

SWEET 5

Ботаника Botany	290
Кофейный мусс с мягкой карамелью и ганашем из молочного шоколада с маракуйей Coffee mousse with soft caramel and milk chocolate and passion fruit ganache	350
Шоколад и малина Chocolate with raspberry	390
Помело с карамелью, юзу и мускатным орехом Pomelo with caramel, yuzu and nutmeg	350
“Пьяная” вишня с граните из личи “Drunken” cherry with liche granite	350

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Мы не готовим блюда не заявленные в меню.

Обращаем ваше внимание, что мы принимаем к оплате только российские рубли и кредитные карты. Данная информация является рекламным буклетом.

This menu contains allergens. If you have any food/drink intolerances or allergies, please let a member of team know and we can guide you accordingly.

МЕНЮ / MENU A LA CARTE

Меню a la carte состоит из четырех разделов, которые выстроены в порядке нарастания интенсивности вкуса. Каждый будний день с 12:00 до 16:00 мы сервируем дневной сет, по вечерам с 18:00 - специальный сет BOBO's Signature. Вы можете выбрать курс индивидуально в зависимости от ваших личных предпочтений или следовать нашим рекомендациям.

Дневной сет из 4-х курсов	850
Вечерний сет из 9-ти курсов	2000
Винное сопровождение	1000
Винное сопровождение с бокалом шампанского	1500

The menu a la carte consists of four sections, which are arranged in order of increasing intensity of taste. Every weekday from 12:00 to 16:00 we serve a day set, in the evenings from 18:00 - a special set of BOBO's Signature. You select each course individually based on your personal preferences or our complete gastronomic experience: the best way to enjoy our offerings.

Day menu 4 courses	850
Experience menu 9 courses	2000
Wine pairing	1000
Champagne wine pairing	1500

COLD 1

Шевр с личи, кедровыми орехами и грушевым сорбетом Chevre with lychee, pine nuts and pear sorbet	430
Буратта с подвялеными томатами, жемчугом из инжира и мятой Buratta with sun-dried tomatoes, figs pearls and fresh mint	450
Морской гребешок с огурцом, дайконом, сливками с икрой сельди и маслом с укропом Scallop with cucumber, daikon, cream with herring caviar and oil with dill	470
Сибас с мороженым из маринованной свёклы, сливочным хреном и зеленым яблоком Light salted whitefish with pickled beets ice cream, horseradish cream and green apple	430
Холодный щавелевый суп с арктической креветкой и страчателлой Cold green sorrel soup with prawns and stracciatella	460

COLD 2

Салат из двух видов дайкона с огурцами, кинзой и снегом из угря Salad of two kinds of daikon with cucumbers, cilantro and eel 'snow'	440
Крудо из говядины с зелеными персиками и холодным пармезаном Beef tenderloin crudo with green peaches and cold parmigano	460
Пате из куриной печени с пряной вишней, хересом, пастой из фисташек и абрикосовыми косточками Chicken liver pate with spicy cherries, sherry, pistachio paste and apricot kernels	360
Макрель с кремом из авокадо, томатами и юзу Mackerel with avocado mousse, sun-dried tomatoes and yuzu	390

Хлебная корзинка Bread & butter	190
---	-----

HOT 3

Хрустящие блины с белыми грибами, грушей и фуагра Foie gras blini, porcini and pear	570
Морские гребешки с пюре из цветной капусты, цуккини и жу из цыпленка Scallops with mashed cabbage, zucchini and chicken jus	590
Жареная спинка трески с сельдереем, эмульсией из оливок и бульоном из жареного бекона и яблок Roasted cod-back with celery, olives emulsion and fried bacon and apples broth	490
Сибас с жареным ромейном, кремом из лука порея и беарнским соусом Seabass with fried romaine, leek cream and Bearnaise sauce	590

HOT 4

Утиная грудка с вишней и свёклой в трёх формах Duck breast with cherries and three forms of beetroot	490
Диафрагма ангусского бычка с чёрным трюфелем и овощными равиоли с жженым луком Angus beef with black truffle and burnt onion vegetable ravioli	650
Говяжий язык с морковью, кремом из чёрного чеснока и соусом из копчёных овощей Veal tongue with carrots, black garlic cream and smoked vegetable sauce	590
Томатный суп с бычьим хвостом и ростками кинзы Tomato oxtail soup	360