



ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД ДЛЯ ПЕРЕХОДА МЕНЮ  
SCAN QR-CODE TO MOVE TO OUR MENU

# STARTERS

---

## НАЧИНАЕМ

	<b>AQ poultaire pate with pickled apples in spices</b>	670 P
	AQ Паштет из птицы с маринованным яблоком в пряных специях	
	<b>Beef tartare with mustard cream and crispy parmesan</b>	830 P
	Тартар из говядины с кремом из горчицы и хрустящим пармезаном	
	<b>Our signature Vitello Tonnato made from beef tongue and served with caper meringues</b>	590 P
	Наш Вителло Тонато из говяжьего языка с меренгами из каперсов	
	<b>Atlantic trout tartare with wasabi and seaweed crisps</b>	750 P
	Тартар из атлантической форели с васаби и чипсами из водорослей	
NEW	<b>Tuna tartare with wasabi ice-cream</b>	560 P
	Тартар из тунца с мороженым из васаби	
	<b>Dorado ceviche with black quinoa and Sriracha sauce</b>	630 P
	Севиче из дорадо с черным киноа и соусом шрирача	
	<b>Salad with the far-eastern squid, orange and avocado</b>	690 P
	Салат с дальневосточным кальмаром, апельсином и авокадо	
NEW	<b>Salad with octopus and passion fruit jelly</b>	940 P
	Салат с осьминогом и желе из маракуйи	
	<b>Salad with pickled salmon, potatoes, saffron aioli with beet "snow"</b>	710 P
	Салат из маринованного лосося, картофеля, шафранового айоли со «снегом» из свеклы	
	<b>Salad with duck jamón and pikled mushrooms</b>	750 P
	Салат из утиного хамона с абрикосами и маринованными грибами	

<b>Lebanese salad with grilled lamb, sumac and feta cheese</b>	630 P
Ливанский салат с ягнёнком на углях в специях сумак и сыром фета	
<b>Jamón of the black Iberian pig “Cinco –Jotas – 5j” 36 months and Pa amb tomaquet</b>	2190 P
Хамон из черной иберийской свиньи «Cinco –Jotas – 5j» 36 мес и Pa amb tomaquet	
<b>Cheese platter with nuts and flower honey</b>	990 P
Доска с сырным ассорти, орехами и цветочным мёдом	
<b>Our olives (light-salted)</b>	390 P
Наши оливки (слабосоленые)	
<b>Aceitunas Kalamata</b>	390 P
Маслины каламата	

## WITH A SPOON

---

С ЛОЖКОЙ

<b>NEW Warm tomato soup with burrata, colored tomatoes, and black garlic meringue</b>	490 P
Теплый томатный суп с бурратой, цветными томатами и меренгой из черного чеснока	
<b>Mediterranean ukha (fish soup)</b>	630 P
Уха средиземноморская	
<b>Our Thai chicken soup with lime jelly</b>	630 P
Наш тайский суп с курицей и желе из лайма	

