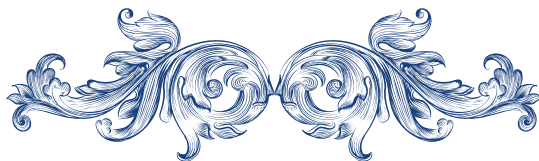


Дорогие гости,
Я, бренд-шеф Илья Харченко, рад приветствовать
Вас в бутик-ресторане ACADEMIA BAR SHUVALOFF,
который расположился в историческом Особняке
графа Шувалова. Здесь мы подаем всеми любимые
классические блюда, проверенные временем,
обрамляя их современной и авторской подачей.

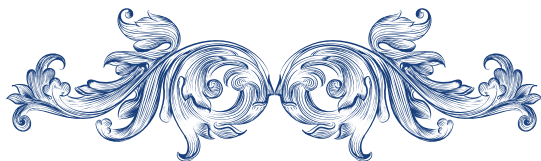
Надеемся, что наше гостеприимство оставит след
в сердце и подарит самые теплые и душевные
воспоминания.

Илья Харченко
и команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF.



ЗАВТРАКИ

	Овсяная каша с яблочным конфи и карамелью	550
	Рисовая каша с ягодным конфитюром и лепестками миндаля	550
	Гречотто с трюфельным маслом и яйцом пашот	650
new	Глазунья из двух яиц с хумусом, беконом и томатами	850
new	Омлет с лососем, авокадо и моцареллой	1250
new	Скрембл с трюфелем, креветками и лепешкой роти	1150
best	Шакшука с Тамбовским окороком и страчателлой	950
wait time 30 min	Драник из цукини с лососем	1050
	Бенедикт с лососем и соусом Беарнез	1350
best	Сырники с клубничным соусом и ягодами	900



chef's
advice

Сырники из топленого творога
с шоколадным кремом

1050

chef's
advice

Тост с крабом, гуакамоле
и мармеладным редисом

1550

Сэндвич с цыпленком, страчателлой
и соусом терияки

1150

new

Круассан со скремблом и трюфелем

1350

Круассан с лососем
и трюфельным соусом

1300

new

Круассан с малиной
и сливочным кремом

1350

new

Топленый крем с пьяной вишней
и шоколадными чипсами

800

Черный трюфель 1 г 300

Щучья икра 30 г 900

Красная икра 30 г 1100

Черная икра 20 г 3500

Лосось 50 г 650

Креветки 70 г 500

Краб 40 г 1050

Авокадо 50 г 300

Вяленые томаты 50 г 400

Моцарелла 50 г 250

Страчателла 50 г 400

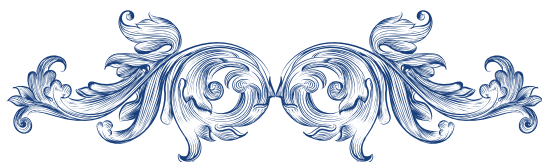
Пармезан 30 г 450

Пастроми 50 г 350

Парма 50 г 550

Тамбовский 350

окорок 50 г

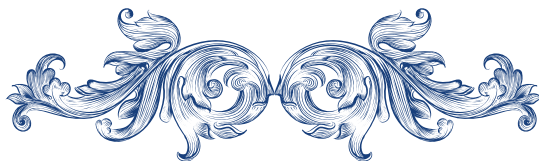


RAW

new	Карпаччо из краба и осьминога	1900
	Карпаччо из тунца с соусом Гремолата	1050
new	Карпаччо из говядины с мармеладным луком	950
chef's advice	Тартар из лосося с черной икрой	1650
best	Тартар из мраморной говядины с щучьей икрой	1350

FOR SHARING

	Антипаста	2600
new	Сет дипов от Ильи Харченко	2300
new	Салат ACADEMIA	1900
wait time 30 min	Пирог с лососем и соусом Бер блан	2150

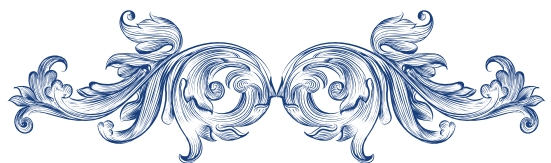


STARTERS

	Мухаммара с грецкими орехами	750
new	Хумус с кунжутным маслом	750
vegan	Фасолевый крем с мятой и вялеными томатами	750
best	Риет из тунца с кедровыми орехами	750
new	Лечо с Тамбовским окороком	750
	Хлеб со взбитым маслом	550

