

MUSHROOMS

ITALIAN RESTAURANT

MUSHROOMS РЕКОМЕНДОВАН ГИДОМ MICHELIN
МОСКВА В ИЗДАНИИ 2022 ГОДА



ЗАВТРАКИ

Ежедневно с 10:00 до 12:00

КАШИ

| | |
|--|-----------|
| Овсяная / гречневая / пшенная на молоке или воде / на альтернативном молоке | 360 / 420 |
| Трюфельная овсянка с пармезаном и яйцом пашот | 480 |
| Пшенная с тыквой на молоке | 420 |

МОЛОКО / ТВОРОГ

| | |
|---|-----|
| Сырники с черной смородиной и сметаной | 620 |
| Панкейки с вишней и йогуртовым муссом | 580 |
| Панкейки с клубникой и карамельным кремом | 580 |

СЭНДВИЧИ / БРУСКЕТТЫ

| | |
|--|-----|
| Круассан с лососем, крем-сыром и огурцом | 890 |
| Сэндвич с пастроми, сыром и лесными грибами | 890 |
| Круассан со сливочным маслом и клубничным джемом | 550 |

ЗОЖ

| | |
|--|-----|
| Киноа-боул с лососем, авокадо и яйцом | 890 |
| Асаи-боул с клубникой и авокадо | 850 |
| Безглютеновая овсяная каша на кокосовом молоке | 580 |
| Киноа тост с авокадо, яйцом пашот и лососем | 890 |
| Авокадо с лимонным дрессингом | 490 |

ЯГОДЫ / ФРУКТЫ

| | |
|----------|-----|
| Банан | 300 |
| Клубника | 300 |

| | |
|--------------|-----|
| Хлеб и масло | 180 |
|--------------|-----|

MUSHROOMS

бриошь, скрамбл, лесные грибы, сметана, шпинат, пармезан

Белковый омлет с козьим сыром, томатами
и зеленым горошком

Мы приготовим яичницу / омлет / скрамбл

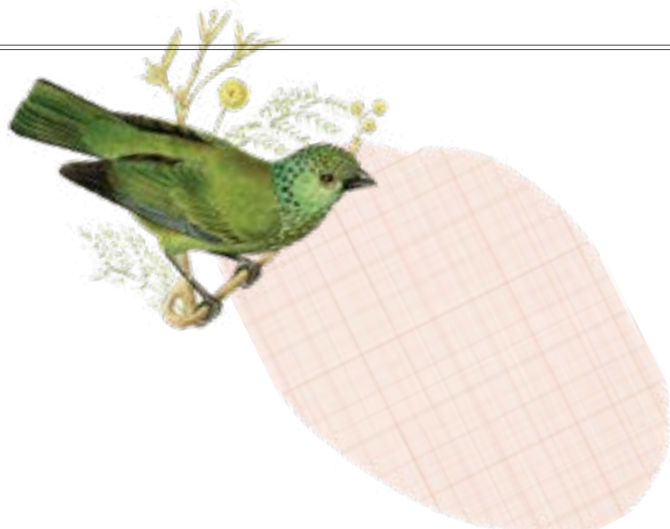
Добавим:

| | |
|-------------------------|-----|
| шпинат | 250 |
| томаты | 250 |
| лесные грибы / пармезан | 300 |
| пастроми | 450 |
| лосось | 550 |

ЯЙЦА

ПАШОТ

| | | |
|-----|--|-----|
| 670 | АТЛАНТИК С ЛОСОСЕМ | |
| 580 | бриошь, крем сыр, яйцо пашот, лосось, шпинат, голландский соус | 860 |
| 280 | БЕНЕДИКТ С ПАСТРАМИ | |
| | бриошь, яйцо пашот, пастроми, кимчи, шпинат, голландский соус | 860 |
| 250 | ТРЮФЕЛЬНЫЙ ФЛОРЕНТИН | |
| 250 | бриошь, яйцо пашот, трюфель, зеленый горошек, голландский соус | 560 |
| 300 | | |
| 450 | | |
| 550 | | |



ПРОГРАММА
ЛОЯЛЬНОСТИ



MUSHROOMS

ITALIAN RESTAURANT

MUSHROOMS РЕКОМЕНДОВАН ГИДОМ MICHELIN
МОСКВА В ИЗДАНИИ 2022 ГОДА

-20%
НА ЕДУ ПО БУДНЯМ
С 12 ДО 16



ПРОГРАММА
ЛОЯЛЬНОСТИ



КБЖУ

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----|
| Ассорти маринованных грибов (грузди, опята, шампиньоны, маслята) | 690 |
| Паштет из утки с мармеладом из лисичек | 750 |
| Страчателла с персиком и лавандовым медом | 790 |
| Древесные грибы с хрустящими баклажанами | 840 |
| Тартар из телятины с лепешкой и трюфельным соусом | 930 |
| Тартар из лосося с авокадо и маринованным луком | 990 |
| Запеченный камамбер с инжиром и черным трюфелем | 990 |

