



B I L B A O



B I L B A O

Сохраняя основополагающий принцип кулинарии Страны Басков, во всех блюдах BILBAO мы стремимся подчеркнуть натуральный вкус продуктов и их сочетаний, не перебивая их яркими специями и соусами.

ЗАВТРАКИ

Испанская пиперада	550 руб
Сырники с сезонным вареньем	500 руб
Панкейки с кремом из лесных ягод и соленой карамелью	450 руб
Омлет с томатами и хамоном	550 руб
Круассан классический	150 руб
Бенедикт с авокадо и тунцом	750 руб
Френч тост с ягодами и пастой из фундука	550 руб

ХЛЕБ

Хлеб на закваске со взбитым маслом и копченой солью	200 руб
Лепешка со взбитым маслом и копченой солью	200 руб

ПИНЧОС

с авокадо, кальмаром и папоротником, 1шт	350 руб
с хамоном, голубым сыром и сезонным вареньем, 1шт	350 руб
с портобелло и рикоттой из кешью, 1шт	350 руб
с соленым тунцом и щавелем, 1шт	350 руб
* любые 4шт	1200 руб

ИСПАНСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

сыр, 40г	300 руб
хамон, 40г	300 руб
чоризо, 40г	300 руб
* любые 4шт	1000 руб

ЗАКУСКИ

Маринованные в травах испанские оливки	550 руб
Испанские артишоки в масле из трав	550 руб
Паштет из куриной печени с перечным мармеладом	550 руб
Риет из тунца с пармезаном	600 руб
Зеленый салат с жареными абрикосами	550 руб
Томаты с молодым сыром и розовой родиолой	550 руб
Тартар из тунца с щучьей икрой	650 руб
Тартар из говядины с трюфельным желтком	700 руб
Севиче из креветок с грейпфрутом и томатами	700 руб
Террин из утки с горчичным релишем	600 руб
Салат с олениной, миндалем и томатным чатни	700 руб
Гребешок с зеленым салатом, авокадо и кукурузой	900 руб
Запеченный бри на бриоши с ферментированным медом	850 руб
Спаржа с хамоном и Бернез	900 руб

СУПЫ

Мармитако с тунцом	500 руб
Копченый бульон с уткой	500 руб
Зеленый гаспачо с тунцом, щавелем и клубникой	550 руб

ОСНОВНЫЕ

Томленая баранья лопатка	3700 руб
Стейк Стриплойн с молодым картофелем	2500 руб
Треска пиль-пиль с лаймом и травами	850 руб
Утиная ножка и картофель конфи с квашеной вишней	850 руб
Кальмар со шпинатом, сельдереем и луковым кремом	750 руб
Гребешок с савойской капустой и Голландез	950 руб
Молодая капуста с муссом из белых грибов	600 руб
Осьминог с перцами и морской капустой	2300 руб
Антрекот из свинины и зеленый салат с кейлом и брокколи	1100 руб
Оленина с брюквой и хреном	1200 руб
Морской окунь с томатами в апельсиновом косе	850 руб
Лосось с цукини и песто из оливок	1200 руб
Ромейн с уткой на гриле	850 руб

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Сан-Себастьян с муссом из пломбира и соленой карамелью	450 руб
Малиновый ганаш	550 руб
Миндальное парфе Орочата	450 руб
Мороженое / сорбет	150 руб

ВИНО ПО БОКАЛАМ

Игристое

Cava "Vibracions" Brut Rose, NV
Cavas Masachs, Catalonia, Cava DO / Spain

350 руб

Cava "L'Atzar" Brut Nature, 2018
Moli dels Capellans, Catalonia, Cava DO / Spain

550 руб

Champagne Tradition Brut, NV
Bonnaire, Champagne AOC / France

980 руб

Традиционное вино басков – чаколи (txakoli)
обладает легкой газацией, нежным фруктовым
ароматом, выраженным свежим
и минеральным вкусом.

