

*О еде
и немного
больше*

ЛЕТО 2019

ВНХЖ

#

#МОСКВА
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН

ЕШЬТЕ БОЛЬШЕ, ПЛАТИТЕ МЕНЬШЕ

С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ
ЛОЯЛЬНОСТИ plazius



до **15%** cashback

от суммы чека
бонусными рублями

до **50%** cashback

в обеденное время
от суммы чека
бонусными рублями

25% cashback

в день рождения
от суммы чека
бонусными рублями

100%

стоимости заказа
оплачивайте
бонусными рублями



Отсканируйте QR-код
и зарегистрируйтесь
на сайте



Установите личный помощник Plazius на свой мобильный телефон и оплачивайте до 100% стоимости заказа бонусами!

#Шеф-меню

Холодные закуски и салаты



Татаки из говядины с соусом понзу | 100/60 г

Ломтики говяжьей вырезки с японским соусом понзу и хрустящим картофелем пай.

470-



Салат из фермерских томатов, страчателлы и заправки из игристого вина | 265 г

Оригинальный салат из спелых томатов, клубники, нежной сливочной страчателлы с фирменной заправкой из томатной воды и игристого вина.

490-



Горячие закуски и супы



Нитроокрошка с томлёной говядиной и горчичным муссом | 250/120 г

Окрошка на выбор на белом квасе или кефире в оригинальной подаче.

330-



Паровой рулет из садовой капусты с креветочной начинкой и кокосовой эспумой | 150 г

Рулет из садовой капусты с начинкой из креветок, кориандра и японского соуса.

Подается с воздушным кокосовым муссом.

330-



Томатный гаспачо с маринованными креветками | 300 г

Холодный томатный суп из желтых помидоров с мармеладной сферой из томатов и маринованных тигровых креветок.

470-

Горячие блюда



Кефаль с молодым картофелем, шпинатом и сырным соусом | 280 г

Обжаренное на гриле филе кефали с сочным шпинатом и молодым картофелем, под ярким сырным соусом.

590-



Бризкет, запеченный в дровяной печи с картофельным пюре и винегретом из маринованных овощей | 130/100/50 г

Запеченная в дровяной печи говяжья грудинка с пюре из молодого картофеля и винегрет из маринованного дайкона, рыжиков и огурцов.

580-



Ризотто томатное с сыром буррата | 300 г

Ризотто с соусом из спелых томатов и сливочным сыром буррата.

690-

Десерты



Ягодный гаспачо с ванильным мороженым | 190 г

Ягодный холодный суп с салатиком из клубники и ванильным мороженым.

390-



Тропическая ром-баба | 120 г

Воздушное тесто с пропиткой из темного рома, сорбетом из тропических фруктов и хрустящим кокосом.

290-



Острое



Лидер продаж



Уточните время приготовления



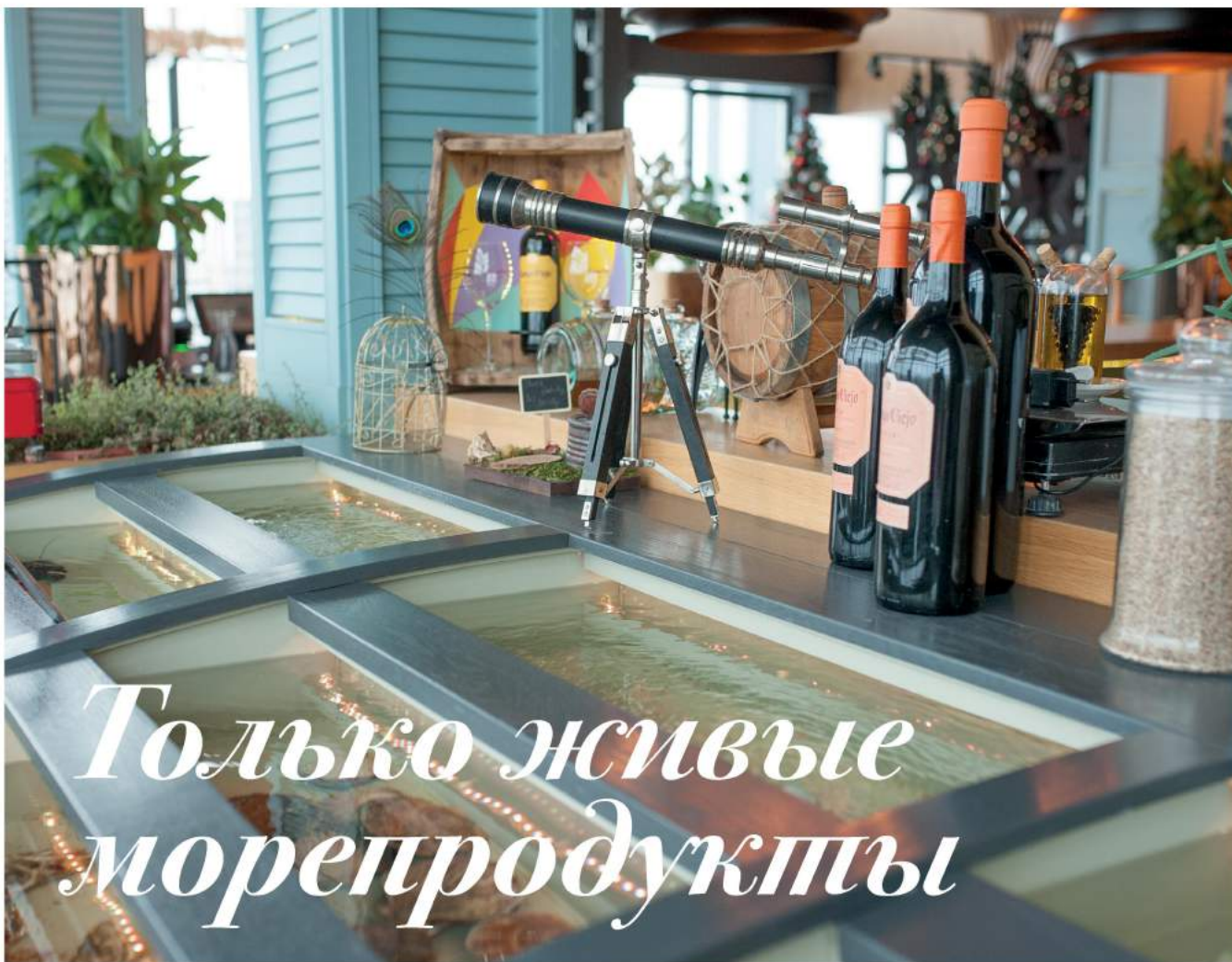
От шеф-повара



Гастрономическое сочетание



Местный продукт



Только живые морепродукты

Морепродукты — полезная, диетическая и деликатесная еда. Полезные свойства морепродуктов сложно переоценить, их лимитеский состав уникален и способен оказывать благоприятное воздействие на организм. Познакомиться с этими пикантными и нежными деликатесами теперь могут наши гости. Главное условие сохранения всех полезных веществ — это правильность содержания. Его мы соблюдаем с помощью аквариума-витрины, где содержатся живые крабы, лобстеры, мидии, гребешки, устрицы и другие морепродукты в оптимальных температурных условиях, что говорит о их свежести и огромной пользе.

