

ACADEMIA
BAR
Shuvaloff

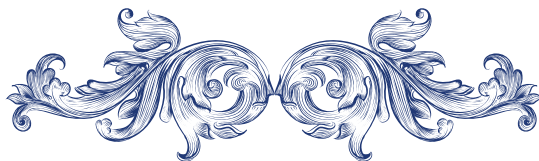
ROOM SERVICE

*Услуга составляет 15% от суммы чека

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.

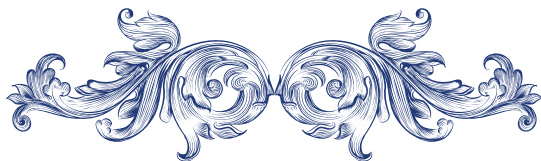
Надеемся, что наше гостеприимство оставит след в сердце и подарит самые теплые и душевные воспоминания.

Илья Харченко
и команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF.



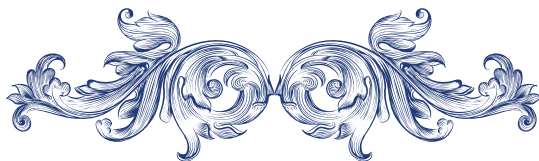
Breakfast

	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/вяленным пастроми и соусом Беарнез	1450



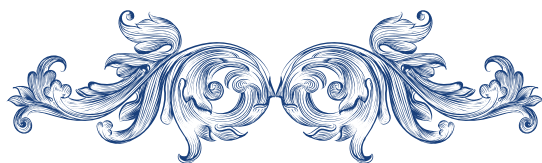
best	Сырники с клубничным соусом и ягодами	1050
chef's advice	Сырники из топленого творога с шоколадным кремом	1050
new	Круассан со скремблом, лососем и трюфелем	1350
best	Круассан с малиной и сливочным кремом	1350
new	Топленый крем с пьяной вишней и шоколадными чипсами	800

Лосось 50 г	650	Страчателла 50 г	400
Креветки 70 г	500	Пармезан 30 г	450
Краб 40 г	1050	Пастроми 50 г	350
Авокадо 50 г	300	Парма 50 г	550
Вяленые томаты 50 г	400	Тамбовский окорок 50 г	350
Моцарелла 50 г	250		



Caviar

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



For Sharing

Антипаста 2600

new Салат ACADEMIA 1900

new Пирог с лососем и соусом Бер блан 1900

Raw

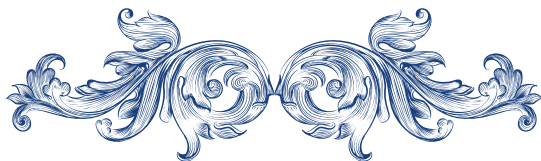
new Карпаччо из краба и осьминога 1900

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

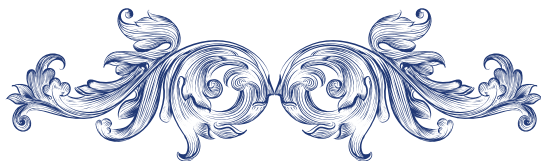
best Риет из тунца с кедровыми орехами 750

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

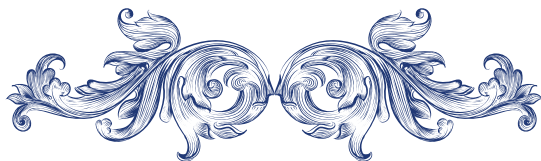


Salads

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 пастроми 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

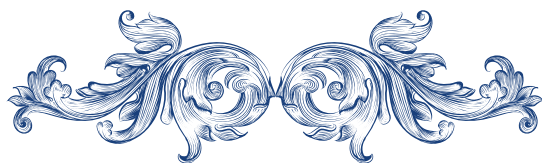
Side dishes

new Спаржа с пармезаном и соусом Руй 1150

new Запеченный батат с пармезаном и орехами 550

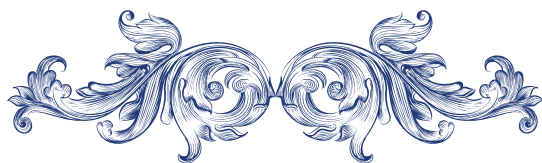
Картофельное пюре с ароматным маслом 550