Белое

Gewurztraminer "Falcata", 2020
Pago Casa Gran, Valencia DO / Spain

450 руб

Alvarinho & Trajadura "Pequenos Rebentos", 2019
Márcio Lopes, Vinhos Verdes / Portugal

450 руб

Txakoli "Aizpurua", 2019
Bodegas Aizpurua, Getariako Txakoliña DO / Basque Country

500 руб

Красное

Graciano, 2018
Parra Jimenez, La Mancha / Spain

350 руб

Mencía "Conde de Lagarinos", 2018
Bodegas Ramon Bilbao, Rioja DOC / Spain

490 руб

Tempranillo Crianza, 2017
Bodegas Ramon Bilbao, Rioja DO / Spain

550 руб

ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

Белое

Gewurztraminer "Falcata", 2020 <i>Pago Casa Gran, Valencia DO / Spain</i>	2700 руб
Alvarinho & Trajadura "Pequenos Rebentos", 2019 <i>Márcio Lopes, Vinhos Verdes / Portugal</i>	2700 руб
Txakoli "Aizpurua", 2019 <i>Bodegas Aizpurua, Getariako Txakoliña DO / Basque Country</i>	3000 руб
Pinot Gris, 2019 <i>Rapaura Springs, Marlborough / New Zealand</i>	3300 руб
Xarel-lo "Ulls de Mel", 2019 <i>Els Vinyerons Vins Naturals, Penedes DO / Spain</i>	3900 руб
Txakoli "Hika", 2017 <i>Bodegas Hika, Getariako Txakoliña DO / Basque Country</i>	4100 руб
* Macabeo "Blanco Natural", 2018 <i>Partida Creus, Catalonia / Spain</i>	4500 руб
Orange Wine "Sitta Laranxa", 2019 <i>Attis, Rias Baixas / Spain</i>	4500 руб
Tollodouro, 2018 <i>Adegas Tollodouro, Rias Baixas / Spain</i>	4600 руб
Verdejo Limousin, 2018 <i>Marques de Riscal, Rueda DO / Spain</i>	4900 руб
Txakoli "TX", 2019 <i>Txomin Etxaniz, Getariako Txakoliña DO / Basque Country</i>	5700 руб
Riesling Kabinett "Brauneberger Juffer", 2018 <i>Fritz Haag, Mosel / Germany</i>	5900 руб
Chardonnay, 2018 <i>Luca Winery, Mendoza DO / Argentina</i>	6800 руб
* Albarino "Balado", 2016 <i>Bodegas Zarate, Rias Baixas / Spain</i>	7500 руб
* Palomino Nature, 2018 <i>Envinata, Canary Island, Tenerife / Spain</i>	7900 руб
Chablis Premier Cru, 2019 <i>Domaine Camille & Laurent Schaller, Burgundy / France</i>	8500 руб
Viura "Placet", 2019 <i>Bodegas Palacios Remonda, Rioja DO / Spain</i>	8900 руб
* Verdejo "Sin Nombre", 2016 <i>MicroBio Wines, Castille and Leon / Spain</i>	9500 руб

* Вина, сделанные без фильтрации и добавления серы
Год урожая может отличаться от указанного, уточняйте у официанта

