

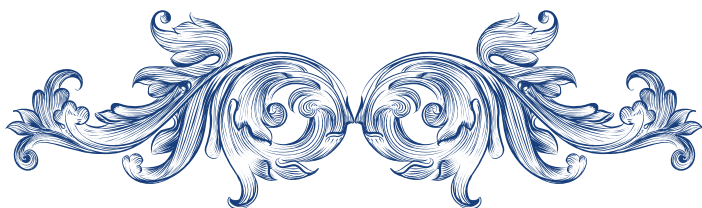
Дорогие гости,
Добро пожаловать в Особняк графа Шувалова!

Я, шеф-повар Илья Харченко, хочу познакомить
Вас с итальянской кухней в авторском исполнении.

Пристрастия в еде у всех уникальны, и каждый из Вас откроет
в камерном баре что-то своё: кто-то отметит совершенное
исполнение классических блюд, а кто-то придёт в восторг от
оригинальных решений на базе итальянской кухни.

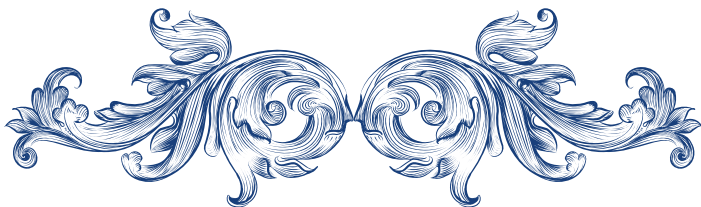
Наслаждайтесь стильным интерьером, изысканными блюдами,
авторскими напитками и безупречным сервисом.
Ваше удовольствие - наша главная цель.

Илья Харченко и команда ACADEMIA BAR SHUVALOFF



ЗАВТРАКИ

Скрембл/ Омлет/ Яичница с овощным салатом	550
Шакшука с печеными перцами	690
Овсяная каша с яблочным конфи и карамелью	450
Манная крем-брюле с сезонными ягодами	650
Гречотто с трюфельным маслом и яйцом пашот	590
Рисовая каша с ягодным конфитюром и лепестками миндаля	490
Сырники с клубничным соусом и ягодами	590
Сырники из топленого творога с шоколадным кремом	750
Бенедикт с форелью и соусом Беарнез	850



Драник из цукини
с копченой форелью и рататюем 690

Тост с пастроми
и печеным перцем 760

Тост с крабом, гуакамоле
и мармеладным редисом 940

Сэндвич с цыпленком,
страчателлой и соусом терияки 820

Круассан с форелью
и трюфельным соусом 870

Круассан
со сливочным кремом и ягодами 890

Авокадо 50г 250

Вяленые томаты 50г 350

Печеный перец 50г 200

Моцарелла 50г 230

Страчателла 50г 270

Пармезан 30г 390

Пастроми 50г 320

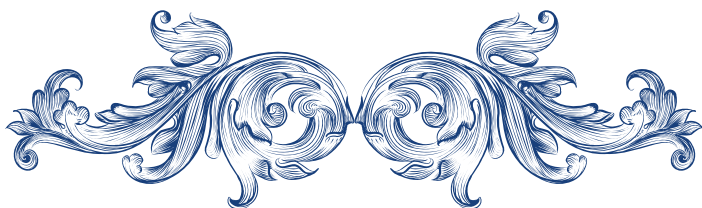
Парма 50г 490

Форель 50г 350

Креветки 70г 490

Красная икра 30г 590

Краб 40г 590



RAW

Тартар из говядины с щучьей икрой	990
-----------------------------------	-----

Тартар из форели с икрой палтуса	890
----------------------------------	-----

Карпаччо из тунца с гималайской солью	850
---------------------------------------	-----