Колючий краб | 100 г

Средний вес краба 1500 г



Способы приготовления: в сливочном соусе с шампанским и соком citrusовых; запеченный в дровяной печи со сливочным соусом под сырной корочкой; отварной в ароматных травах с белым вином и лаймом.

460*,-

Атлантический лобстер | 100 г

Средний вес лобстера 600 г

Способы приготовления: на гриле с чили-маслом, чесноком и салатом из рукколы; запеченный в дровяной печи под сырной корочкой и трюфельным соусом; в азиатском пряном соусе с кокосовым молоком; в сливочном соусе с шампанским.

960*,-



Камчатский краб | 100 г

Средний вес краба 3000 г



Способы приготовления: в сливочном соусе с шампанским и соком citrusовых; запеченный в дровяной печи со сливочным соусом под сырной корочкой; отварной в ароматных травах с белым вином и лаймом.

560*,-

* данный товар доступен к заказу только целыми единицами



Вонголе | 100 г
Средний вес 15 г

Способы приготовления: в белом вине с прованскими травами; в сливочном соусе; в томатном соусе с базиликом; рецепт от шефа.

360**-

Сахалинский гребешок | 100 г
Средний вес гребешка с раковиной 250 г

Способы приготовления: севиче с томатным соусом и личи; севиче с томатной водой и цитрусовыми; запечённый в соусе шампань с сыром; тартар на рисовой чипсе в азиатском стиле; обжаренный на гриле.

280*-

** минимальная рекомендуемая порция 200 г

ГАСТРОПАРА

из дюжины
устриц и
белого вина
Brankoff Estate
Sauvignon Blanc
4600-



ГАСТРОПАРА

из дюжины
устриц и
игристого вина
Campo Viejo Cava
4950-

Устрицы

Делисьез специаль | 60–80 г/шт.

Сладковатый вкус и оптимальная жирность. Этот вид завоевал сердца гурманов по всему миру. Выращиваются на специальных фермах в чистой морской воде, питаются экологически чистыми морскими водорослями.

225-

Средиземноморская — тунисская | 100–120 г/шт.

Добывается близ города Бизерты в Тунисе. Обладает ярким, свежим морским запахом и целой гаммой вкусов — от слабосоленого до чуть пикантного сладковатого. Считается эталоном морских деликатесов.

295-

Соусы к устрицам | 30 г:

Пряный соевый соус 50 -

Классический соус из хереса 50 -

Сет-предложение Море 1

1/2 дюжины устриц, пара гребешков на раковине.

2450-

Сет-предложение Море 2

дюжина устриц, четыре гребешка на раковине, осьминог, тигровые креветки и атлантический лобстер.

10300-

Сет-предложение Море 3

дюжина устриц, 1/2 дюжины гребешка на раковине, осьминог, королевские креветки, колючий краб.

14 300-



Холодные закуски и салаты

Закуска буффалино | 250 г

Тонко нарезанное авокадо, моцарелла с фисташковым песто и рукколой. 490-



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ – ЭТО НЕЧТО БОЛЬШЕЕ, ЧЕМ ИСКЛЮЧЕНИЕ ИЗ СВОЕГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ МЯСА. ОСНОВНАЯ ЦЕЛЬ ВЕГЕТАРИАНСТВА – ПОДДЕРЖАНИЕ СИЛ, ФИЗИЧЕСКОГО И ДУХОВНОГО ЗДОРОВЬЯ. ПОЭТОМУ, ДЕЛАЯ ВЫБОР В ПОЛЬЗУ ВЕГЕТАРИАНСКИХ БЛЮД В #МОСКВЕ, ВЫ ОБЕСПЕЧИВАЕТЕ СВОЙ ОРГАНИЗМ ЦЕННЫМИ И, ГЛАВНОЕ, ЗДОРОВЫМИ КАЛОРИЯМИ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ЛИШНЕГО ВЕСА, ВЫВЕСТИ ИЗ ОРГАНИЗМА ВРЕДНЫЕ ВЕЩЕСТВА, ПОЛУЧИТЬ ЗАРЯД ЭНЕРГИИ. ЕСЛИ ЖЕ ВЫ НИКОГДА НЕ ПРОБОВАЛИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА, ОТБРОСЬТЕ ВСЕ ПРЕДРАССУДКИ И ЗАБЛУЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОГО, ЧТО ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ ПРЭСНАЯ И НЕВКУСНАЯ. НА САМОМ ДЕЛЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ, ЭТО НЕ ТОЛЬКО ПОЛЕЗНО, НО И ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВКУСНО. ЭТО ОСОБЕННО ЦЕННО ДЛЯ ТЕХ, КТО СТАРАЕТСЯ ВЫГЛЯДЕТЬ МОЛОДО И СВЕЖО. ВЕГЕТАРИАНСТВО ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ ВСЕ ТО, ЧТО НУЖНО ДЛЯ СТРОЙНОЙ ФИГУРЫ, ОСТРОГО УМА И ДОБРЫХ ПОМЫСЛОВ.



Салат из пророщенной фасоли маш и авокадо с соевой сметаной | 200 г

Пророщенная фасоль маш, авокадо, микс листьев салата, заправленные цитрусовым маслом. Падается с подкопченной соевой сметаной.

310-

Овощной салат с артишоками, салатными листьями и ореховым маслом | 230 г

Классический салат из овощей, маринованных артишоков, салатных листьев с заправкой из масла грецкого ореха.

290-



Салат с хурмой (персиками по сезону), печеными овощами и хумусом | 210 г

Салат с маринованными баклажанами, печенной на гриле хурмой (персиками по сезону) и хумусом. Заправлен абрикосовым маслом.

350-

Салат из киноа с брокколи и орехами | 210 г

Отварное киноа с хрустящими брокколи, орехами и мандариновым маслом.

360-



Горячее



Киноа с брокколи и молодым цукини | 250 г
Ризотто из киноа с кокосовым молоком, хрустящей брокколи и сочным цукини.
430-



Обжаренные овощи с хумусом и цитрусовым маслом | 270 г

Обжаренные цукини, брокколи, цветная капуста, томаты и шпинат. Подается с хумусом и миндалем.
390-



Стейк из цветной капусты, запечённой в дровяной печи с трюфельным картофельным пюре | 180/180 г

Стейк из цветной капусты, запечённой в дровяной печи с пикантной глазурью. Подается с трюфельным картофельным пюре на соевом молоке.
370-



Супы

Крем-суп из кабачков и карри на кокосовом и миндальном молоке со шпинатом | 340 г

Легкий суп из молодых кабачков с пряными специями карри, кокосовым молоком и маринованными кабачками.

