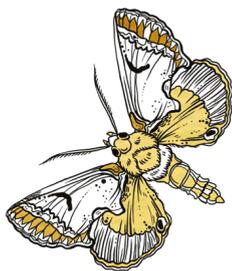




namə  
CAFE & KARAOKE

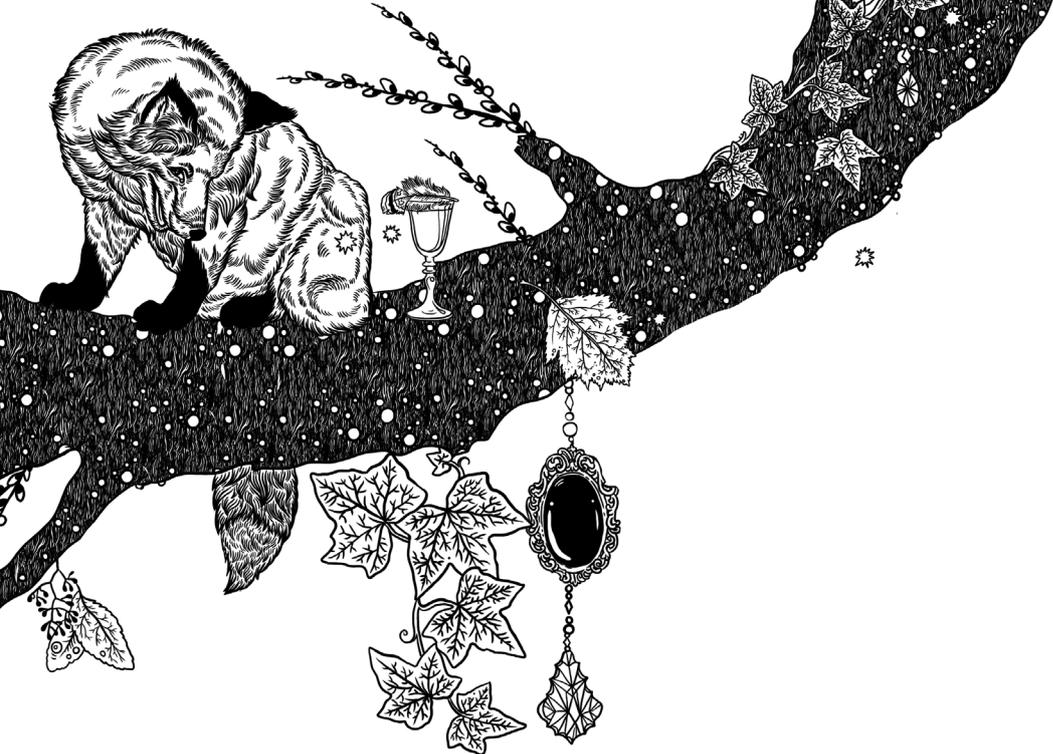
MEHIO





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Форшмак из сельди и копчёного угря с чёрным хлебом под вуалью из яблочного сока /140 г/ **360**
- Тапас с крабом и копчёным угрём на креветочных чипсах с добавлением лосося и огурца. Подается с яблочным кремом и огурца. Подается с яблочным кремом и украшается сакурой /22/22/16 г/ **480**
- Севиче из тунца в фирменном соусе с добавлением сока лайма со свежей малиной, кинзой и зелёным луком /175 г/ **630**
- Тартар из лосося с гуакамоле из авокадо, кинзы, сока лайма и перца чили. Подается с азиатским соусом и украшается чёрными чипсами из риса /150 г/ **580**
- Тартар из рубленой мраморной говядины под соусом из кетчупа, горчицы, ворчестера и табаско, с крекером и кремом из печёных баклажанов. Подается с картофелем пай и перепелиным яйцом /195 г/ **720**
- Паштет из дичи с добавлением кореньев. Подается на древесных углях с чёрным печеньем под мармеладом из лука /160 г/ **520**
- new** Сочная буррата с соусом песто из лесных орехов, таджаскими маслинами, маринованными артишоками и свежими томатами /340 г/ **890**
- new** Атлантическая подкопчённая скумбрия с неженскими огурцами, палёным картофелем и хрустящими луковыми кольцами /240 г/ **560**



## САЛАТЫ

Карпаччо из разноцветных томатов под цитрусовым соусом со специями и оливковым маслом на гуакамоле, украшенное базиликом и красным луком /310 г/ 520

