

# INNER

## АПЕРИТИВ

Шампанское Thierry Fournier, 125 мл / 1700  
Brut Reserve  
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 брускетта 690  
с лососем и сливочным кремом чипotle

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

## СТАРТ

Устрица с лакто-чили 450  
и малиновым уксусом

Оливки касерес 450

Спаржа в темпуре с копченой фетой 790

Мусс фуа-гра с курагой и бриошью 650

## БРУСКЕТЫ & ЛЕПЕШКИ

Бриошь с крабом, томатами и авокадо 790

Лепешка с тамбовским окороком, 590  
кремом из белых грибов и черным трюфелем

Лепешка с тунцом, авокадо 550  
и спайси соусом

Брускетта с лососем 690  
и сливочным кремом чипotle

# САЛАТЫ & ЗАКУСКИ

Зеленый салат с авокадо и трюфельным  
дressingом 590

Салат из листьев ромейна  
со страчателлой и пармой 750

Салат с угрем, перцем рамиро  
и сливочным унаги 850

Буррата с вялеными абрикосами  
и узбекскими томатами 790

Гребешок с соусом из базилика  
и щучьей икрой 790

Тартар из говядины с луковыми кольцами, 690  
черным трюфелем и соусом тар-тар

Сибас с острым соусом кимчи  
и узбекскими томатами 750

Обожжённый лосось с кремом  
из авокадо и стеблем васаби 990

Карпаччо из говядины с айоли,  
печеным перцем и копченой фетой 570

Крудо из тунца с цитрусовым понзу 790

Северные креветки с манго,  
печеной паприкой и соусом юдзу 790

Гребешок на гриле с кремом из зеленого 890  
гороха, соусом бер блан и красной икрой

Соте из мидий в сливочном соусе  
с эстрагоном 990

## СУПЫ

Сливочный суп из белой рыбы  
с эстрагоном 650

Куриный бульон с поркеттой,  
томатами и шпинатом 450

Суп с уткой, белыми грибами  
и листьями ромейна 590

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Камбала целиком с томатами  
и каперсами 1590

Говяжье ребро на кости  
с корнеплодами 2500

# ОСНОВНОЙ КУРС

Сибас с картофельным пюре  
и канタбрейскими анчоусами 890

Конгрио с кремом из цветной капусты  
и биском из креветок 950

Лосось на гриле с овощами  
и соусом из оливок 1100

Говяжье ребро с морковным кремом  
и кимчи-капустой 1490

Шницель по-милански с фуа-гра  
и томатами 1290

Орзо с лангустинами, томатами и лаймом 990

Сосиска с фуа-гра, кремом  
из топинамбура и кунжутным соусом 790

Говяжья щека с печеным картофелем,  
грибами и муссом из лука 950

Утиная грудка с белыми грибами  
и черным трюфелем 990

Осьминог на гриле с картофельным пюре 1590  
и печеным чесноком

Ньюки с рапанами, грибами  
и муссом из пармезана 750

Стейк Пиканья Dry Aged 100г 1390

Кальмар с печеною паприкой  
и соусом из бекона 690

Равиоль с тамбовским окороком  
в трюфельном соусе 750

## ДЕСЕРТЫ

Шу с кремом из пекана  
и соленой карамелью 490

Сорбет из зеленого яблока  
с киви и личи 390

Шоколадный брауни с мисо кремом  
и вяленым бананом 490

Слоеный пирог с бурбонской ванилью  
и мороженым из кардомона 450

Мороженое из трав со сметаной,  
свежими ягодами и щавелем 450

Inner – ресторан о личном. О том, что  
ценно, но не видно, важно, но скрыто.

О воспоминаниях, чувствах, эмоциях.  
Об умении не только видеть красоту, но  
и ощущать ее.

Алексей Алексеев

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