280-



Тайский суп со шпинатом и пельмешками с тофу | 320 г

Пикантный питательный суп с пшеничной лапшой, специями карри, шпинатом и кокосовыми сливками. Дополняется пельмешками с начинкой из тофу, шпината и кориандра.

320-





Сыры на вес | Цена за 30 г

Дорблю	90-
Пармезан.....	115-
Козий.....	115-
Камамбер.....	100-

Сырное плато | 150/80 г

Ассорти из 5 видов сыров, таких как: камамбер, домашний сыр, эменталь резерве, козий сыр, монте-блун.

480-



Брускетта по-испански

На домашней булочке бриош с начинкой на выбор:

#с печеным брискетом, овощами и соусом кимчи

190-

#с креветкой, авокадо и сладким чили

330-

#с томленой говядиной в трюфельном соусе

190-



Мясная тарелка | 150 г

Мясная тарелка деликатесов Российского производства, таких как карпаччо из куриной грудки, домашняя буженина, сыровяленый свиной окорок и салями. Подается с сырными палочками.

480-



Тартар из говядины с печеным перцем и муссом из обожженных баклажанов | 130/80 г

Тартар из мраморной говядины с печеным перцем, дополняется муссом из обожженных в дровяной печи баклажанов с горчиной ноткой.

320-



Севиче из тунца с томатной водой и духами из юдзу | 210 г

Легкая закуска из тунца, спелых томатов, красного лука, авокадо и фруктов (по сезону). Подается с томатной водой, освежающими духами из сока юдзу и кориандра.
490-

**Карпаччо из говядины с японским маринадом | 130 г**

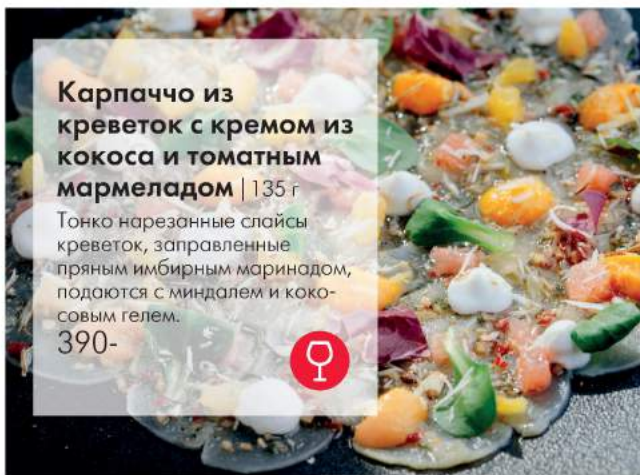
Тонкие слайсы мраморной говяжьей вырезки с японским маринадом и кремом из печеных овощей с соевым соусом.
370-

**Карпаччо из томатов и маринованной свеклы с итальянским соусом | 240 г**

Тонко нарезанные ломтики томатов, красного лука и свеклы. Дополняются соусом из маслин и каперсов с итальянским маслом.
310-

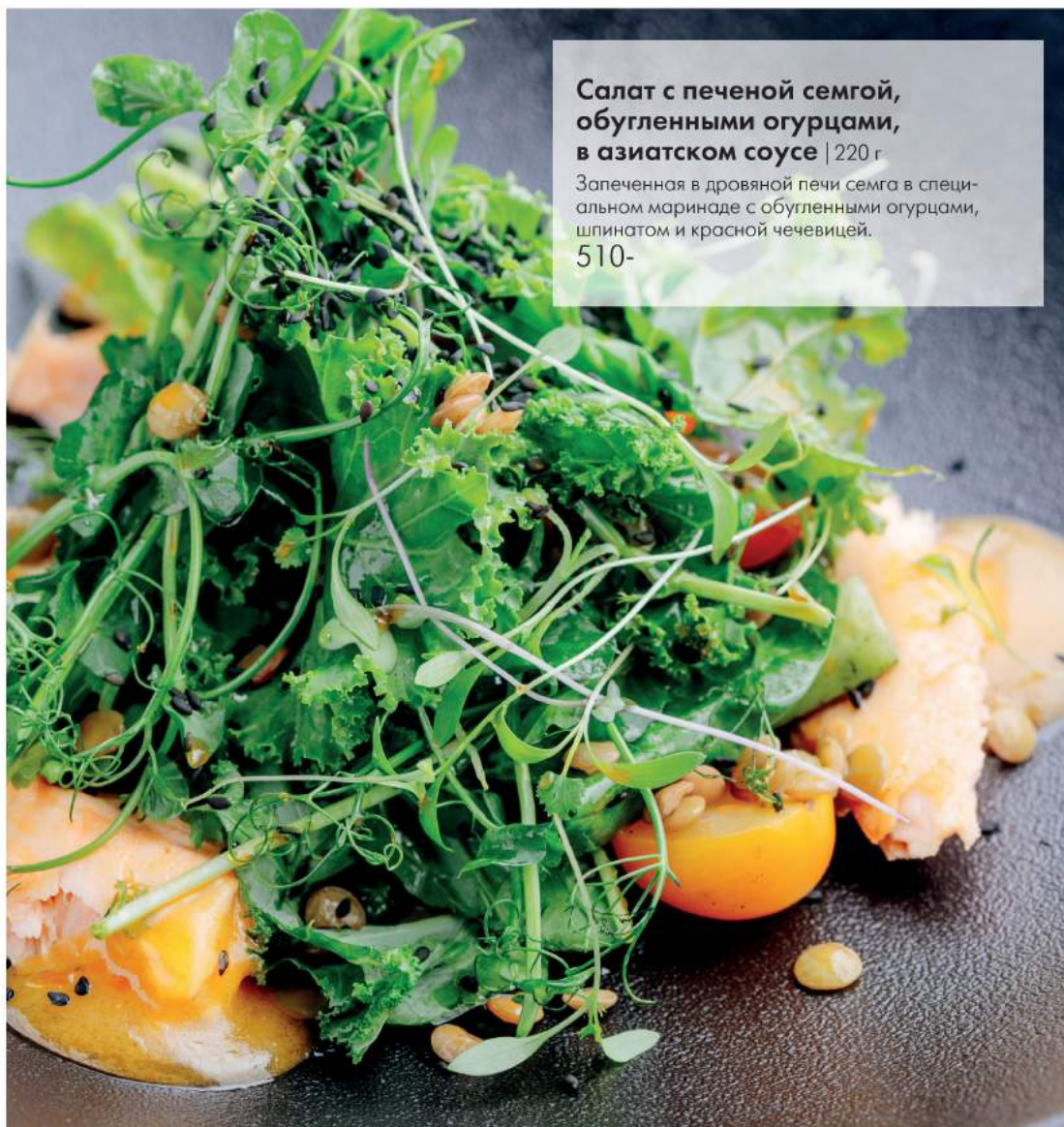
**Карпаччо из креветок с кремом из кокоса и томатным мармеладом | 135 г**