Зелёный салат с чиа, спаржей, авокадо и цитрусовой заправкой /120 г/ 640

Салат с печёной свёклой, томлённой в соусе из чёрной смородины. Подается с сырным кремом, гранатовыми зёрнами и маринованными лепестками роз /220 г/ 380

Салат нисуаз с тунцом аками, перепелиными яйцами, кенийской фасолью, соусом вителло тоннато, свежими помидорами черри и запечённым мини-картофелем /230 г/ 820

Тёплый салат с хрустящими баклажанами, сладкими томатами и гречневый попкорном под азиатской заправкой /235 г/ 490

Салат с ростбифом, тонко нарезанным огурцом и красным луком в азиатском стиле /210 г/ 670

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**new** Морской гребешок с кремом из личи и моркови. Подается с хворостом из корнеплодов /140 г/ 1290

**new** Дикие аргентинские креветки, приготовленные на гриле, на креме-капучино из цветной капусты с прованскими травами, мочёным виноградом и маринованными артишоками /135 г/ 1250

**new** Осьминог гриль с табуле из кускуса, сладких томатов и мяты. Подается с кремом из баклажанов, чипсами из топинамбура, украшается кресс-салатом и пудрой из зелёного горошка /200 г/ 1350

Курица тандури в арахисовой пасте с кинзой, киноа и листьями салата под цитрусовой заправкой /260 г/ 580

## СУПЫ

Копчёная уха с атлантическим лососем и морским судаком, запечённым мини-картофелем, помидорами, пряной морковью и свежим укропом /350 г/ 620

Крем-капучино из цветной капусты с мясом краба. Подается с мясом краба на хрустящем крекере и украшается сакурой /200/40 г/ 650

Том-ям с тигровыми креветками и северной нельмой на кокосовом молоке с добавлением томатов, грибов, стебля лемонграсса, листа кафир-лайма, кинзы, зелёного лука, перца чили, сока лайма и сиропа из пальмового сахара /350 г/ 680

Домашний суп-лапша на курином бульоне с перепелиным яйцом /300 г/ 320

Традиционный борщ с фермерской телятиной. Подается со сметаной /270/40/30 г/ 320



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

NEW

Томлёные щёчки в квасе с эспумой из зелёной гречки и пармезана. Подаётся с печёным луком и зелёным маслом /300 г/ 980

Свиная грудка с кремом брояж из фундука и кетчупом из свёклы и хрена. Подаётся с булгуром с грибами и свежим шпинатом /230 г/ 880

Голубцы из кролика с чёрными лисичками в сливочно-сметанном соусе и пряной морковью /290 г/ 680

Каре барашка со сладкой кукурузой гриль и кенийской фасолью. Подаётся с сальсой из помидоров, муссом из томатов «слива» и свежей кинзой /290 г/ 1200

Оленина с печёной свёклой под вуалью из вишнёвого сока. Подаётся с яблочным кремом /350 г/ 1620

Ребро говядины в соусе барбекю с луковым кремом и сладкой аджикой и зеленью /425 г/ 1680

Стейк рибай в перечном соусе.  
Российская говядина, 200 дней зернового откорма, порода бычков блэк ангус /260/50 г/ 1980

Обжаренные ножки и грудки перепёлки с тимьяном. Подаются с кашей из корней моркови, сельдерея и лука с картофельным кремом и зеленью /1 шт./40/50 г/ 780



Фермерский цыпленок, приготовленный на углях с аджикой из спелых бакинских томатов в собственном соку с добавлением чеснока и свежей зелени /1 шт./50 г/ 720

Филе утки в клюквенном соусе с муссом из сливы, гречневой лапшой с грибами и кремом из яблока и облепихи /235 г/ 760

Хрустящие наггетсы из маринованной куриной грудки в панировке /160 г/ 320

Бургер с сочной котлетой и соусом «Джек Дэниэлс», в булочке с сыром чеддер, узбекскими томатами, красным луком, маринованными огурцами, луковым мармеладом, горчицей, майонезом и соусом барбекю /415 г/ 580

Филе атлантического лосося в соусе терияки. Подаётся с запечённым мини-картофелем, землёй из маслин и картофельной эспумой /220 г/ 780

Палтус, запечённый в устричном соусе, с gratin из цветной капусты, свежим шпинатом и чёрным «рафаэлло» — шариком из варёного яйца и печени трески /390 г/ 1180

NEW Сибас, приготовленный на гриле, на хрустящих нитях теста кадаиф. Подаётся с подкопчённой сметаной, щучьей икрой и кресс-салатом /365 г/ 1220

NEW Золотистый спар (дорада), приготовленный на гриле, на картофельном креме с лесными грибами, хрустящими вешенками и пак-чой /410 г/ 1350