# GOING ON

---

## ПРОДОЛЖАЕМ

**Pappardelle with wild mushrooms, smoked cheese, and truffle fragrance** 730 P

Папарделле с лесными грибами, копченым сыром и ароматом трюфеля

**Dim sum with shrimps, pickled kohlrabi, and mango** 790 P

Дим-сам с креветками, маринованной кольраби и желе из манго

**Burrata with tender rice, tomatoes, pesto, and arugula** 890 P

Буррата с нежным рисом, помидорами, песто и рукколой

**Risotto with shrimps, saffron mousse and icy cava** 790 P

Ризотто с креветками, шафрановым муссом и ледяной кавой

**Grilled shrimps with seaweed and kimchi sauce** 1890 P

Креветки на гриле с соусом из водорослей и кимчи

**NEW Octopus with marbled mashed potatoes and avocado** 1280 P

Осьминог с мраморным картофельным пюре и авокадо

# MAINS

---

## ОСНОВНОЕ

**Seabream with warm beet tartare, borscht veil, and horseradish mousse** 690 P

Морской окунь с теплым тартаром из свеклы, вуалью из борща и муссом из хрена

**Halibut with venere black rice and light bouillabaisse sauce** 990 P

Палтус с рисом nero венере и легким соусом буйабес

NEW	<b>Catfish with orzotto and Thai sauce</b> Сом с орзотто и тайским соусом	870 P
	<b>AQ spring chicken with potato stew, chestnut mousse, and yogurt sauce</b> AQ-цыпленок с картофельным рагу, муссом из каштанов и йогуртовым соусом	690 P
	<b>Confit duck leg with wheat porridge and baked pumpkin</b> Утиная ножка конфи с кашей из пшеницы и печеной тыквой	970 P
	<b>Veal cheeks with celery root, truffle, herbs, and porcini mushroom mousse</b> Телячьи щечки с корнем сельдерея и трюфелем, пряными травами и муссом из белых грибов	990 P
	<b>Beef tongue with porcini mushrooms, buckwheat, lightly pickled turnip, and cranberry sauce</b> Говяжий язык с белыми грибами, гречкой, подмаринованной репой и соусом из клюквы	850 P
	<b>Ox sirloin with potato and truffle gratin</b> Вырезка вола с гратеном из картофеля и трюфеля	1690 P
	<b>Black Angus Ribeye / marble beef ribeye (grain fed, Bryansk, Russia)</b> Рибай Black Angus / рибай из мраморной говядины (зерновой откорм, Брянск, Россия)	3190 P
	<b>Pork ribs with Sichuan salad</b> Свинные ребра с салатом Sichuan	910 P
NEW	<b>Machete steak with sweet potato, redberry gel, and green pasta</b> Стейк мачете со сладким картофелем, брусничным гелем и пастой из зелени	1230 P
	<b>Bread with aioli sauce (buckwheat, rye and cereals)</b> Хлеб с соусом айоли (гречишный, ржаной и со злаками)	90 P

# FOR DESSERT

---

## НА ДЕСЕРТ

<b>Coconut Soup with Strawberry Tartare in Ice Dome</b>	530 P
Кокосовый суп с тартаром из клубники под ледяным куполом	
<b>Chocolate fondant with almond ice cream</b>	530 P
Шоколадный фондан с миндальным мороженым	
<b>Banana tart with kumquat mousse and acorn ice cream</b>	490 P
Банановый тарт с муссом из кумквата и мороженым из желудей	
<b>Coconut ice dome with pineapple sorbet</b>	550 P
Ледяной купол из кокоса с ананасовым сорбетом	
<b>Airy cheesecake with sesame sponge</b>	530 P
Воздушный чизкейк с кунжутным бисквитом	
<b>Chocolate earth with mandarin and almond ice pieces</b>	530 P
Шоколадная земля с мандарином и ледяными хлопьями из миндаля	
<b>Fig tartar with almond ice cream and goat cheese mousse</b>	590 P
Тартар из инжира с мороженым из миндаля и муссом из козьего сыра	

# SORBETS AND ICE CREAM

---

## СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

<b>Tula pryantik ice cream with cherry sauce</b> Мороженое из тульского пряника с вишневым соусом	90 P
<b>Mountain lavender ice cream with flower honey</b> Мороженое из горной лаванды с цветочным медом	90 P
<b>“Korovka” ice cream</b> Мороженое «Коровка»	110 P
<b>Vanilla ice cream</b> Мороженое ванильное	110 P
<b>Chocolate ice cream</b> Мороженое из шоколада	110 P
<b>Banana ice cream</b> Мороженое из банана	110 P
<b>“Orange” Sorbet</b> Сорбет «Апельсин»	150 P
<b>Kvass sorbet</b> Сорбет из кваса	90 P
<b>“Lychee” sorbet with Red Bull</b> Сорбет «Личи» с Red Bull	190 P

Esperamos  
que hayáis  
Disfrutado.  
tanto como nosotros  
Cocinando  
para ti!!!

¡DRAU  
QUE TOLAS

This menu is a promotional material

Данное меню является рекламным материалом.

Con el menú permanente puede consultar con la administración.

The control menu is available from the administrator.

НАДЕЕМСЯ, ЧТО ВЫ ПОЛУЧИЛИ СТОЛЬКО ЖЕ УДОВОЛЬСТВИЯ ОТ ЕДЫ,  
СКОЛЬКО И МЫ, КОГДА ЕЕ ГОТОВИЛИ ДЛЯ ВАС.

WE HOPE THAT YOU LOVED THE FOOD AS MUCH AS WE ENJOYED MAKING IT FOR YOU.