Тонко нарезанные слайсы креветок, заправленные пряным имбирным маринадом, подаются с миндалем и кокосовым гелем.
390-

**Карпаччо из сибаса и лосося с духами из юдзу и ледяными кристаллами из помело | 150 г**

Тонко нарезанные ломтики сибаса и лосося с цитрусовыми нотами и освежающей горчинкой из помело.
390-

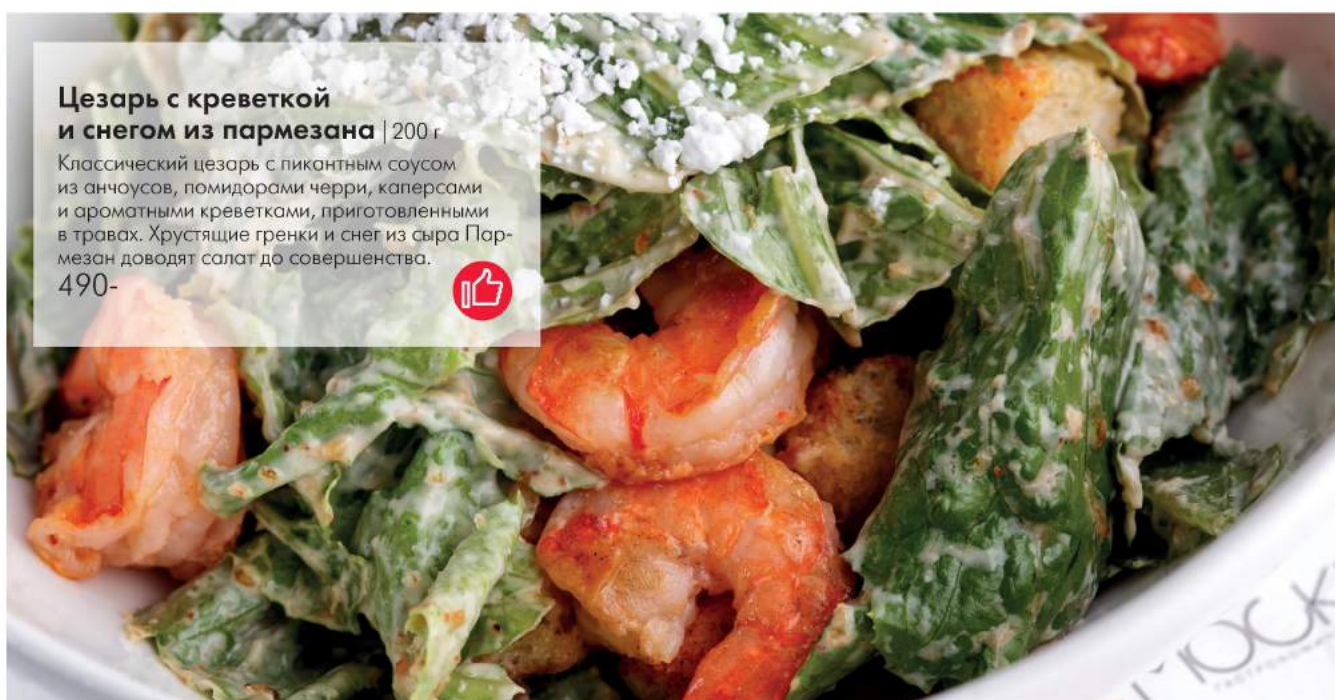




Салат с печеной семгой, обугленными огурцами, в азиатском соусе | 220 г

Запеченная в дровяной печи семга в специальном маринаде с обугленными огурцами, шпинатом и красной чечевицей.

510-



Цезарь с креветкой и снегом из пармезана | 200 г

Классический цезарь с пикантным соусом из анчоусов, помидорами черри, каперсами и ароматными креветками, приготовленными в травах. Хрустящие гренки и снег из сыра Пармезан доводят салат до совершенства.

490-





**Салат с подпечённым тунцом
и соусом из васаби | 250 г**

Салат с подпечённым тунцом, салатными
листьями и соусом из васаби.

510-



**Цезарь с индейкой
и снегом из пармезана | 220 г**

Классический цезарь с пикантным соусом из анчоусов, помидорами черри, каперсами и хрустящей маринованной индейкой. Хрустящие гренки, песто из трав и снег из сыра пармезан доводят салат до совершенства.

