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.

Breakfast

	Овсяная каша с яблочным конфи и карамелью	650
	Рисовая каша с ягодным конфитюром и лепестками миндаля	650
	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
	Бенедикт с лососем/вяленым пастрами и соусом Беарнез	1450

best	Сырники с клубничным соусом и ягодами	1050
chef`s advice	Сырники из топленого творога с шоколадным кремом	1050
new	Круассан со скремблом, лососем и трюфелем	1350
best	Круассан с малиной и сливочным кремом	1350
new	Топленый крем с пьяной вишней и шоколадными чипсами	800

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
Пастрами 50 г	350
Парма 50 г	550
Тамбовский окорок 50 г	350

Special

Остановись, мгновение! Ты прекрасно!
Именно такими словами можно описать завтрак графа и графини.

В разделе «Special» представлены два эксклюзивных сета, которые являются целой церемонией и ритуалом, задающие тон всему дню. Это гастрономическое путешествие сквозь время, где каждая позиция — символ роскоши и традиций.
Подаем по воскресеньям и понедельникам — в духе дворянских традиций XIX века, когда гости собирались за большим столом, чтобы наслаждаться не только едой, но и атмосферой.

Сервируем винтажной посудой, украшавшей столы русской аристократии — фарфор, хрусталь, серебро — чтобы вы почувствовали себя важными гостями графской семьи.

Завтрак графа Шувалова	3500
Завтрак графини Дашковой	3500

Caviar

Черная икра 20 г	3500
Красная икра 30 г	1100
Щучья икра 30 г	900
Черный трюфель 1 г	300

Сет BOURGEOIS 19000

Три вида икры: черная, красная и щучья.Сервируем тертым яйцом, маринованными огурцами, картофельными чипсами, подаем вместе с солодовым хлебом и намазками.

Для идеального сочетания в сет входит мини бутылка шампанского Jeaunaux-Robin Éclats de Meulière Extra Brut.

For Sharing

	Антипасти	2600
new	Сет дипов от Ильи Харченко	2300
new	Салат ACADEMIA	1900
new	Пирог с лососем и соусом Бер блан	1900

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

Starters

	Мухаммара с грецкими орехами	750
new	Хумус с кунжутным маслом	750
vegetarian	Фасолевый крем с мятой и вялеными томатами	750
best	Риет из тунца с кедровыми орехами	750
	Паштет с вишней в бурбоне	850
wait time 30 min/best	Пирог с уткой и соусом Бекон	1350
	Вителло Тоннато	1100
	Хлеб со взбитым маслом	550

Salads

vegetarian	Зеленый салат с трюфельным Майо	1150
chef`s advice	Салат с тунцом бонито и артишоками	1450
	Салат с морепродуктами	1550
best	Салат с вяленым пастрами и печеными перцами	1350

Soups

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

Pasta & Risotto

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

Side dishes

new	Спаржа с пармезаном и соусом Руй	1150
new	Запеченный батат с пармезаном и орехами	550
	Картофельное пюре с ароматным маслом	550
	Картофель Стоун с чесноком и петрушкой	550

Main course

new	Треска с пюре из сельдерея и трюфельным Беарнез	1700
	Лосось с соте из вонголе	2300
best	Осьминог с картофельным пармантье	2600
	Куриное филе с алиго и луком порей	1350
	Утка конфи с полентой и соусом Жу	1700
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

Desserts

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 1 шт. вишня-виски/апельсиновый перец/ цитрус-малина/кокос-лайм/ореховый пралине	300
	Мороженое/Сорбет	250
	Благодарность поварам за вкусную трапезу	300

Уважаемые гости,

благодарим Вас за выбор нашего бутик-ресторана для своего времяпрепровождения. Просим Вас заранее сообщить нам о пищевой непереносимости или аллергии. Также, уведомляем Вас, что для компаний от 6 человек к счету добавляется сервисный сбор 10%.

С уважением, команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF.

Посмотреть фотографии блюд: