

# INNER

## АПЕРИТИВ

Alain Bailly, 125 мл / 1700  
"Cuvee Petronille" Brut  
Champagne, France

---

Игристое Prosecco Corvezzo 125 мл / 690  
Extra Dry  
Veneto, Italy

---

Americano & Tonic 690  
винный аперитив, тоник, огурец

---

Pineapple 75 690  
джин на ананасе и имбире, лайм, игристое

---

Martini Fiero & Tonic и тарталетка 690  
с лососем и сливочным кремом чипотле

---

Porn Star alco free 400  
безалкогольный спирт, ваниль, маракуйя,  
игристое вино б/а, морковная палочка

---

## СТАРТ

Оливки Касерес 450

---

Спаржа в темпуре с копченой фетой 790

---

Тарталетки с лососем и сливочным 650  
кремом чипотле

---

Устрица с лакто-чили 490  
и малиновым уксусом

---

## БРУСКЕТТЫ & ЛЕПЕШКИ

Лепешка с пармой, томатной сальсой 750  
и кремом из пармезана

---

Лепешка с мортаделлой, кремом 590  
из белых грибов и черным трюфелем

---

Лепешка с тунцом, авокадо 590  
и спайси соусом

Теплый, сдобный, свежее испеченный хлеб ждет Вас в нашей пекарне после визита в ресторан, а сладкую датскую выпечку Вы можете заказать с собой или прямо к столу в качестве финального аккорда вашего обеда или ужина.

Просто обратитесь к официанту.

*Алексей Алексеев*

## САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

Зеленый салат с авокадо и трюфельным дрессингом	650
Салат с крабом, томатами и печеным картофелем	1100
Салат с угрем, перцем рамиро и сливочным унаги	850
Буррата с вялеными абрикосами и узбекскими томатами	850
Карпаччо из говядины с хреном и копченой фетой	620
Тартар из говядины с луковыми кольцами, черным трюфелем и соусом тар-тар	750
Гребешок с соусом из базилика и щучьей икрой	790
Обожжённый лосось с кремом из авокадо и стеблем васаби	990
<sup>new</sup> Севиче из креветок с огурцом и томатами	790
Крудо из тунца с цитрусовым понзу	790
Сибас с острым соусом кимчи и узбекскими томатами	750
Гребешок на гриле с кремом из зеленого гороха и соусом бер блан	890

## СУПЫ

Суп с вонтонами из поркетты, томатами и шпинатом	470
<sup>new</sup> Грибной бульон с говяжьей шеей и белыми грибами	690
<sup>new</sup> Томатный суп с морепродуктами, томатами и кинзой	690

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Судак с картофельным пюре, томатами и оливками	2200
Томленая говяжья шея с полбой и белыми грибами	2790

## ОСНОВНОЙ КУРС

<sup>new</sup> Говяжья шея с полбой, печеным перцем рамиро и солодовым соусом	1390
Шницель по-милански с фуа-гра и томатами	1390
Говяжья щека с печеным картофелем, вешенками и муссом из лука	950
Стейк Рибай 100 г + картофельное пюре с черным трюфелем + спаржа на гриле	1290 490 740
Утиная ножка конфи с полентой и томатами	790
Казаречче качо-э-пепе с уткой конфи	890
Слоеный пирог с куриным бедром и соусом фуа-гра	850
Утиная грудка с белыми грибами и черным трюфелем	1250
Лосось на гриле с кейлом и соусом из белого вина	1100
Палтус со шпинатом, трюфельным кремом и картофель пай	990
Ньокки с рапанами, грибами и муссом из пармезана	790
Орзо с лангустинами, томатами и лаймом	1100
<sup>new</sup> Судак с картофельным пюре, томатами и маслом из анчоусов	890
<sup>new</sup> Осьминог на гриле с хумусом и баклажаном	1690

## ДЕСЕРТЫ

<sup>new</sup> Ананасовый мусс с помело и эстрагоном	550
<sup>new</sup> Теплые венские вафли с брусникой и сметанным кремом	650
<sup>new</sup> Медовик с кремом из корня сельдерея и грушевым сорбетом	650
<sup>new</sup> Миндальная меренга с марципановым кремом, кумкватом и черносливом	590
<sup>new</sup> Шоколадный тарт с имбирным мороженым и соленым медом	690

Просим вас сообщить нам до принятия заказа о наличии пищевой аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

Наша команда:  
Ресторатор – Алексей Алексеев  
Операционный директор – Антон Нечипоренко  
Бренд-шеф – Илья Чубрик  
Шеф-повар – Алексей Танаев  
Шеф-кондитер – Ксения Соловьева  
Шеф-пекарь – Сергей Лапшин  
Шеф-сомелье – Сергей Калинин  
Шеф-бармен – Роман Качанов  
Управляющий – Павел Тихонов

\* это лишь небольшая часть нашей большой команды.