410-

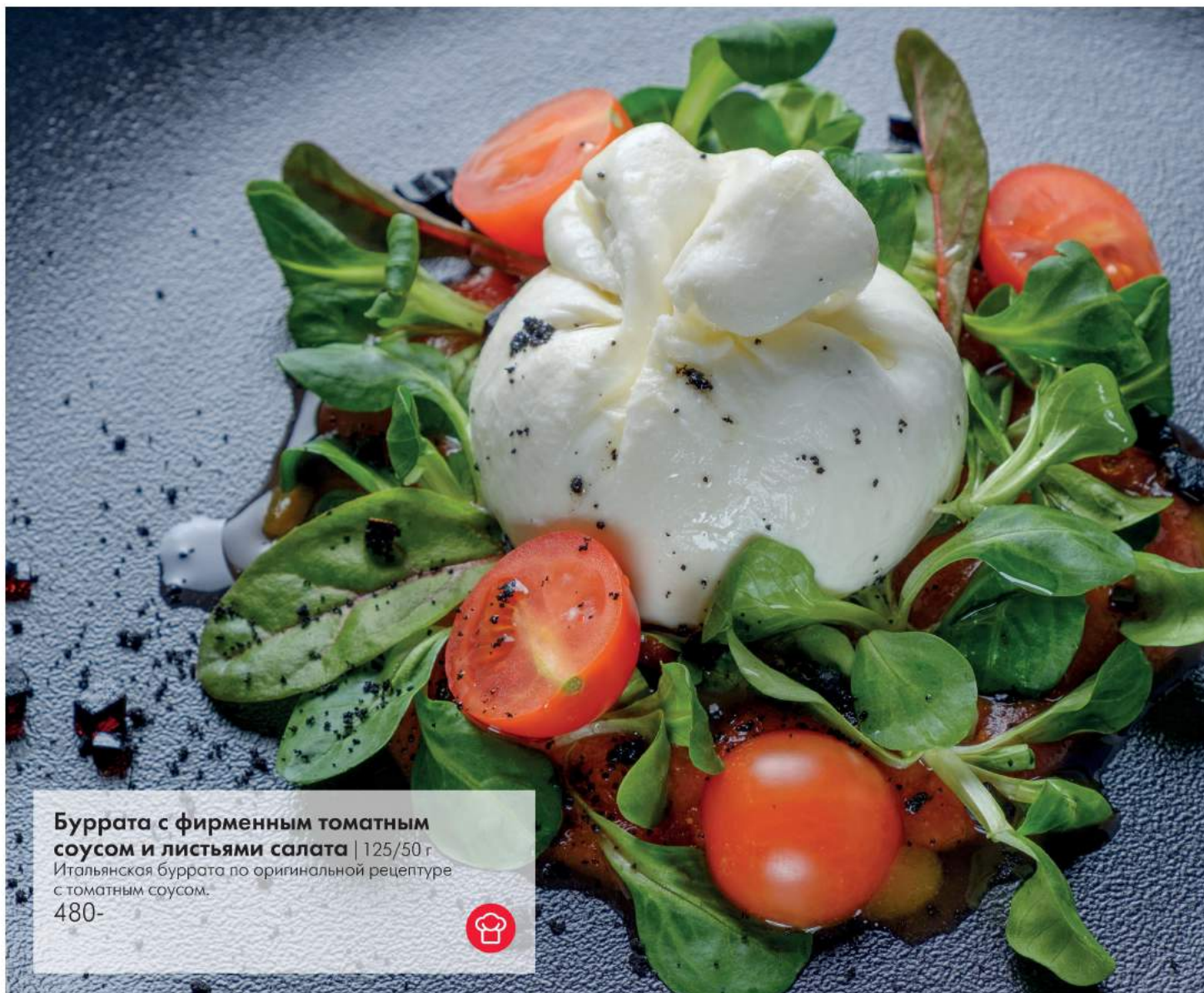


**Салат капрезе с фисташковым песто
и бальзамическим мармеладом | 210 г**

Классический салат капрезе в оригинальной подаче. Приготовлен с местными фермерскими продуктами.

350-





Буррата с фирменным томатным соусом и листьями салата | 125/50 г
Итальянская буррата по оригинальной рецептуре с томатным соусом.
480-



Салат из печени кролика с летними травами | 165 г

Салат с большим количеством сочной зелени, печенью кролика, обжаренной в ароматном демигласе с арахисовым хумусом.

410-



Салат с тexasским briskетом, муссом из копченого сыра и горчицей, с картофельными чипсами | 195 г

Нежный, копченый 12 часов briskет, с соусом из копченого сыра, салатными листьями и отварным яйцом пашот.

340-





**Салат с морепродуктами
и пряным соусом карри** | 180 г

Воздушный микс салата с креветками, гребешками и кальмарами. Заправляется соусом карри.

690-



**Салат с креветками, авокадо,
кинзой и маслом из цитрусовых** | 220 г

Маринованные креветки в сочетании со свежим огурцом, помидорами черри и авокадо, прекрасно дополнены дольками апельсина и миксом хрустящих салатов, под легкой заправкой из цитрусового масла.

520-

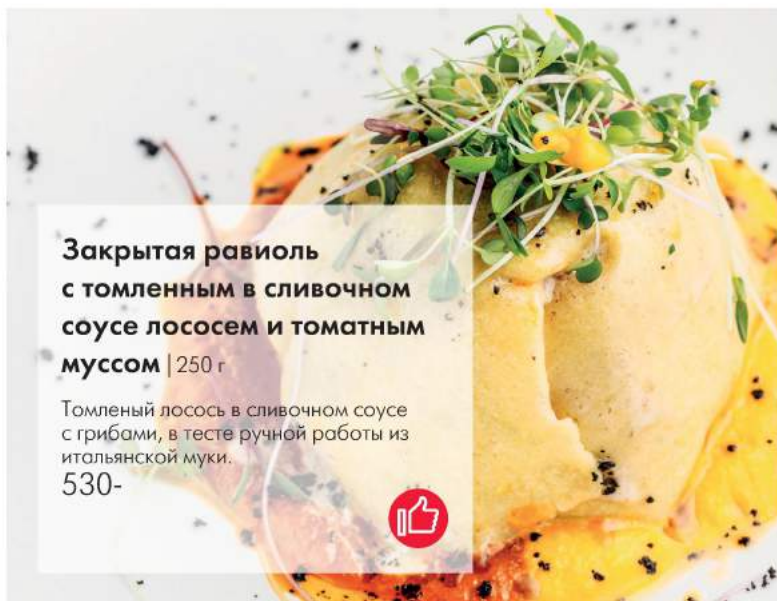


**Салат с крабовыми рулетиками
в садовой капусте и томатным соусом** | 180 г

Оригинальный салат с мини-рулетиками и начинкой из дальневосточного краба, листьями брюссельской капусты и томатной заправкой.

380-





**Закрыва́тая равио́ль
с томленнм в сливочном
соусе лососем и томатным
муссом | 250 г**

Томленый лосось в сливочном соусе с грибами, в тесте ручной работы из итальянской муки.

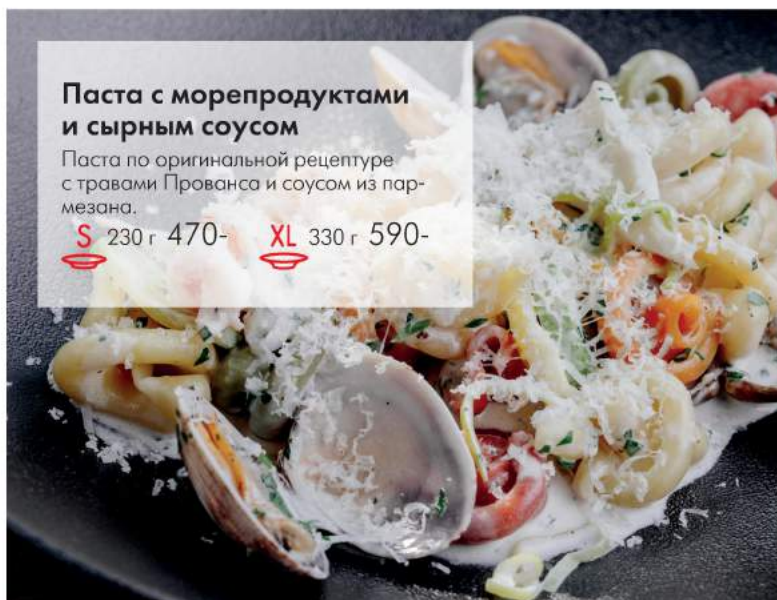
530-



Трюфельный птитим с говядиной

Паста из птитима со сливочным соусом, трюфелем и говядиной.

S 240 г 370- **XL** 340 г 490-



**Паста с морепродуктами
и сырным соусом**

Паста по оригинальной рецептуре с травами Прованса и соусом из пармезана.

S 230 г 470- **XL** 330 г 590-



Ньокки с креветками | 250 г

Картофельные ньокки в сливочном соусе с креветками и выдержанным пармезаном.