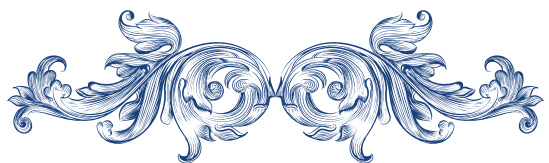
ЗАКУСКИ

new	Лангустины фламбе с печеным перцем	1550
	Паштет с вишней в бурбоне	850
wait time 30 min	Пирог с уткой и соусом Бекон	1350
	Вителло Тоннато	1100



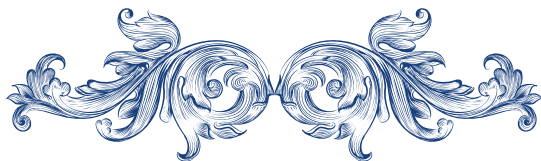
САЛАТЫ

vegan	Зеленый салат с трюфельным Майо	950
chef's advice	Салат с тунцом бонито и артишоками	1150
	Салат с морепродуктами	1550
	Салат с курицей и беконом	1100
best	Салат с телятиной и печеными перцами	1050



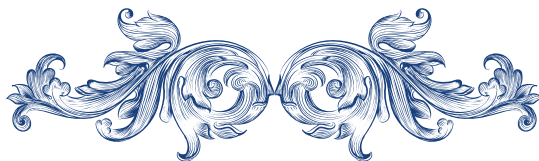
СУПЫ

new	Крем-суп из белых грибов с куриным суфле и трюфелем	800
	Сливочная уха с копченым лососем	900
	Куриный бульон с яйцом и цукини	650
best	Суп с пастроми и печеными овощами	950



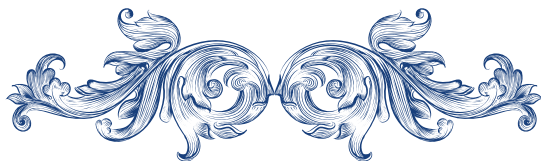
ПАСТА И РИЗОТТО

best	Ризотто с белыми грибами и трюфелем	1350
	Казаречче качо-э-пепе	950
new	Спагетти с рапанами	1300
best	Карамелле с крабом	1450
	Папарделле с уткой и шпинатом	1100



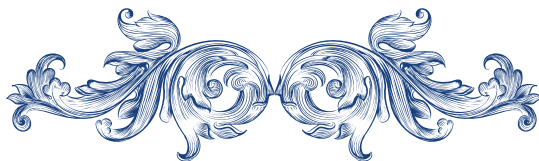
ГАРНИРЫ

new	Спаржа с пармезаном и соусом Руй	1150
new	Запеченный батат с азиатской заправкой и орехами	550
new	Цукини фри с лимонной заправкой	550
	Пюре с ароматным маслом	550
	Картофель Стоун с чесноком и петрушкой	550



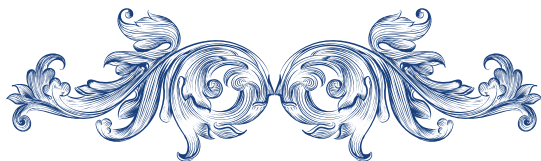
ГОРЯЧЕЕ

chef's advice	Палтус с тальятелле из цуккини с соусом Бри	1900
new	Треска с пюре из сельдерея и трюфельным Беарнез	1700
	Лосось с соте из вонголе	2300
best	Осьминог с картофельным пармантье	2600
	Куриная котлетта А-ля миланезе с каперсами	1100
	Куриное филе с алиго и луком порей	1250
	Утка конфи с полентой и соусом Жу	1700
	Пастроми с булгуром и белыми грибами	1600
best	Бургер с мраморной говядиной и страчателлой	1400
wait time 30 min	Стриплойн из мраморной говядины в мясной глазури (за 100 г)	1600
best	Тендерлоин с трюфельным кремом и соусом Демиглас	2650



ДЕСЕРТЫ

new	Лимонный тарт	900
chef's advice	Яблочный пирог	750
best	Брауни	800
new	Павлова с маракуйей и малиной	800
new	Ореховый тарт с карамельным кремом	850
best	Тарт нутелла-малина	900
	Трюфель 100 г вишня-виски/апельсиновый перец/ цитрус-малина/кокос-лайм/ореховый пралине	200
	Мороженое/Сорбет	200



Уважаемые гости, пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости продуктов или аллергии.

Компаниям от 6 человек мы включаем в счет сервисный сбор в размере 10%.

С уважением,
команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF

Посмотреть фотографии блюд:

