**	818
рубленные, приготовленные на мангале	
Язычки ягнёнка**	1278
подана на мангале, 4 шт	
Лосось на углях**	1408
из Баренцева моря	
♦ Овощи гриль*	358
томаты таджикские сорта Джалила, болгарский перец Раширо, грунтовые баклажаны	
♦ Шампиньоны гриль*	278
шашлык из лесного мяса	
Картофель молодой с курдюком*	178
приготовленный на огне с просянками из курдюка	
♦ Мини картофель*	158
приготовленный на костре	
СОУСЫ	
Восточный	128
Тузлук	128
Татахи	128
Цахтон	308
♦ Мама помоги	128
Гуакамоле	158

Вырезка мраморной*
телятины
1308

Наполеон на мангале**
2318

* цена за 100 г.
** цена за порцию
♦ вегетарианское блюдо
♦ острое блюдо
минимальный заказ 200г.