490-



**Паста с креветками,
шпинатом и рикоттой
в сливочном соусе**

S 220 г 350- **XL** 320 г 590-



**Ленивая лазанья с телятиной
и соусом из грибов | 250 г**

Слоеная пирамидка из томленных в сливочном соусе грибов, говядины и нежного домашнего теста.

510-





Тыквенный крем-суп с гедза из лосося | 250/40 г

Пряный тыквенный крем-суп с нотками цитрусовых.
Подается с гедза из лосося и кориандра.

310-



Ароматный бульон с томленной говяжьей ножкой | 300 г

Насыщенный мясной бульон с томленной говяжьей ножкой
(без кости) и молодым картофелем.

290-



Сливочный суп с морепродуктами | 350 г

Оригинальный рыбный суп на сливочной основе с мидиями
вонголе, креветками и гребешком.

490-



Ассорти из хлеба с чесночным айоли | 120/50

(Нордлендер, зерновой, марафон, куку-
рузный, чесночная булочка)

90-

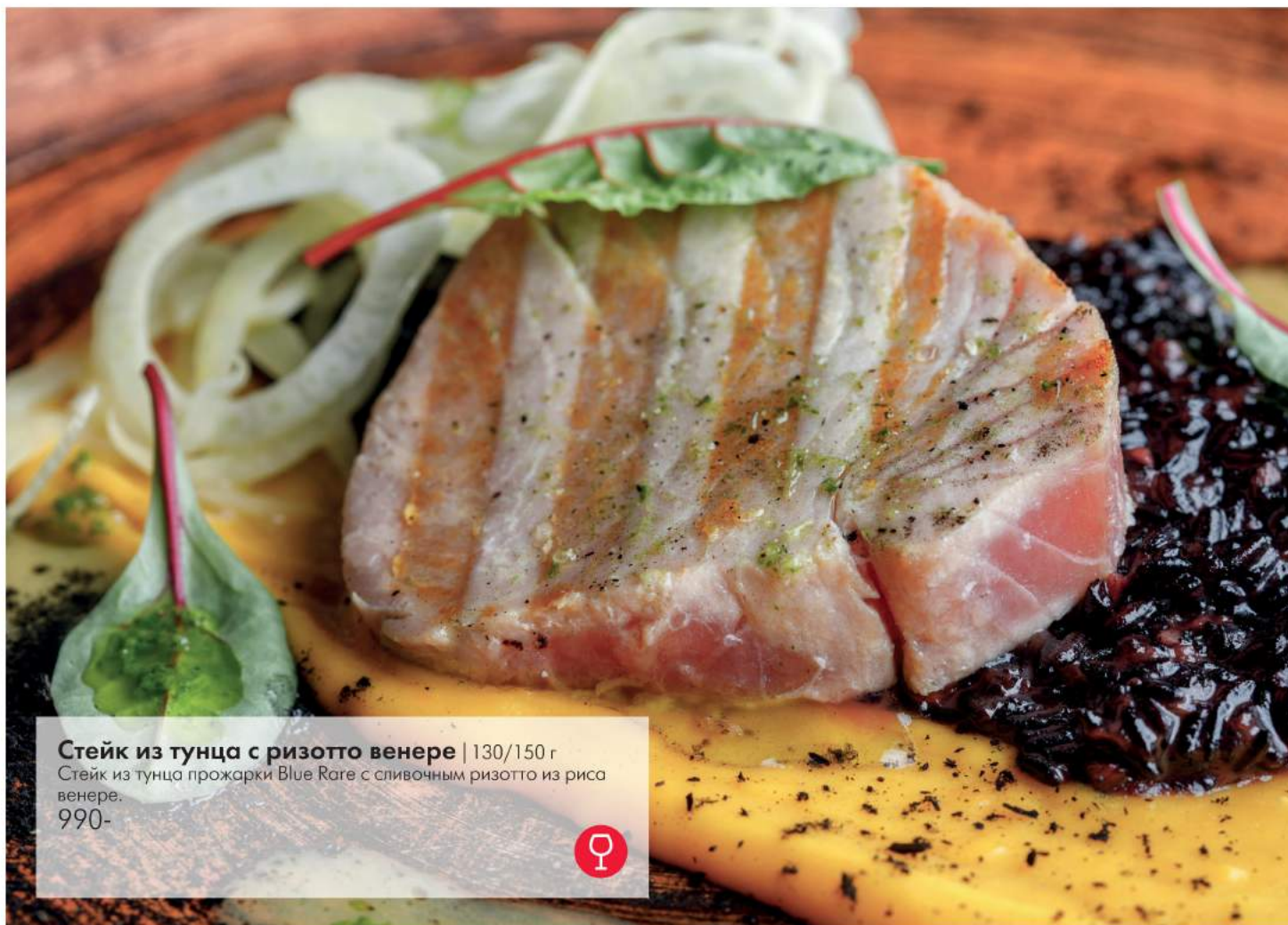


Крем-суп из печеных корнеплодов с томлёным мясом и нитромуссом блю чиз | 250/120 г

Нежный крем-суп из печеных корнепло-
дов, сливок и нежного сливочного сыра.
Подается с томленным мясом.

380-





Стейк из тунца с ризотто венере | 130/150 г
Стейк из тунца прожарки Blue Rare с сливочным ризотто из риса венере.

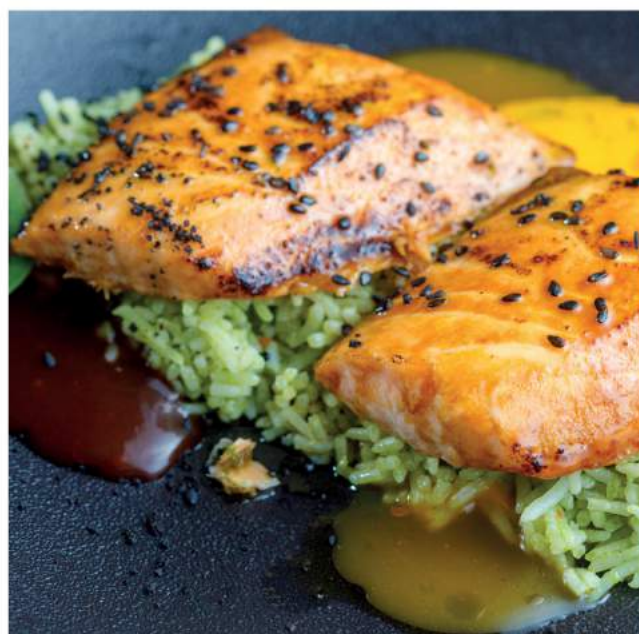
990-



Ризотто с креветками и маракуйей | 300 г

Пикантное сливочное ризотто с нежным соусом из зелени и маринованными в травах креветками, с ярким вкусом желе из маракуйи и ароматными цитрусовыми нотками.

