



eat & talk cafe

BUDDY

MENU

ЗАКУСКИ



<p>Сморреброд с копченым алтайским маралом, хвойным маслом и айоли копченая вырезка алтайского марала, айоли и жемчужный лук. Подается на бородинском хлебе</p>	70/40/15/10	620
<p>Брускетты с сальсой из желтых томатов сальса из желтых томатов, мусс из петрушки, кинза. Подаются на бородинском хлебе</p>	70/50/45	420
<p>Деревенский паштет из телячьей печени телячья печень с добавлением виски и красного вина. Подается с компрессированным чёрным изюмом и карамелизированным луком</p>	80/40/70	580
<p>Сырная тарелка (запрещенка) ассорти сыров подаётся с кремом из финика и кураги, орехами и икрой из мёда</p>	30/30/30/60	740
<p>Оливки Тондо (Италия) оливки, промаринованные в оливковом масле с соком лайма и кинзой. Подаются на земле из солода</p>	1/100	480
<p>Тартар из мраморной говядины с датскими пончиками мраморная говяжья вырезка, выдержанная в виски и чёрном перце, трюфель, айоли. Подается с сыром Бельпер Кнолле и пряными датскими пончиками</p>	85/10/60	720
<p>Тартар из вырезки алтайского марала копченая вырезка алтайского марала, трюфельный понзу. Подается с сыром Пармезан, кремом из лактоферментированных белых грибов и датскими пончиками</p>	85/35/45/5	740
<p>Сахалинский гребешок с кремом из печеных грибов и копченым личи хрустящее филе сахалинского гребешка, промаринованное в соке личи. Подается с кремом из печеных грибов, подкопченным личи и икрой унаги</p>	50/30/15/5	780
<p>Чесночные гренки с тартаром из фермерской утки ржаной хлеб с добавлением чеснока и сыра Пармезан. Подается с тартаром из фермерской утки, айоли и луком сибулет</p>	60/20/110	640
<p>Тигровые креветки темпура чёрные тигровые креветки в темпуре с чернилами каракатицы. Подаются с соусом стущёнка-васаби</p>	130/40	680

САЛАТЫ

	g	p
<p>Фермерский салат с мраморной говядиной карпаччо из мраморной говядины с муссом из карамелизованной петрушки, конусы из цукини с кремом из брынзы и семенами подсолнуха, соус понзу, промаринованные тыква и свекла</p>	140/60	650
<p>Салат из баклажанов хрустящие баклажаны с муссом из карамелизованных артишоков, со страчателлой и икрой унаги</p>	120/30/15	630
<p>Фермерская буратта с томатами в малиновом соусе и солёным арахисом итальянский молодой сыр, компрессированные томаты черри без кожуры. Подается с кремом бальзамик, зеленым маслом и соленым арахисом</p>	125/60/10	680
<p>Салат с лососем горячего копчения североатлантический лосось горячего копчения, шпинат, соус айоли, вяленые томаты, ростки сои, бобы эдамамэ, водоросли чука, свежие огурцы, рисовые чипсы с васаби</p>	1/250	680
<p>Мясной тexasский салат пастроми из мраморной говядины, салат ромейн. Подается с кремом из карамелизованного фундука, жемчужным луком и бататом фри</p>	100/60/40/15/10	740

Пекарня BUDDY

<p>Гречишный хлеб со льном 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 чёрной смородины</p>	170/30	340
<p>Датские пончики с манговым айоли</p>	100/50	380

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

СУПЫ

		
Том Ям  на основе тайского бульона с дальневосточными морепродуктами. Подается с рисом жасмин	300/100	680
Костровая уха с печеным картофелем и филе сома уха на копченом лососе, филе сома, печеный картофель, полба, томаты, шампиньоны и зелёный лук	1/340	640
Томатный суп с тартаром из тигровой креветки и беконом из утки томаты в собственном соку, карамелизированные с ананасом и луком. Подается с тартаром из тигровой креветки и беконом из утиной грудки	220/40/25	620

