

SIXTY FOUR
Restaurant

ЗАКУСКИ

STARTERS

Карпаччо из говядины с артишоками Beef carpaccio with artichokes	800₽
Крудо из гребешков с щавелем и клубникой Scallop crudo with sorrel and strawberries	750₽
Хумус с печёным перцем Hummus with roasted peppers	650₽
Ассорти крудо (лангустины, гребешок, лосось, тунец) Crudo set (langoustines, scallop, salmon, tuna)	1750₽
Маринованный перец с кремом из сыра Шевр Pickled peppers with chevre cheese cream	690₽
Тартар из лосося с чёрной осетровой икрой Salmon tartare with black sturgeon caviar	1200₽
Вителло тоннато с чёрным трюфелем Truffled Vitello Tonnato	890₽
Антипаста (оливки, маслины, вяленые томаты, артишок, перчики черри, каперсы) Antipasti (olives, black olives, sun-dried tomatoes, artichoke, cherry peppers, capers)	1290₽
Сырное плато (пармезан, пекорино, горгонзола, монтазио, бри, финики, мёд) Cheese platter (parmesan, pecorino, gorgonzola, montasio, brie, dates, honey)	1290₽
Мясные деликатесы (коппа, парма, салями милано, салями пиканте) Meat delicacies (coppa, parma, Milano salami, picante salami)	1290₽
Нисуаз с яйцом пашот и тунцом татаки Nicoise with poached egg meat and tuna tataki	750₽
Брускетты: Bruschettas:	
– с печёным баклажаном и анчоусами baked eggplant and anchovies	790₽
– ростбиф-тоннато roast beef tonnato	590₽
– томат-страчателла tomato stracciatella	590₽
Ромейн в соусе Цезарь с лангустинами Romaine in Caesar sauce with langoustines	850₽
Салат со страчателлой, карамелизированным абрикосом и пармой Salad with stracciatella, caramelized apricot and parma	890₽
Салат с артишоком, томатом и авокадо / с крабом Salad with artichoke, tomato and avocado / and with crab	690₽ / 1190₽
Домашний хлеб Homemade Bread basket	320₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Артишок с муссом из пармезана Artichoke with parmesan mousse	790₽
Баклажаны пармиджано Eggplant Parmigiano	850₽

СУПЫ

SOUPS

Луковый суп с фуа-гра Onion soup with foie gras	890₽
Чечевичный суп со щекой Lentil soup with braised beef cheek	550₽
Томатный суп с морепродуктами Seafood tomato soup	990₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Филе утки с печёным фенхелем Duck fillet with baked fennel	950₽
Стейк из лосося с вонголе и пюре из сельдерея Salmon steak with vongole and celery puree	1490₽
Бифштекс с корнем сельдерея и трюфелем Beef steak with celery root and truffle	1200₽
Треска со стручковой фасолью под муссом из печени трески Cod with green beans under cod liver mousse	990₽
Соте из морепродуктов Seafood saute	1750₽
Польпетте с муссом из пармезана Polpette with Parmesan mousse	920₽
Филе-миньон с баклажаном и соусом копчёный демиглас Filet mignon with eggplant and smoked demi-glace sauce	2500₽

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO

Паста с вонголе Vongole pasta	990₽
Паста с боттаргой Pasta with bottarga	750₽
Паста с крабом Crab pasta	1500₽
Паста с лисичками Pasta with chanterelles	790₽
Равиоль с утиной печенью и черешней Ravioli with duck liver and cherries	790₽
Равиоли с лососем и апельсином Salmon ravioli with orange	690₽
Орзо с говяжьими щёчками Orzo with beef cheeks	750₽
Качо-э-пепе с трюфелем Truffle cacio e pepe	750₽
Казаречче с креветками Casarecce with shrimps	1150₽
Ризотто помodoro Risotto al pomodoro	590₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Медовик с карамелизированным фундуком, солёной карамелью и белым шоколадом Authors honey cake with caramelized hazelnuts, salted caramel and white chocolate	690₽
Кокосовый ганаш с лимонным курдом и обожженным маршмеллоу Coconut ganache with lemon curd and burnt marshmallows	590₽
Лавандовая ежевика на арахисовом кранбле Lavender blackberries on peanut crumble	690₽
Баскский чизкейк с абрикосовым компоте Basque cheesecake under apricot compote	520₽
Мороженое / сорбетты Ice cream / sorbets	290₽