530-



Лосось с рисом басмати и соусом из апельсина | 250 г

Дикий лосось с пряным рисом басмати и соусом из апельсина

630-





Треска с соусом из лайма | 240 г

Запеченное филе трески, подается с ризотто из черного киноа, салатом из соевых бобов и стручковой фасоли.
570-



Дорада с киноа, спагетти из кабачков и «песком» из орехов и маракуйи | 285 г

Обжаренное филе дорады на подушке из киноа с сыром Пармезан и спагетти из кабачков, сервированных апельсиновым маслом и ароматным песто из петрушки.
690-





Утиная ножка в карри с пряным кус-кусом | 210 г
 Запечённая утиная ножка в пряном карри, с кус-кусом.
 690-



Цесарка с грибной палентой и соусом из жареных помидоров | 175/20/80 г
 530-



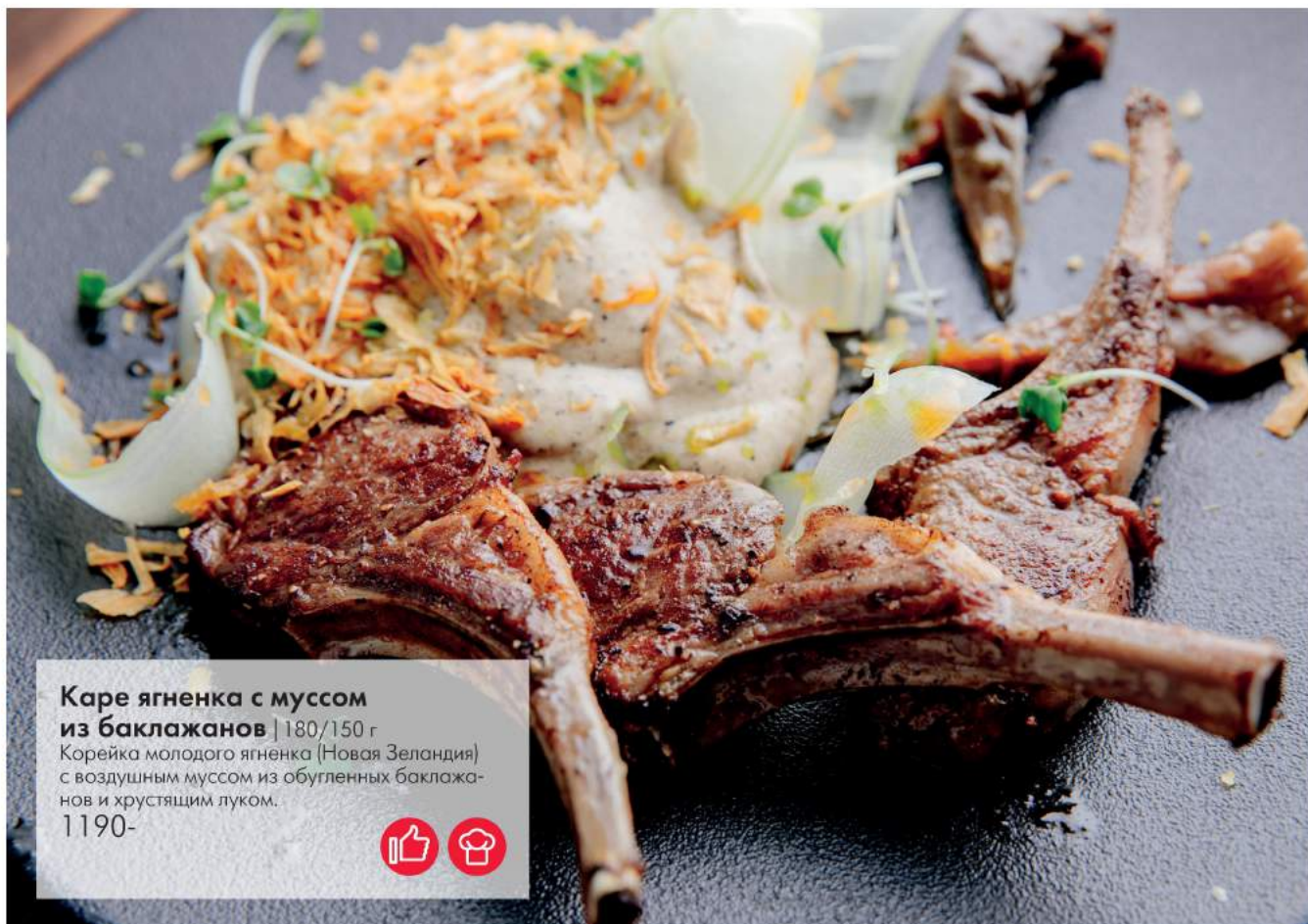
Курица в глазури из терияки с ризотто из пшеницы | 110/200 г
 Хрустящая курица в глазури из соуса терияки с кремовым ризотто из пропаренной пшеницы.
 470-



Куриное филе с муссом из цветной капусты и куриным демигласом | 150/130 г

Сочное куриное филе с воздушным муссом из цветной капусты с трюфелем.
 550-





Каре ягненка с муссом из баклажанов | 180/150 г

Корейка молодого ягненка (Новая Зеландия) с воздушным муссом из обугленных баклажанов и хрустящим луком.

1190-



Медальоны из мраморной говядины с трюфельным пюре | 300 г

Мраморные медальоны, обжаренные в дровяной печи, подаются с трюфельным пюре и ароматным соусом жу.

810-



Вырезка из мраморного вола с пармиде из белых грибов и вялеными томатами | 300 г

Грибное пармиде с ароматным тимьяном и гарниром из шпината с вялеными томатами, прекрасно дополняют вырезку вола прожарки medium с соусом деми-гласс.

790-





Мачете сухого вызревания | 300 г

Настоящий мужской стейк с насыщенным говяжьим вкусом и ореховым послевкусием.
1090-



Стейк Нью Йорк | 280 г

Поясничный отруб, достаточно постный, нежный и ароматный. Отличается достаточным процентом мраморности и упругой текстурой.
1150-



Рибай на гриле | 300 г

Сочный стейк из мраморной говядины (толстый край).
1900-



Стейк Скерт | 300 г

Стейк из диафрагмы. Насыщенная мраморность позволяет готовить мясо очень сочным и нежным.
780-



Мачете влажного вызревания | 300 г

Стейк из диафрагмы. Имеет насыщенный говяжий аромат. Отруб отличается превосходной мраморностью и сочностью.
1090-



Гарниры к стейкам

Пюре картофеля /150 г/	150-
Овощи гриль /300 г/	290-
Томаты с красным луком и оливковым маслом /150 г/	170-
Спаржа /100 г/	400-

Соусы (30 г)

Соус грибной (острый)	170-
Домашняя аджика	110-
BBQ	110-

Мороженое и сорбеты собственного производства | в ассортименте 50 г

Ванильное мороженое	90-
Шоколадное мороженое	90-
Лимонно-лаймовый сорбет	70-
Кокосовый сорбет	120-
Малиновый сорбет	120-
Черешневый сорбет	120-



Шоколадное пирожное с малиновым сорбетом | 145/45 г

Насыщенный шоколадный вкус пирожного прекрасно оттеняется соусом из красных ягод со свежей клубникой, сервируется шариком малинового сорбета, шоколадными чипсами и миндальными лепестками.