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

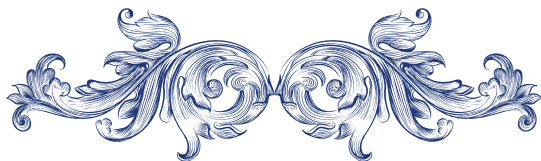
new Павлова с маракуйей и малиной 800

new Ореховый тарт с карамельным кремом 850

best Тарт нутелла-малина 900

Трюфель 1 шт. 300
вишня-виски/апельсиновый перец/
цитрус-малина/кокос-лайм/ореховый пралине

Мороженое/Сорбет 250



ШАМПАНЬ CHAMPAGNE

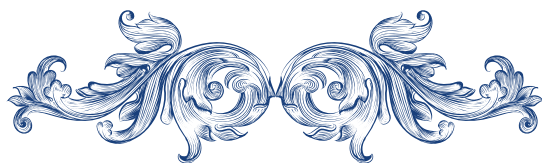
750 мл

FRA	Jeeper Grand Assamblage Brut Assamblage Brut	18000
FRA	Bergere Rosé Brut	24500
FRA	Blanc de Blancs Aÿ Grand Cru Brut, Collery	25000
FRA	Henri Giraud Esprit Nature «G»	27500
FRA	Louis Roederer Collection 244 Brut	29000

ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINES

750 мл

RUS	Petnat Riesling, Golubitskoe Estate	4000
ITA	Bio Bio Bubbles Extra dry, Cielo	5100
ITA	Prosecco Superiore Valdobbiadene Quartese Brut, Ruggeri	7500
ESP	La Vida es Reserva Brut Rose, Castelo de Pedregosa	8000
FRA	Cremant de Limoux «Eugenie» Brut, Antech	6300



БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINES

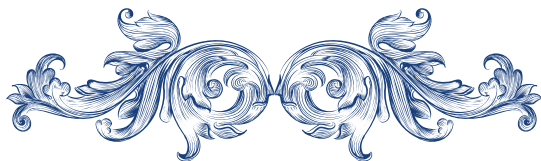
750 ML

ITA	Pinot Grigio Priara, Pradio	5500
ITA	Grillo della Timpa, Feudo Montoni	7500
ITA	Trebbiano d'Abruzzo, Agricola Tiberio	9000
FRA	Sancerre Blanc "Le Pierrier", Domaine Thomas et Fils	10500
RUS	Chardonnay Sikory	4200
GER	Riesling Cliffhanger	4800
AUS	Gruner Veltliner "Panzaun", Fichtenbauer-Mold	6000
ESP	Albarino «Pulpo», Pagos del Rey	5500
NZ	Sauvignon Blanc Arco Bay	5700
USA	Chardonnay Estate, The Hilt	30000

ПОЗЕ ROSE

750 ML

ITA	Ros'Aura, Feudi di San Gregorio	7500
-----	---------------------------------	------



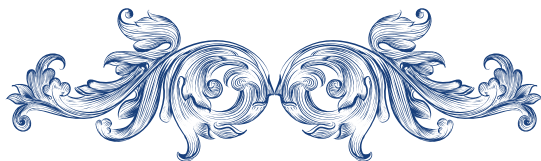
КРАСНЫЕ ВИНА RED WINES

750 мл

ITA	Montepulciano d'Abruzzo, Umani Ronchi	5400
ITA	Valpolicella «Morandina», Pra	8500
FRA	Pinot Noir Guillaume Aurele	5100
FRA	Gamay Mignon, Damien Coquelet	9000
GER	Spätburgunder «Bockenheim», Neiss	6500
AUS	«Puszta Libre!», Claus Preisinger	9000
ESP	Burko	6300
ESP	El pages content, La Salada	10500