STARTERS

Антипасти на двоих	2290
--------------------	------

Микс дипов	1390
------------	------

Фасолевый хумус с пряным маслом	520
---------------------------------	-----

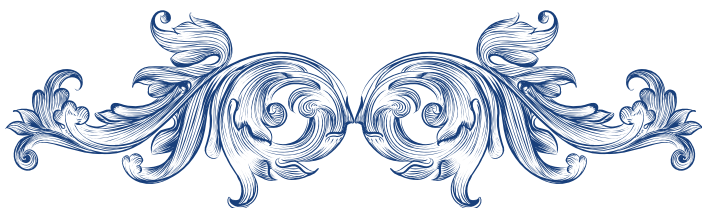
Мухаммара с грецкими орехами	550
------------------------------	-----

Рататуй с вялеными томатами	470
-----------------------------	-----

Риет из тунца с кедровыми орехами	590
-----------------------------------	-----

Лечо с пармой	490
---------------	-----

Хлеб со взбитым маслом	350
------------------------	-----

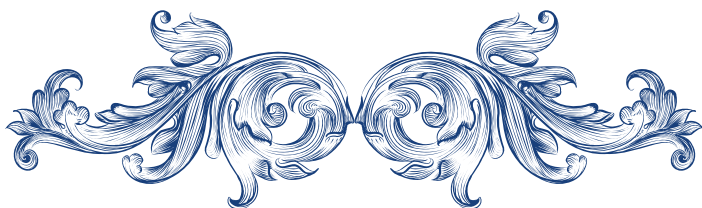


ЗАКУСКИ

Паштет с вишней в бурбоне	650
Вителло Тоннато	890
Каволо с белой рыбой	790
Пирог с уткой и соусом Бекон	850
Креветки фламбе с печеным перцем	1050

САЛАТЫ

Зеленый салат с трюфельной заправкой	720
Салат с курицей и беконом	690
Салат с телятиной и печеными перцами	850
Салат с тунцом и артишоками	990
Салат с морепродуктами в соусе том ям	1390

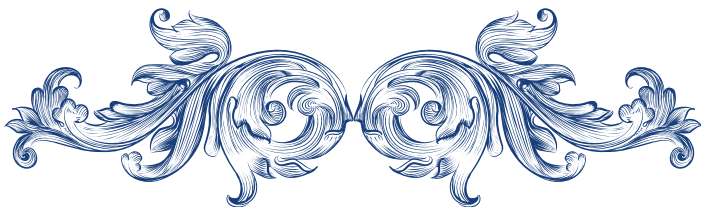


СУПЫ

Куриный бульон с яйцом и цукини	590
Сливочная уха с копченой форелью	690
Крем-суп из белых грибов	850
Суп с пастроми и печеными овощами	760

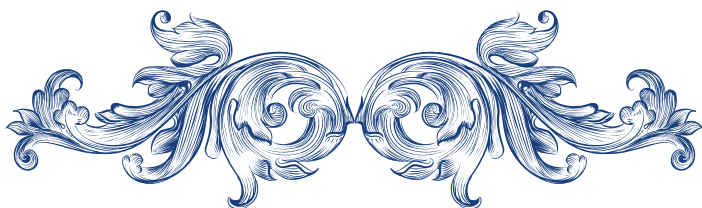
ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами	990
Казаречче качо-э-пепе с вонголе	1050
Папарделле с уткой и шпинатом	1090
Карамелле с крабом	1390



ГОРЯЧЕЕ

Куриное филе с алиго и луком порей	990
Утка конфи с полентой и соусом Жу	1490
Бургер с говяжьим бифштексом и страчателлой	1190
Форель rose с соте из вонголе	1290
Пастроми с булгуром и белыми грибами	1250
Палтус с тальятелле из цукини с соусом Бри	1350
Куриная котлетта А-ля миланезе с каперсами	1020
Треска с зеленым горошком и соусом Гремолата	1190
Тендерлоин с трюфельным кремом и соусом Демиглас	2450
Осьминог с картофельным пармантье	2590



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк	550
---------	-----

Брауни	690
--------	-----

Яблочный пирог	650
----------------	-----

Тарт нутелла-малина	690
---------------------	-----

Мороженое/ Сорбет	200
-------------------	-----

Трюфель	150
---------	-----

кокос-лайм/ апельсиновый перец/ вишня-виски
цитрус-малина/ ореховый пралине

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