290-

Снежная Королева | 200 г

Ассорти из трёх видов домашнего мороженого (из бельгийского шоколада, ореховое, сливочное с бурбоновой ванилью). Подается с вафельной трубочкой.

350-



Кокосовый купол с тропическим муссом и фруктами по сезону | 150 г

Кокосовый купол с тропической начинкой.

360-





Пирог с сезонными ягодами | 100/50/50 г
Ароматный пирог с ягодами по сезону (уточняйте у официанта) и шариком мороженого.
390-



Пина колада | 100 г

Тартар из свежего ананаса, заправленный душистым гелем из цитрусов и корицы с добавлением рома, в обрамлении кокосового сорбета и шоколадного бисквита.

330-

Фруктово-ягодное плато | 600 г
Сезонные ягоды и фрукты
750-



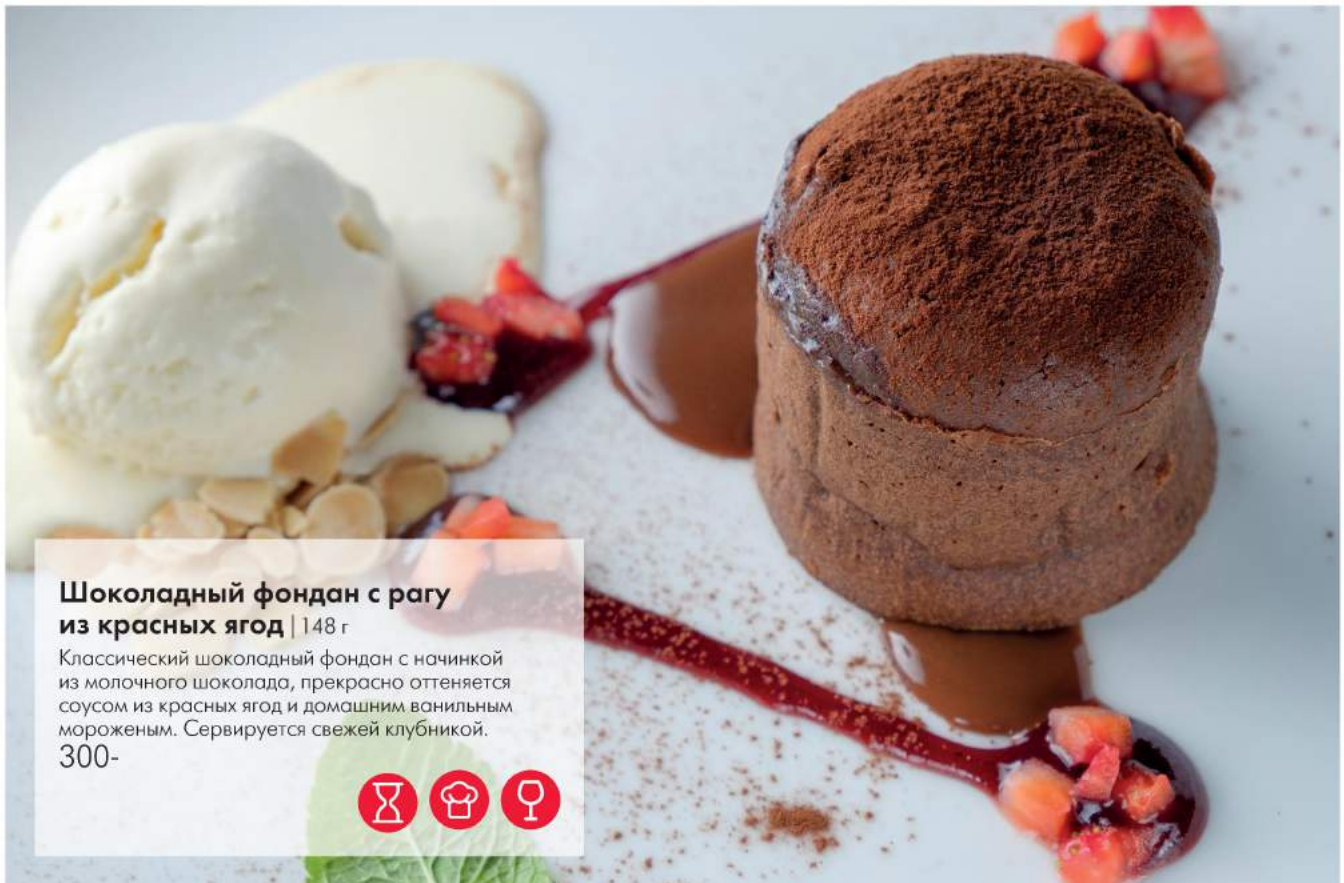
Лимон с юдзу и корочкой из белого шоколада | 130 г
380-





Чизкейк | 147 г

Сливочный чизкейк с бурбонной ванилью, сорбетом из черешни и соусом из красных ягод.
270-



Шоколадный фондан с рагу из красных ягод | 148 г

Классический шоколадный фондан с начинкой из молочного шоколада, прекрасно оттеняется соусом из красных ягод и домашним ванильным мороженым. Сервируется свежей клубникой.
300-



Дорогой друг!

Мы искренне рады, что из всех многочисленных заведений Воронежа ты выбрал именно гастрономический ресторан #Москва и благодарим за это. Надеемся, время, проведенное у нас, станет еще одной приятной частью утра, дня или вечера.


С первой минуты появления идеи о создании нашего ресторана мы думали о хорошем настроении, комфорте и приятных впечатлениях каждого из наших гостей, вкладывая частичку своего сердца во все, вплоть до деталей. Мы дали жизнь ресторану, который стал неотъемлемой частью жизни каждого, кто изо дня в день трудится для тебя. Мы надеемся, что отведав блюда, заботливо приготовленные нашими поварами и полюбовавшись на великолепные завораживающие виды города, ты станешь немного счастливее и, может быть, даже вдохновишься на новые жизненные свершения.

Нам важно каждое твое впечатление от пребывания в нашем ресторане. Делись мнениями, идеями и предложениями, отправив сообщения в Instagram.

Мы с нетерпением ждем тебя снова!

*Андрей Матвеев, Константин Клягников
и команда ресторана #Москва*



 gastrobarmoscow

 moskva_gastrobar

 moskva_gastrobar