ДЖИН GIN

Bombay Sapphire 500мл	7500
The Botanist 22 700мл	11900
Gin Mare 700мл	16800



ТЕКИЛА TEQUILA

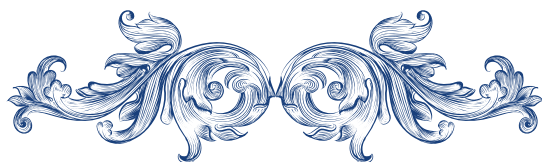
Ley 925 Blanco 750 мл	10500
Ley 925 Reposado 750 мл	10500
Pueblo Viejo Anejo 700 мл	11900

POM RUM

Oakheart	8400
Rhum J.M	11200
Zacapa Solera Gran Reserva 23 y.o.	23800

КОНЬЯК И КАЛЬВАДОС COGNAC & CALVADOS

Roulet VS	14700
Roulet VSOP	18200
Roulet XO	40600
Calvados Pere Magloire Fine VS	16800



ВИСКИ WHISKEY

BLEND	Dewar's White Label 750 мл	9000
BLEND	Chivas Regal 12 y.o. 1000 мл	21000
BLEND	Auchentoshan 12 y.o. 700 мл	15400
MLT	Macallan Double Cask 12 y.o. 700 мл	37800
JA	Kujira Ryukyu Inari 700 мл	15400
AE	Jim Beam 1000 мл	12000

ВОДКА VODKA

	Tsarskaya Original 1000 мл	9000
	Beluga Noble 1000 мл	11000



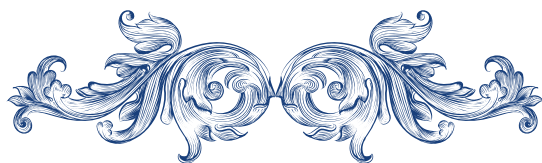
ПИВО BEER

330 мл

Dutch vienna lager	550
Dutch blanche	550
Dutch IPA	550
Dutch non-alco lager	450

СОФТ SOFT

Вода Dausuz Still 500 мл	450
Вода Dausuz Sparkling 500 мл	450
Вода Aqua Panna 750 мл	1050
Вода San Pellegrino 750 мл	1050
Тоник J.Gasco 200 мл	550
Coca-Cola 330 мл	450
Coca-Cola Zero 330 мл	450

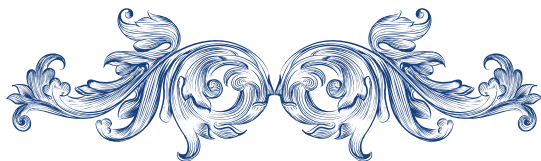


ЛИМОНАДЫ И ФРЕШ LEMONADES & FRESH

Клубнично-Мятный	550
Алтайский	550
Пряный	550
Фреш Апельсин/ Грейпфрут/ Яблоко/ Морковь/ Сельдерей	550

ЧАЙ И КОФЕ TEA & COFFEE

Эспрессо	300
Американо	300
Капучино	400
Двойной капучино	450
Флэт уайт	450
Латте	450
Раф	450
Матча латте	450
Ассам/ Эрл Грей/ Жасмин Молочный улун/ Сенча Ромашковый сбор/ Иван-чай Саган-дайля	450



Наши коктейли — это маленькие гастрономические истории, созданные вручную нашими барменами. Каждый вкус сбалансирован и задуман так, чтобы раскрыться в момент подачи.

Поэтому коктейли мы подаём исключительно в залах бутик-ресторана. Только так вы сможете ощутить свежесть, текстуру и аромат в том виде, как это задумывал наш бренд-шеф бармен Даниил Леман. Мы бережём впечатление, чтобы оно было полным, как первый аккорд в любимой мелодии.

Ваш идеальный коктейль уже ждёт вас
в ACADEMIA BAR SHUVALOFF!

