



eat & talk cafe

BUDDY

Menu

Закуски

Сморреброд с пастроми из мраморной говядины, хвойным маслом и айоли	70/40/15/10 г.	620
Выдержанная мраморная говядина, айоли, жемчужный лук. Подается на бородинском хлебе на семидневной закваске		
Брускетты с сальсой из желтых томатов	70/50/45 г.	420
Сальса из желтых томатов, мусс из петрушки, кинза. Подаются на бородинском хлебе на семидневной закваске		
Деревенский паштет из телячьей печени	80/40/70 г.	580
Телячья печень с добавлением виски и красного вина. Подается с компрессированным чёрным изюмом и карамелизированным луком		
Сырная тарелка (запрещенка)	30/30/30/60 г.	760
Ассорти сыров подаётся с кремом из финика и кураги, орехами и икрой из мёда		
Оливки Тондо (Италия)	100 г.	540
Оливки, промаринованные в оливковом масле с соком лайма и кинзой. Подаются на земле из солода		
Тартар из мраморной говядины с чипсами из фермерского тартина	85/10/60 г.	740
Мраморная говяжья вырезка, выдержанная в ирландском виски и черном перце, трюфельный айоли. Подается с сыром пармезан и чипсами из фермерского тартина		
Сахалинский гребешок в ванильном понзу с личи	50/30/15 г.	780
Филе сахалинского гребешка, маринованное в понзу на бурбонской ванили, белом вине, зелёном масле. Подается с копченым личи и маринованной тыквой		
Чесночные гренки с тартаром из фермерской утки	60/20/110 г.	660
Ржаной хлеб с добавлением чеснока и сыра пармезан. Подается с тартаром из фермерской утки, айоли и луком сибует		
Тигровые креветки темпура	130/40 г.	680
Тигровые креветки в темпуре с чернилами каракатицы. Подаются с соусом сгущёнка-васаби		
Фисташковый хумус с тартаром из лангустинов	165/50 г.	670
Домашний хумус на основе нута и фисташки. Подается с тартаром из аргентинских лангустинов и гелем из малинового лука		
Паштет из печени трески с гелем из малинового лука	155/50 г.	750
Паштет из мурманской трески, джем из желтков, лук порей. Подается с гелем из малинового лука и бородинским хлебом на семидневной закваске		
Запеченный баклажан с эспумой из кешью	230 г.	680
Баклажан, запеченный в специях с крошкой из сухарей Фурикакэ. Подается на эспуме из кешью и тартаром из желтых томатов		

Салаты

Фермерский салат с мраморной говядиной 140/50 г. 620

Карпаччо из мраморной говядины с муссом из карамелизированной петрушки, конусы из цукини с кремом из брынзы и семенами подсолнуха, соус понзу, промаринованные тыква и свекла

Фермерская буррата с томатами в малиновом соусе и солёным арахисом 125/60/10 г. 680

Итальянский молодой сыр, компрессированные томаты черри без кожуры. Подается с кремом бальзамик, зеленым маслом и соленым арахисом

Салат с лососем горячего копчения 1/250 г. 720

Североатлантический лосось горячего копчения, шпинат, соус айоли, вяленые томаты, ростки сои, бобы эдамамэ, водоросли чука, свежие огурцы, рисовые чипсы с васаби

Мясной тexasский салат 1/225 г. 740

Выдержанная мраморная говядина, микс салата, ананас в панировке, маринованные огурчики. Подается с соусом свит чили и эспумой из кешью

Texdane Buddy

Гречишный хлеб со льном 140/50 г. 380

Живой хлеб на семидневной закваске на основе гречишной, пшеничной и цельнозерновой муки с добавлением семян льна. Подается с фермерским сливочным маслом на основе эспрессо, черемухи и пудры из черной смородины

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты



Том Ям	380/100/40 г.	780
На основе тайского бульона, королевская креветка, дальневосточный кальмар, мини осьминоги, чилийские мидии, грибы шиитаке, помидоры черри. Подается с рисом жасмин, кинзой и лаймом		
Костровая уха из каспийского сома и карельской форели	1/340 г.	680
Филе сома и форели, печеный картофель, зелёный лук		
Томатный суп с тартаром из аргентинских лангустинов и беконом из утки	220/40/25 г.	650
Томаты в собственном соку, карамелизированные с ананасом и луком. Подается с тартаром из аргентинских лангустинов и беконом из утиной грудки		

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

Основные блюда

Филе сома с картофелем Гала 120/50/30 г. 950

Филе каспийского сома в соевом соусе и чёрном перце, с картофелем Гала и подмаринованными грибами шимиджи. Подается с карамельным соусом

Донер с пастроми из мраморной говядины 140/300 г. 930

Выдержанная мраморная говядина, сальса из желтых томатов, подмаринованная красная капуста.