NEW Паста нери с аргентинскими креветками и тихоокеанским осьминогом в томатном соусе и прованскими травами /300 г/ 950





## ГАРНИРЫ

Овощи гриль /230 г/	320
Рис с овощами /180 г/	220
Картофель фри /150 г/	220
Пюре картофельное /180 г/	210

## СОУСЫ /50 г/

Кетчуп	70
Майонез	70
Аджика домашняя	70
Перечный	70
Васаби	70
Терияки	70
Тандури	70
Карри	70
«Джек Дэниэлс»	70

## ХЛЕБ

<b>NEW</b> Корзина свежеспечённого хлеба домашнего приготовления (ассорти) /200 г/	150
--	-----

## ДЕСЕРТЫ

<b>NEW</b> Итальянский тирамису с амаретто, нежным печеньем савоярди собственного приготовления в сочетании со сладким французским кремом патисьер и горьковатым вкусом крепкого кофе /140 г/	480
---	-----

<b>NEW</b> Аргентинская сирзуэла с отборным черносливом и безе с грецкими орехами. Подается под бумагой из чернослива /160 г/	410
---	-----

Морковно-миндальный рулет с кремом из перлотто и укропным гелем. Подается с чипсами с попкорном из перловой крупы /190 г/	380
---	-----

Воздушное безе «Павлова» с конфитюром из чёрной смородины /165 г/	320
---	-----

Медовик по домашнему рецепту со свежими ягодами и кремом из сгущённого молока /180 г/	410
---	-----

Сливовый пирог из слоёного теста с сорбетом из персика и пряной тыквы с заварным кремом /175 г/	320
---	-----

Профитроли с заварным кремом шантильи и сливками, украшенные свекольным и морковным маслами /5 шт. по 16/15 г/	280
--	-----

Шоколадный брауни с малиновым сорбетом /195 г/	410
--	-----

Черничный торт со сгущённым молоком и сливками. Подается с безе и разноцветными маслами /215 г/	320
---	-----

Эскимо из крыжовника с сахарным сиропом. Подается с фисташковым крамблом /65 г/	180
---	-----

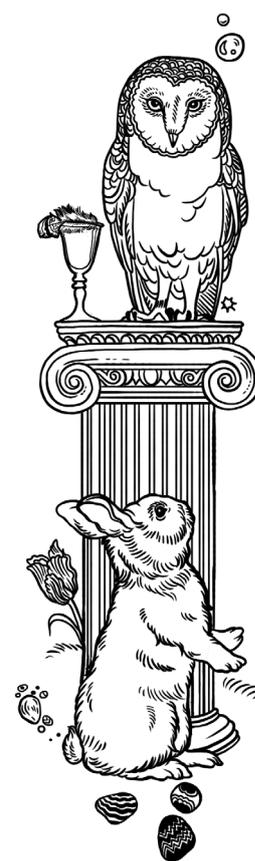
Сливочная кассата с манго и кедровыми орешками, украшенная сезонными фруктами /120 г/	320
---	-----

## МОРОЖЕНОЕ /50 г/

Ванильное	120
Шоколадное	120
Клубничное	120
Бабл-гам	120

## СОРБЕТЫ /50 г/

Малина	120
Лайм	120
Банан-клубника	120
Манго	120



Данное меню не является публичной офертой.

Все цены указаны в российских рублях с учётом НДС. Данное меню является рекламным материалом, контрольную версию можно получить по первому требованию.

Бронирование столов:  
[reserve@namemoscow.ru](mailto:reserve@namemoscow.ru)

Заказ банкетов:  
[banquet@namemoscow.ru](mailto:banquet@namemoscow.ru)

Рекомендации по кухне и сервису:  
[owner@namemoscow.ru](mailto:owner@namemoscow.ru)

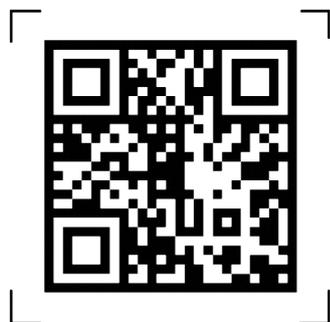


Званый ужин

🔍 «namemoscow»



📱 Или сканируйте QR-код  
для установки



 namecafekaraoke  namemoscow  namemoscow

 TripAdvisor - Name

ул. Пятницкая, 59/19, стр. 5

+7 999 911 5919

[www.namemoscow.ru](http://www.namemoscow.ru)

