

Zemlya

M O S C O W



Блюда собраны
из разных уголков планеты Земля
в авторском исполнении нашего шеф-повара

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| Дальневосточные гребешки в соусе маракуйя, 1 шт..... | 300 ₽ |
| Патé из печени кролика с винным мармеладом | 550 ₽ |
| Лосось гравлакс с картофелем в золе, сливочным хреном и маринованными огурцами в укропном масле..... | 660 ₽ |
| Тартар из сладкой креветки с цитрусовым соусом..... | 700 ₽ |
| Тартар из говядины | 850 ₽ |
| Тартар из норвежского лосося с авокадо..... | 900 ₽ |
| Форшмак из сельди с яблочным желе | 600 ₽ |
| Севiche из рыбы-меч с манго, грейпфрутом и авокадо | 800 ₽ |
| Террин из утки с яблоком и винным мармеладом | 700 ₽ |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| Жульен из Черноморского рапана в сливочном соусе | 650 ₽ |
| Тыквенное ризotto с мини-осьминогами и вялеными томатами | 900 ₽ |
| Лапша с уткой и устричными грибами под соусом терияки | 750 ₽ |
| Мини-осьминоги с жареным картофелем, эдамаме и кули из жёлтого перца | 700 ₽ |
| Хлебная корзина с копченым маслом | 180 ₽ |



САЛАТЫ

| | |
|---|--------|
| Салат из хрустящих баклажанов по-паназиатски с маринованным сладким перцем и сливочным сыром | 450 ₽ |
| Салат из запечённых корнеплодов с норвежским лососем под свекольным желе..... | 700 ₽ |
| Салат из печёной свеклы с козьим сыром, листьями мангольда, заправленный апельсиновым маслом | 650 ₽ |
| Салат из пармской ветчины с дыней и рукколой под малиновым соусом | 900 ₽ |
| Салат из камчатского краба под авокадо | 1200 ₽ |
| Салат из моцареллы, томатов и авокадо со шпинатным бисквитом | 600 ₽ |
| Салат из тунца с овощами на гриле..... | 800 ₽ |
| Фермерская буррата с томатами-гриль и маринованным перцем..... | 1100 ₽ |

СУПЫ

| | |
|---|-------|
| Тыквенный крем-капучино с камчатским крабом | 650 ₽ |
| Грибной крем-суп | 400 ₽ |
| Том ям с морепродуктами | 450 ₽ |
| Борщ с копченой сметаной | 450 ₽ |
| Каштановый суп с лангустинами | 800 ₽ |



Г О Р Я Ч И Е

ВОДА

| | |
|--|--------|
| Судак с пюре из корня сельдерея под соусом верджинским..... | 800 ₽ |
| Стейк из тунца с пастой орзо и соусом песто | 1200 ₽ |
| Лосось со сливочной полбояй и французским луковым соусом | 1200 ₽ |
| Угольная треска с израильским кус-кусом под сливочно-икорным соусом | 1000 ₽ |
| Рыба-меч с цукини и пюре из цветной капусты | 1200 ₽ |

ОГОНЬ

| | |
|--|--------|
| Томленые телячьи щечки с картофельным кремом, шпинатом и морковью | 650 ₽ |
| Говяжья вырезка с тыквенно-сливочным пюре, корнеплодами и эдамаме | 2100 ₽ |
| Стейк рибай с картофелем в золе и соусом на выбор | 2800 ₽ |
| Каре ягненка с пюре из краснокочанной капусты и тыквой | 1800 ₽ |
| Томленый язык ягнёнка с томатным джемом и свекольным кус-кусом | 1000 ₽ |



Б Л Ю Д А

ВОЗДУХ

| | |
|---|--------|
| Утиная грудка с карамелизированной тыквой и тыквенным муссом | 1100 ₽ |
| Утка по-пекински..... | 1900 ₽ |
| Куриный шницель в лепестках миндаля с соусом на выбор..... | 900 ₽ |

ЗЕМЛЯ

| | |
|--|-------|
| Запеченная цветная капуста с морковным пюре и эдамаме | 450 ₽ |
| Гречневая лапша с жареными овощами и рисовыми чипсами | 500 ₽ |
| Тальятелле из цукини с соусом песто и вялеными томатами | 600 ₽ |
| Паста с овощами в остром соусе | 700 ₽ |



ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-------|
| Чизкейк под карамельным облаком | 550 ₽ |
| Песчаный берег..... | 550 ₽ |
| Малиновые облака..... | 550 ₽ |
| Медовик..... | 450 ₽ |
| Пахлава по-русски с лимонным сорбетом | 500 ₽ |
| Лимонный сабайон с манго и семенами чиа | 550 ₽ |
| Древо весны | 550 ₽ |
| Холодное убийство: | |
| - с ванильным мороженым | 210 ₽ |
| - с шоколадным мороженым Семифредо | 230 ₽ |
| - с мятным мороженым с кусочками шоколада..... | 230 ₽ |
| - с пралине | 280 ₽ |
| - с коньячным мороженым | 230 ₽ |
| - с сорбетом из манго | 230 ₽ |

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

| | |
|----------------|-------|
| Малина | 600 ₽ |
| Голубика | 375 ₽ |
| Манго | 350 ₽ |
| Дыня | 250 ₽ |

СЫРЫ

Фермерские сыры
(в ассортименте: Камамбер, Люн Бланш,
Валансе, Сент-Мор-де-Турен, Салид де Виллаж) 850 ₽

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.
Меню является информационным проспектом, прейскурант
может быть предоставлен по вашему требованию



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| Дальневосточные гребешки в соусе маракуйя, 1 шт. | 300 ₽ |
| Патé из печени кролика с винным мармеладом | 550 ₽ |
| Лосось гравлакс с картофелем в золе, сливочным хреном и маринованными огурцами в укропном масле | 660 ₽ |
| Тартар из сладкой креветки с цитрусовым соусом | 700 ₽ |
| Тартар из говядины | 850 ₽ |
| Тартар из норвежского лосося с авокадо | 900 ₽ |
| Форшмак из сельди с яблочным желе | 600 ₽ |
| Севiche из рыбы-меч с манго, грейпфрутом и авокадо | 800 ₽ |
| Террин из утки с яблоком и винным мармеладом | 700 ₽ |

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

Меню является информационным проспектом, прейскурант может быть предоставлен по вашему требованию



МИНИ-ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| Красная икра на подушке из бородинского бисквита | 450 ₽ |
| Запеченный сыр камамбер с цитрусовой мустардой и добавлением горчичной эссенции | 700 ₽ |
| Тапас с камчатским крабом на хрустящем чипсе | 350 ₽ |
| Патé из печени кролика в малиновом мармеладе | 400 ₽ |
| Тартар из нежнейшей говядины с маринованным желтком | 450 ₽ |
| Пшеничные хлебцы со сливочным муссом и норвежским лососем | 300 ₽ |
| Эклер с черноморскими мидиями и кремом из цветной капусты | 250 ₽ |
| Бисквит из шпината со сливочным сыром и листьями амаранта | 300 ₽ |
| Рожки с тартаром из норвежского лосося и авокадо | 400 ₽ |
| Хумус с чипсами из сельдерея | 500 ₽ |

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

Меню является информационным проспектом, прейскурант может быть предоставлен по вашему требованию