Подается на свежей испеченной пите с копченым соусом айоли

Бефстроганов из говяжьей вырезки 130/290/60 г. 920

Слайсы мраморной говяжьей вырезки, приготовленные с добавлением виски и красного вина, жемчужного лука, шампиньонов и битых огурцов.

Подается с картофельным пюре с пармезаном

Индийское красное Карри 270/100 г. 820

Куриное филе с добавлением лимонграсса, имбиря, кокосового молока с овощами и ростками сои, приправленное ароматным кунжутным маслом.

Подается с рисом жасмин

Емеля дуракъ 250/40 г. 820

Щучья котлета с пастой птитим в сливочно-сырном соусе на кокосовом молоке.

Релиш из маринованного огурца с двумя видами горчицы на чипсе

из креветки и устричный соус

Утиная грудка по рецепту французской brasserie 160/60/20 г. 880

Фермерская утиная грудка с кремом из печеного пастернака, конфетой из горького шоколада с перцем и соусом демиглас.

Подается с чипсами из маринованного баклажана и гелем из малинового лука

Хрустящая грудка цыплёнка с ананасовым голландезом 1/320 г. 840

Грудка фермерского цыпленка, маринованная в льезоне и в панировке из сухарей, кунжута и арахиса.

Подается с соусом голландез с ананасом и цедрой лимона

Соте из морепродуктов 400/100 г. 1450

Сахалинский гребешок, карельская форель, аргентинские лангустины и чилийские мидии в биске из краба. Подается со свежим тартином, приготовленным в подовой печи

Филе форели конфи со спагетти из цукини 1/230 г. 1100

Филе карельской форели конфи, спагетти из цукини

с чесночным маслом. Подается с эспумой из кешью и яблочным гелем

Папарделле с белыми грибами 1/220 г. 860

Итальянская паста с белыми грибами, трюфельным соусом и сыром пармезан

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

Buddy duck бургер 390/100/40 г. **930**

Котлета из фермерской утиной грудки, ананас в панировке, домашний медово-горчичный соус. Подается с картофелем фри

Чизбургер из мраморной говядины 350/120/40/40 г. **950**

Котлета из мраморной говядины, лист салата, маринованные огурчики, свежий томат, хрустящий красный лук, сыр Чеддер, тexasский соус. Подается с картофелем фри

Стейк Филе-миньон 150/50/40 г. **1280**

Филе из мраморной говяжьей вырезки с луковым джемом, трюфельным соусом и маринованным луком-пореем

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

Авдеевские десерты

Быстрее ветра (sugar free) 1/130 г. 650

Лёгкое суфле на основе кокосового молока, с начинкой из сочной маракуйи, дикого мёда и семян чиа в глазури из хрустящего темного шоколада (без лактозы и глютена)

Девочка 1/130 г. 580

Кокосовый мусс с семенами маракуйи, центр из сочного манго и спелой клубники, покрыт белым бельгийским шоколадом

Кокосовая панна котта с маракуйей 120/10 г. 620

Свободная интерпретация традиционного нежного десерта на кокосовом молоке, вкус которого подчеркивается кисло-сладкой ноткой конфи из маракуйи и сладостью пепельной меренги. Подается с крошкой из карамелизованного грецкого ореха

Гнездо пингвина 120/40/30 г. 620

Свободная фантазия на тему крем-брюле, подчеркнутая нотками куантро и розмарина. Ядро десерта из геля из медовой дыни. Подается в глазури из белого бельгийского шоколада и в съедобном гнезде из теста катаифи

Тося Кислицына 130/40 г. 580

Ленивая пахлава с фундуком и соленым арахисом, начинкой из ананаса, в корпусе из белого бельгийского шоколада. Подается с соусом барбекю на основе королевских фиников и кока-колы

Сердце бывшего 1/100 г. 620

Шоколадный ганаш с вишней и колотым фундуком в велюровой глазури. Подается в колючей проволоке из королевского айсинга

Джуманджи 120/15 г. 620

Воздушный мусс из авокадо, сливочного сыра, белого шоколада и семян чиа, с начинкой из сочного киви, в корпусе из бельгийского шоколада

The White King 1/250 г. 620

Шоколадный ганаш с нотками трюфеля и сливочный мусс с белыми грибами

Звёздная карта 1/340 г. 880

Фисташковый чизкейк в глазури и обсыпке из домашней гранолы. Сливочный мусс из горгонзолы с клубничным соусом. Подается с гравием из кунжута и домашним печеньем

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты



БРОНИРОВАНИЕ СТОЛОВ:
+7 (921) 919-43-46
ЛОМОНОСОВА 14