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе сома с картофелем Гала филе каспийского сома в соевом соусе и чёрном перце, с картофелем Гала и подмаринованными грибами шимиджи. Подается с карамельным соусом	120/50/30	780
Берлинский донер с мраморной говядиной выдержанная мраморная говядина, сальса из желтых томатов, крем из авокадо, подмаринованная красная капуста. Подается на свежеспеченной пите с копченым соусом айоли	1/250	820
Бефстроганов из говяжьей вырезки слайсы мраморной говяжьей вырезки, приготовленные с добавлением виски и красного вина, жемчужного лука, шампиньонов и битых огурцов. Подается с картофельным пюре с пармезаном	130/290/60	820
Индийское красное Карри  куриное филе с добавлением лимонграсса, имбиря, кокосового молока с овощами и ростками сои, приправленное ароматным кунжутным маслом. Подается с рисом жасмин	270/100	720

Просим Вас предупредить официанта о наличии аллергических реакций на продукты

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	g	p
<p>Емеля дуракъ щучья котлета с пастой пшеницы в сливочно-устричном соусе на кокосовом молоке. Релиш из маринованного огурца с двумя видами горчицы на чипсе из креветки</p>	250/40	740
<p>Утиная грудка по рецепту французской brasserie фермерская утиная грудка с кремом из печеного пастернака, конфетой из горького шоколада с перцем и соусом демиглас. Подается с чипсами из маринованного баклажана</p>	120/60/20	860
<p>Хрустящая грудка цыпленка с ананасовым голландезом и кремом авокадо грудка цыпленка, маринованная в соевом соусе с паприкой в панировке с семенами подсолнуха. Подается с соусом голландез с ананасом и цедрой лимона, и кремом из авокадо и сливочного сыра</p>	240/40/40	840
<p>Соте из цуккини с дальневосточным кальмаром, персиком и кокосовым соусом обжаренные кольца цуккини с кокосовым соусом, филе дальневосточного кальмара с красным маринованным луком и кусочками персика</p>	100/100/65	820
<p>Филе форели с печеным киноа филе карельской форели с киноа, печеным в соусе понзу на черном трюфеле. Подается с кремом из печеных яблок</p>	130/80/35	880
<p>Папарделле с копченой олениной и белыми грибами итальянская паста с копченой вырезкой ямальского оленя с белыми грибами</p>	1/320	750
<p>Оленина с маринованными вешенками и кремом из белых грибов вырезка ямальского оленя маринованные баклажан и вешенки, трюфельный понзу. Подается с кремом из лактоферментированных белых грибов и хвойным маслом</p>	120/20/45/25	1200

ДАРЫ ОГНЯ

		
Buddy duck бургер сочная котлета из фермерской утиной грудки, ананас гриль, соус на основе карамелизованного бекона с перцем чили. Подается с картофелем фри	390/100/40	850
Чизбургер из мраморной говядины котлета из мраморной говядины на картофельной булочке бриошь, лист салата, маринованные огурчики, свежий томат, слайсы красного лука. Подается со сливочным соусом на основе Чеддера и хрустящего лука сибулет, картофелем фри	350/120/40/40	830
Стейк Филе-миньон филе из мраморной говяжьей вырезки с луковым джемом, трюфельным соусом и маринованным луком-пореем	150/50/40	1180

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Быстрее ветра (sugar free) 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 глютенa)	1/130	620
Девочка кокосовый мусс с семенами маракуйи, центр из сочного манго и спелой клубники, покрыт белым бельгийским шоколадом	1/130	550
Кокосовая панна котта с маракуйей свободная интерпретация традиционного нежного десерта на кокосовом молоке, вкус которого подчеркивается кисло-сладкой ноткой конфи из маракуйи и сладостью пепельной меренги	120/10	540
Гнездо пингвина 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	120/40/30	580

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

		
Тося Кислицына ленивая пахлава с фисташкой, фундуком и соленым арахисом, начинкой из ананаса, в корпусе из белого бельгийского шоколада. Подается с соусом барбекю на основе королевских фиников и кока-колы	130/40	580
Сердце бывшего шоколадный ганаш с вишней и колотым фундуком в велюровой глазури. Подается в колючей проволоке из королевского айсинга	1/100	580
Джуманджи воздушный мусс из авокадо, сливочного сыра, белого шоколада и семян чиа, начинкой из сочного киви, в корпусе из бельгийского шоколада	120/15	580
The White King шоколадный ганаш с нотками трюфеля и сливочный мусс с белыми грибами	1/250	620
Звёздная карта фисташковый чизкейк в глазури и обсыпке из домашней гранолы. Сливочный мусс из горгонзолы с клубничным соусом. Подается с гравием из кунжута и домашним печеньем	1/340	820

