

СУПЫ

КРЕМ-СУП из цветной капусты с горгонзолой, копченым миндалем и медом алоэ	310,—
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с яблочным чатни	350,—
ГРИБНОЙ СУП с яйцом пашот и воздушной полбой	340,—
ФО БО с утиной грудкой	350,—
new КОНСОМЕ с мясом и почками кролика, томатами, кинзой и печеной редькой	310,—

хлебная доска

с муссом из белых грибов	на одного	100,—
или со сливочным маслом и кунжутом	на двоих	160,—

ГАРНИРЫ

∅ картофель айдахо	180,—
трюфельное пюре / тыквенное пюре пармантье из сельдерея / пармантье из жареного картофеля	190,—
∅ цветная капуста в апельсиново-медовом маринаде	200,—

ЗАКУСКИ

new ПАШТЕТ из куриной печени с хурмой, пряной горгонзолой и домашним хлебом	330,—
new ∅ ТЕПЛЫЙ ХУМУС из нута с грушей гриль и кедровыми орехами	310,—
МОЦАРЕЛЛА с томатами и базиликом	410,—
ТАРТАР ∅ из говядины с угрём, унаги соусом и чипсами из гречки	550,—
∅ из говядины с соусом тоннато и чипсами из черной смородины	550,—
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ с гуакомоле и мандариновым снегом	530,—
ПОКЕ ИЗ ЛОСОСЯ с пудингом из риса “Жасмин” и кокосово-соево-кунжутным соусом	450,—
∅ ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ с кокосовым соусом, томатами и кинзой	390,—
∅ ЛИСТОВОЙ САЛАТ с бэйби овощами и вешенками-кимчи	410,—
new КАРПАЧЧО ИЗ ХУРМЫ с инжиром, сыром шевр, манговым муссом и жженой корицей	320,—

*Все цены указаны с учетом НДС. Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню можно ознакомиться у администрации.

РЫБА

ФИЛЕ ТРЕСКИ	
new со свекольно-кокосовым соусом и морковью	560,—
с пивным кальмаром, топлеными сливками и маринованным в сахарном сиропе щавелем	550,—
ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ в соусе унаги с кремом из цветной капусты с голубой матчей	590,—
КРЫЛО СКАТА с хрустящими баклажанами и кокосовым соусом	610,—

НИ РЫБА НИ МЯСО

РИЗОТТО из перловки с белыми грибами, яйцом пашот и сыром пармезан	460.—
ГРИБНОЕ ОРЗО с дегидрированным желтком и пармезаном	360.—

МЯСО

ФИЛЕ-МИНЬОН в сливочно-перечном соусе / с горгонзолой	720,—
new ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК с муссом из тунца, огуречным тартаром и копченым миндалем	540,—
РИЗОТТО с тартаром из говядины	520,—
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ со сливочным птитимом и соусом дюбарри из цветной капусты	490,—
new ПОЧКИ КРОЛИКА в соусе понзу и сыром страккино	560,—
ПТИЦА	
CHARLIE - DOG в паровой булочке с утиным соусом	320,—
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ с картофельно-трюфельным пюре	430,—
new ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ с вишней и пряным птитимом	620,—

Если у Вас есть пищевая аллергия, сообщите, пожалуйста, об этом официанту.
Если Ваша компания 7 человек и более, мы добавим к счету сервисный сбор 10%.

КОЛЛЕКЦИЯ ПРОФИТРОЛЕЙ

1 шт. 70,—

НАЧИНКА

тунец / хумус / форшмак / угорь / паштет

КРЕМ

темный шоколад и карамель /
сливочно- карамельный крем /
белый шоколад с зеленым чаем матча /
малиново-йогуртовым кремом

К ВИНУ

ТАПАС

- с угрем, огурцом и кинзой 200,—
- с печеным перцем и медом алоэ 180,—
- new** ◦ с ростбифом, горгонзолой
и соленой карамелью 230,—

АНТИПАСТИ

580,—

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

1200,—

БРУСКЕТТА

с печеным перцем и жареной моцареллой

310,—

СЫР

Грана Падано, Прима Донна, Бри
с шоколадом, орехами, сезонными ягодами
и черносмородиновым джемом

560,—

Ø ОЛИВКИ

240,—

БУРРАТА

с эстрагоновым граните
и щучьей икрой

310,— / 620,—

ЗАПЕЧЕННЫЙ БРИ

с медовыми галетами, медом
и вареньем из черной смородины
и можжевельника

450,—

Ø вегетарианское
блюдо

Д экспериментальное
блюдо

new новое
блюдо

МОРОЖЕНОЕ

с землей из шоколада и ванильным кремом

100,—

банан / ананас / пломбир / шоколад

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

с вишней в хересе

310,—

ОВСЯНО-ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ

с карамелизированными персиками
и мороженым

310,—

new ЛОЖНЫЙ КИВИ

из ревеня и семян чиа со свекольным муссом
и сыром шевр

320,—

“ПАВЛОВА”

с томленой клубникой и клубничным соусом

350,—

new ТРЕС ЛЕЧЕС

с инжиром, сгущенкой из ромашки,
граните из инжира с портвейном и черным
перцем

350,—



Отсканировав QR-код, Вы получите доступ
к электронной версии меню с фотографиями блюд

НАРРРУ END

МОРОЖЕНОЕ / ТРЕС ЛЕЧЕС /
ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ / “ПАВЛОВА”

CHARLIE



www.charlie-charlie.ru

наб. канала Грибоедова, д.54

8 (812) 926-00-12