

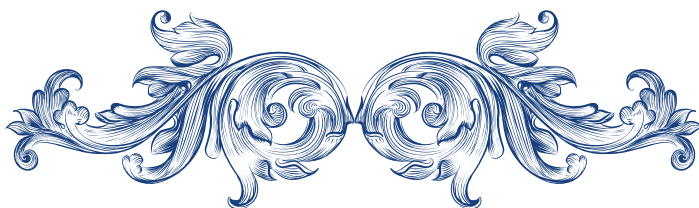
Дорогие гости,
Добро пожаловать в Особняк графа Шувалова!

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.

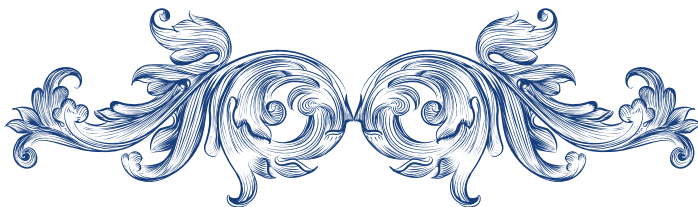
Наслаждайтесь стильным интерьером, изысканными блюдами,
авторскими напитками и безупречным сервисом.
Ваше удовольствие - наша главная цель.

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 рататутем 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 Пастроми 50г 320

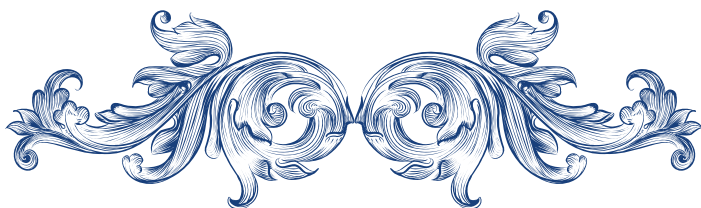
Вяленые томаты 50г 350 Парма 50г 490

Печеный перец 50г 200 Форель 50г 350

Моцарелла 50г 230 Креветки 70г 490

Страчателла 50г 270 Красная икра 30г 590

Пармезан 30г 390 Краб 40г 590

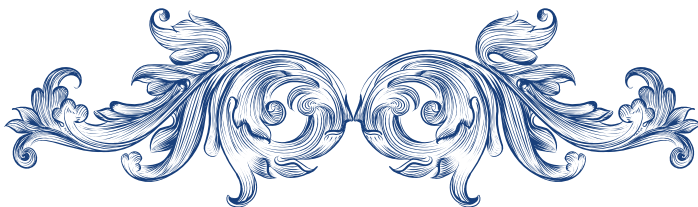


RAW

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Тартар из говядины с щучьей икрой | 990 |
| Тартар из форели с икрой палтуса | 890 |
| Карпаччо из тунца с гималайской солью | 850 |

STARTERS

| | |
|-----------------------------------|------|
| Антипаста 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 |

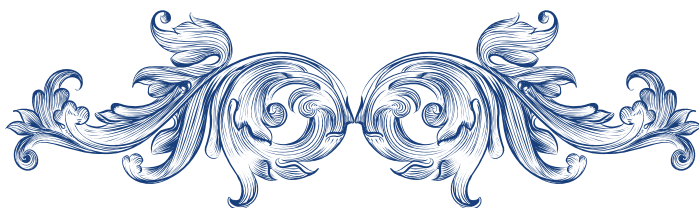


ЗАКУСКИ

| | |
|----------------------------------|------|
| 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 пастромами и печеными овощами 760

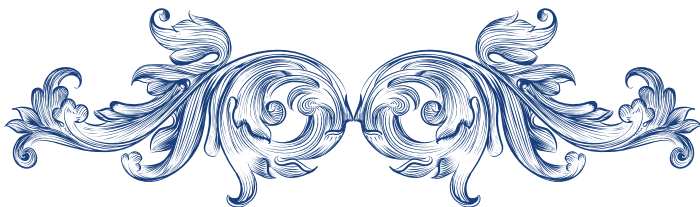
ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами 990

Казаречче качо-э-пепе с вонголе 1050

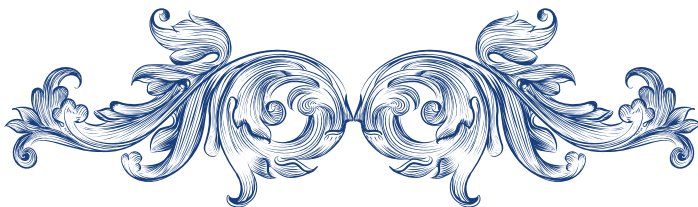
Папарделле с уткой и шпинатом 1090

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 цуккини 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

