

CÔMMONS



Menu

CÔMMONS

ЗАКУСКИ / STARTERS

Домашний хлеб на закваске с тыквенным маслом <i>Sourdough bread, pumpkin butter</i>	190
Севиче из кабачков с помидорами и козьим сыром <i>Zucchini ceviche, local tomatoes, goat cheese cream</i>	390
Паштет из печёнки с пряным сливовым сиропом <i>Chicken liver pate, spicy plum syrup, hazelnut</i>	390
Баклажан с грушей и кремом из сыра камамбер <i>Eggplant ratatouille, pickled pear, Camembert cream</i>	420
Тартар из форели с маринованным яблоком и хреном <i>Trout tartare, pickled apples, horseradish cream cheese</i>	570
Террин с уткой, яблочной горчицей и ягодами <i>Pâté de campagne, roasted apple mustard, berries</i>	490
Агуачили из гребешка с фейхоа и карпаччо из цуккини <i>Scallop aguachile with feijoa and zucchini carpaccio</i>	650
Тоннато из ягненка с жареной брокколи и миндалем <i>Lamb tonnato, roasted broccoli, almond</i>	590
Тартар из говядины с тыквенным моле и копченым сыром*	550
<i>Beef tartare, pumpkin mole, smoked cheese</i>	
Томленая утка в вине с муссом из пастернака <i>Duck au vin, baby carrots, parsnip mousse</i>	630
Рапаны с грибами и муссом из жареного картофеля <i>Sea snails, fried mushrooms, roasted potato mousse</i>	550
Кальмар с корнем петрушки и помидорами <i>Poached squid, tomato beurre-monte, parsley root</i>	420

* Идеально в паре с шотландским односолодовым виски The Singleton 12

СУПЫ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / SOUPS AND MAIN COURSE

Сливочный суп из форели с маринованными томатами <i>Creamy trout soup, pickled tomatoes, burnt potatoes</i>	420
Капуста романеско с ньокками из копченого сыра <i>Romanesco cabbage, smoked cheese gnocchi, herb oil</i>	490
Утиная грудка с хурмой, брюквой и тыквенной карамелью <i>Duck breast, persimmon, rutabaga, pumpkin caramel</i>	750
Филе клариуса с соусом из мидий, фейхоа и луком-порей <i>Catfish fillet, mussels sauce, feijoa, leeks</i>	590
Филе форели с соусом бер-нуазет и морковью чимичурри <i>Trout fillet, brown butter hollandaise, chimichurri carrots</i>	670
Ягненок с баклажаном конфи и соусом из печеных слив <i>Lamb, eggplant confit, roasted plum sauce</i>	850
Говяжья грудинка с молодой свеклой и муссом из хлеба <i>Beef brisket, baby beets, sourdough bread mousse</i>	730

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Панна котта из гречки с хурмой и гелем из облепихи <i>Buckwheat panna cotta, persimmon, sea-buckthorn</i>	370
Яблочный тарт с ряженкой и топленым шоколадом <i>Apple tart tatin, ryazhenka, roasted white chocolate</i>	390
Крем из кукурузы с голубикой и хрустящей вафлей <i>Corn pastry cream, bilberry, blackcurrant gel, crispy waffle</i>	350



Основу нашего меню составляют сезонные продукты от фермеров Северо-Западного региона, которых мы знаем лично. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

*We build our menu around seasonal produce from local farmers we know personally.
Please inform your waiter if you have any food allergies.*

Мы в Commons поддерживаем небольших местных производителей, чтобы иметь возможность работать только с самыми свежими продуктами. Мы уважаем и ценим непростой труд фермеров и верим — чем меньше производство, тем больше внимания уделяется продукту.

We support small-scale farmers from Northwestern Russia in order to work with their best and freshest produce. Quality comes first along with the values farmers adhere to their work. We respect and appreciate their difficult craft. We believe that smaller production treats the product in a better way achieving a flawless quality on the result.

Фермерское хозяйство Петровой Р.Н.
Ферма “Родные ладони”
Фермерское хозяйство “Акуловка”
Ферма “Белая Русь”
Фермерское хозяйство “Ферма+”
Ферма “Жили-Растили”
Ферма-сыроварня “Деревня”