БРУСКЕТТЫ

| | |
|---|-----|
| Брускетта с мягким сыром, груздями и хреном | 690 |
| Брускетта с мортаделлой и страчателлой | 870 |
| Брускетта с копченым угрем и страчателлой | 890 |

САЛАТЫ

| | |
|--|-------|
| Хрустящие шийтаке с листьями салата, кунжутом и трюфельной заправкой | 790 |
| Греческий салат с фермерским сыром и тыквенными семечками | 820 |
| Цыпленок гриль со шпинатом, кускусом и томатами | 860 |
| Креветки с авокадо, зеленым яблоком и инжирным персиком** | 990 |
| Запеченный осьминог с теплым картофелем и маслятами | 1 530 |

СУПЫ

| | |
|--|-----|
| Куриный суп с домашней лапшой | 640 |
| Тыквенный суп с вешенками | 680 |
| Крем-суп из лесных грибов | 720 |
| Щи из щавеля с грибами энoki | 720 |
| Том Ям с креветками и древесными грибами | 760 |

ПИЦЦА

| | |
|---|-------------|
| Фокачча с розмарином / вялеными томатами / белыми грибами | 250/440/720 |
| Маргарита | 680 |
| 4 сыра | 890 |
| С грушей и горгондзолы | 920 |
| С трюфельной колбасой | 990 |
| С мортаделлой, страчателлой и черным трюфелем | 990 |
| С белыми грибами, вешенками и шампиньонами | 990 |

ГОРЯЧЕЕ

РАВИОЛИ, ПАСТА И РИЗОТТО

| | |
|--|-------|
| Равиоли с бурратой и черным трюфелем | 790 |
| Тортеллини, лесные шампиньоны и белые грибы | 820 |
| Тальолини с белыми грибами и муссом из пармезана | 870 |
| Ризотто с белыми грибами | 890 |
| Лазанья из телятины с сыроежками и пармезаном | 890 |
| Спагетти качо-э-пепе со сморчками | 890 |
| Пирог с лесными грибами и копченой сметаной | 990 |
| Ризотто с креветками и крабовым соусом | 1 090 |

ГРИЛЬ

| | |
|---------------------|-------|
| Филе лосося (100 г) | 990 |
| Рибай (100 г) | 1 340 |
| Осьминог (100 г) | 1 550 |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | |
|--|-------|
| Краб кейк с яйцом пашот и авокадо | 1 120 |
| Палтус с молодой кукурузой и сливочным соусом | 1 370 |
| Черная треска, сморчки и брокколини | 1 390 |
| Осьминог с печеным картофелем и соусом чимичурри | 1 800 |

МЯСО И ПТИЦА

| | |
|--|-------|
| Бургер из мраморной говядины с лесными грибами | 950 |
| Фермерский козленок с орзотто и вешенками | 1 090 |
| Утиная грудка с белыми грибами и смородиной | 1 090 |
| Щека теленка с полбой и брусникой | 1 190 |

ОВОЩИ И ЗЛАКИ

| | |
|---|-----|
| Картофельное пюре | 420 |
| Черный рис | 420 |
| Трюфельный фри с пармезаном | 490 |
| Брокколини с финиковым соусом | 560 |
| Жареный картофель с белыми грибами и сметаной | 870 |

ДЕСЕРТЫ

| | | | |
|--|-----|---|-------|
| Мороженое из белых грибов с вареньем из черной лисички | 560 | СЫРНОЕ АССОРТИ | |
| Павлова с вишней | 590 | Камамбер, горгондзола, пармезан, козий в золе, таледжио | 1 260 |
| Баскский чизкейк с мороженым из белых грибов | 620 | К ЧАЮ | |
| Шоколадный фондан с мороженым и чипсами из лисичек | 620 | Трюфель с шоколадом и белым грибом | 200 |
| Сметанник с персиком и орехом пекан | 620 | ВАРЕНЬЕ | |
| Инжирный пирог со сметанным мороженым | 620 | Клубника / белая черешня / вишня / шишки | 250 |
| Трюфельный «Медовик» с медовой крошкой | 680 | Черные лисички | 350 |
| МОРОЖЕНОЕ | | | |
| Трюфель / ваниль / шоколад / белые грибы | 220 | | |
| СОРБЕТ | | | |
| Лайм / черная смородина | 220 | | |

ХЛЕБ И МАСЛО 180

** Рекомендуем заказать Кампари Тоник

При расчетах в ресторане Вам должны выдать кассовый чек! Если Вам не выдали кассовый чек – мы вернем Вам деньги!
Проверить кассовый чек можно по QR коду через приложение ФНС России «Проверка чека».

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом, пожалуйста, при приеме заказа.
Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню можно ознакомиться у администрации.