Красное

Graciano, 2018 <i>Parra Jimenez, La Mancha / Spain</i>	2100 pyб
Mencia "Conde de Lagarinos", 2018 <i>Vinigalicia, Ribeira Sacra DO / Spain</i>	2900 pyб
Tempranillo Crianza, 2017 <i>Bodegas Ramon Bilbao, Rioja DO / Spain</i>	3300 pyб
Tempranillo "El Picaro", 2019 <i>Matsu, Toro / Spain</i>	3500 pyб
Bobal "Rayuelo", 2014 <i>Bodegas Altolandon, Castilla-La Mancha / Spain</i>	4400 pyб
Primitivo "Il Bruno dei Vespa", 2019 <i>Vespa Winery, Puglia / Italy</i>	4400 pyб
* Tinto Natural, 2018 <i>Partida Creus, Castille and Leon / Spain</i>	4500 pyб
Acustic, 2015 <i>Celler Acustic, Montsant DO / Spain</i>	5300 pyб
Malbec "l'Ame", 2012 <i>Bodegas Altolandon, Castilla-La Mancha / Spain</i>	5500 pyб
Mencia "Lousas", 2018 <i>Envinat, Ribeira Sacra DO / Spain</i>	5900 pyб
* Tempranillo "Sietejuntos", 2017 <i>MicroBio Wines, Castille and Leon / Spain</i>	6100 pyб
Garnacha "El Terroir", 2017 <i>Domaines Lupier, Navarra / Spain</i>	6300 pyб
Monastrell "Machoman" Jumilla, 2017 <i>Casa Rojo Enologia Creativa, Murcia / Spain</i>	6500 pyб
Post Scriptum de Chryseia, 2018 <i>Prats & Symington, Douro DOC / Portugal</i>	7200 pyб
Syrah "EQ", 2015 <i>Matetic, San Antonio / Chile</i>	7900 pyб
Tinto Fino "Cepa 21", 2016 <i>Ribera del Duero / Spain</i>	8400 pyб
* Vina Tondonia Reserva, 2008 <i>Lopez De Heredia, Rioja DOC / Spain</i>	8500 pyб
Martinet Bru, 2017 <i>Mas Martinet, Priorat DOQ / Spain</i>	8900 pyб
Pinot Noir, 2017 <i>Domaine Paul Pillot, Bourgogne / France</i>	9500 pyб
Tempranillo "El Puntido", 2007 <i>Vinedos De Paganos, Rioja DOC / Spain</i>	11000 pyб

Игристое

Cava "L'Atzar" Brut Nature, 2018 <i>Moli dels Capellans, Catalonia, Cava DO / Spain</i>	3300 руб
Cava "Vilarnau" Brut Rose, NV <i>Gonzalez Byass, Catalonia, Cava DO / Spain</i>	3500 руб
Champagne Tradition Brut, NV <i>Bonnaire, Champagne AOC / France</i>	6000 руб
Cremant De Limoux Brut Nature, NV <i>Domaine De Mouscaillo, Languedoc-Roussillon / France</i>	6500 руб
Premium Cava "Terrers Brut Nature", 2010 <i>Recaredo, Cava DO / Spain</i>	7900 руб
Champagne Rose "Effusion", NV <i>Maison Moussé Fils, Champagne AOC / France</i>	11000 руб
Champagne "Les Parcelles" Grand Cru, NV <i>Pierre Paillard, Champagne AOC / France</i>	12000 руб
Champagne "Laurent-Perrier" Millesime, 2007 <i>Maison Laurent-Perrier, Champagne AOC / France</i>	19000 руб

BOHEMIAN COCKTAILS

Dry Martini The Botanist gin, Cocchi dry vermouth <i>Коктейль – эпоха, коктейль – икона, который за век своего существования не растерял утонченности и актуальности</i>	800 руб
Rusty Nail Port Charlotte 10, Drambuie <i>Фирменный напиток неформального клуба Rat Pack, в котором состояли Фрэнк Синатра, Дин Мартин, Сэмми Дэвис Младший и другие деятели культуры</i>	950 руб
Stinger Remy Martin X.O, Giffard Menthe-Pastille, Champagne reduction <i>Любимый коктейль Реджинальда Вандербильта, американского железнодорожного магната. Именно им он угощал гостей в своем особняке</i>	1500 руб

BILBAO COCKTAILS

Cosmo Koskenkorva Blueberry, грейпфрут, гренадин, лимон	550 руб
Marianito Guerin vermouth, Gin, Becherovka, ананас	550 руб
Gascony Gimlet Blanche armagnac, Dolin dry, базиликовый кордиал	550 руб
Amarillo Spritz Padro & Co blanco, Suze, дыня, тоник	550 руб
Blush Bicken's gin, Campari, персик, лимон	550 руб
Bloody Mary Beluga Noble, сельдерей, мед, томатный микс	500 руб
Bilbao Negroni Beluga Noble, Bonal, Synar, какао ликер и кокос	550 руб
Pear Bellini n/a Грушевое пюре, Loimer	450 руб

История коктейля насчитывают не одну сотню лет. В разные периоды времени вокруг них образовывались мужские клубы, их воспевали, в честь них открывали заведения. Они были символом прогресса и лозунгом упадка. Наш список классических напитков помогает проиллюстрировать эволюцию вкусов разных периодов времени.

CLASSIC COCKTAILS

Fish House Punch (<i>Dr. William Camac, 1873r</i>) Plantation 3 stars, Torres 10, персик, лимон	550 руб
Whiskey Sour (<i>The Mixicologist, 1895r</i>) Buffalo Trace, сахарный сироп, сок лимона	550 руб
Adonis (<i>Drinks by Jacques Straub, 1914r</i>) Guerin vermouth, Osborne oloroso, Orange bitter	550 руб
Clover Club (<i>Beverages De Luxe, 1914r</i>) Bicken's gin, Dolin Dry, Гренадин, сок лимона	550 руб
Champs-Elysees (<i>Savoy cocktail book, 1930r</i>) Torres 10, Chartreuse, сахар, лимон, биттер	550 руб
Bellini (<i>Harry's Bar, 1945r</i>) Персиковое пюре, персиковый ликер, игристое	550 руб
Last Word (<i>Bottoms Up, 1951r</i>) Bicken's gin, Chartreuse, Maraschino, сок лайма	550 руб
Tommy's Margarita (<i>Tommy's Restaurant, 1978r</i>) Milagro silver, нектар агавы, сок лайма	550 руб
Penicillin (<i>Sam Ross, Milk & Honey, 2005r</i>) Grants 8, Laphroaig, мед, имбирь, лимон	600 руб
Gin Basil Smash (<i>Jörg Meyer, Le Lion bar, 2008r</i>) Bicken's gin, зеленый базилик, сахар, лимон	550 руб

ЛИМОНАДЫ BILBAO

Эспрессо-тоник 0.33	300 руб
Лимон-лемонграсс 0.33/1.0	300/900 руб
Сезонная комбуча 0.33/1.0	300/900 руб

Gin&Tonic проделал огромный путь от средства для профилактики малярии до одного из самых востребованных коктейлей в мире. Начавшийся в 2000-х годах в Стране Басков тренд на подбор джинов, тоников и различных гарниров быстро распространился по Испании, превратившись в настоящий культурный феномен. Сейчас это можно назвать отдельной культурой, с которой мы и предлагаем вам познакомиться.

BILBAO GIN TONICA

Bicken's (Великобритания) Тоник, лайм	500 руб
Glendalough (Ирландия) Тоник, побеги можжевельника	600 руб
MG Rosa (Испания) Franklin&Sons тоник, ломтики чили	650 руб
Roku (Япония) Тоник, имбирь, лист шисо	650 руб
Brockmans (Великобритания) Тоник, ягоды голубики, цедра грейпфрута	650 руб
Martin Miller's (Великобритания) Тоник, зеленое яблоко, цедра лайма	700 руб
Nordes (Испания) Тоник, зеленый виноград	700 руб
Mare Capri (Испания) Franklin&Sons тоник, лимон, оливка	750 руб
Le Tribute (Испания) Тоник, можжевельник, листья мяты	750 руб
Monkey 47 (Германия) Тоник, грейпфрутовая цедра	1000 руб
Berkeley Square (Великобритания) Тоник, листья кафрского лайма	1200 руб

Botanist Perfect Serve

Мы выбрали к рукотворному джину Botanist сухой премиальный тоник. Вам остается только подобрать к ним ботаническую пару.

Ботаникалы: груша, ягоды облепихи, тимьян, листья мяты, лимон, грейпфрут

750 руб

Водка 40ml

Belvedere	450 руб
Beluga Noble	350 руб
Koskenkorva	300 руб

Джин 40ml

MG Rosa	450 руб
Glendalough	500 руб
Hendrick's	550 руб
Roku	550 руб
Brockmans	550 руб
Martin Miller's	600 руб
The Botanist	600 руб
Opihr	600 руб
Nordes	600 руб
Le Tribute	650 руб
Mare Capri	650 руб
Monkey 47	900 руб
Berkeley Square	1100 руб

Виски 40ml**США:**

Buffalo Trace	450 руб
Wild Turkey Rye	500 руб
Hudson Baby	1200 руб

Шотландия:

Bruichladdich "The Classic Laddie"	800 руб
Macallan 12	800 руб
Port Charlotte 10	950 руб
Glenfiddich 15	950 руб

Прочее:

The Dead Rabbit (Ирландия)	500 руб
Cortoise (Франция)	700 руб
Hibiki Japanese Harmony (Япония)	850 руб

Амаро / Ликер 40ml

Patxaran	400 руб
Suze	350 руб
Amaro Montenegro	300 руб
Cynar	300 руб
Drambuie	450 руб
Cointreau	400 руб
Fernet Branca	400 руб
Italicus Rosolio di Bergamotto	500 руб

Ром 40ml

Botucal Montuano	400 руб
Plantation Pineapple	400 руб
Don Papa	450 руб
Mount Gay XO	900 руб
Zacapa 23	900 руб

Коньяк / Кальвадос 40ml

Torres 10	400 руб
Busnel Pays d'Auge AOC	450 руб
Busnel VSOP	600 руб
Hennessy VSOP	800 руб
Remy Martin XO	1500 руб

Текила / Мескаль 40ml

Leyenda del Milagro Silver	400 руб
Leyenda del Milagro Reposado	450 руб
Koch El Mezcal	550 руб
Patron Silver	650 руб

Крепленые вина / Вермуты 60ml

Dolin vermouth dry/blanc	350 руб
La Ina vermouth blanco	400 руб
Padro & Co vermouth blanco reserva/rojo amargo	400 руб
Fernando de Castilla vermouth rojo	400 руб
Osborne sherry oloroso	300 руб
Tio Pepe sherry fino	450 руб
El Candado sherry pedro ximenez	500 руб
Kopke Fine Tawny porto	400 руб
Kopke L.B.V. porto	500 руб

Пиво / Сидр

Fournier (Франция) 0.75 brut/rose	750 руб
Araeta (Страна Басков) 0.75 perada	750 руб
Llagar de Quintana (Испания) 0.7 cidra natural	950 руб
Guineu. Vanilla Black Velvet (Испания) 0.33 imperial russian stout	450 руб
ABK Hell (Германия) 0.5	450 руб

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Пиво

Will Brau Weizen 0.5 450 руб

Лимонады / Соки

Coca-cola 0.33 250 руб

Schweppes tonic 0.2 200 руб

Fentiman's tonic 0.125 250 руб

Fever Tree tonic 0.2 300 руб

Сок 0.2 250 руб
вишня / томат / яблоко

Свежевыжатый сок 0.25 300 руб
апельсин / грейпфрут

Вода

Edis 0.5 400 руб
газ/негаз

Solan de Cabras 0.5/1.0 600/850 руб
негаз

Чай

Черный 0.8 450 руб

Зеленый 0.8 450 руб

Травяной 0.8 450 руб

Гречишный 0.8 450 руб

* к любому чаю можно добавить травы и специи:
мята, лимон, цедра апельсина, розмарин, тимьян,
сосновые почки, липа, имбирь

Кофе

Эспрессо 150 руб

Американо 150 руб

Капучино 250 руб

Латте 250 руб

Латте матча 250 руб

Раф кофе 300 руб

* любой кофейный напиток мы можем приготовить без кофеина