

RELICT

Реликтовые виды сохраняются в природной среде, адаптируясь к изменяющимся условиям. Взаимодействие реликтов со временем многогранно.

Реликты связывают эпохи, выступают агентами генетической памяти, сохраняют опыт позволивших им выжить трансформаций. Реликтовые виды остаются неизменными на протяжении миллионов лет, становясь свидетелями и участниками природной истории. Время, с одной стороны, делает их уязвимыми перед новыми условиями, а с другой — подчёркивает их устойчивость.

В гастрономии аналогия очевидна: подобно тому, как реликтовые виды взаимодействуют со временем, сохраняя своё наследие, так и еда, основанная на древних рецептах, несёт опыт веков, оставаясь актуальной в современных интерпретациях.

Переосмысляя гастрономическое наследие, мы адаптируем его к современности. Время в Relict — главный ингредиент. Оно придаёт глубину вкусам ферментацией, сохраняет свежесть шоковой заморозкой, раскрывает многослойность текстур томлением, вдохновляет на создание новых блюд по мотивам проверенных поколениями рецептов.

Илья Романов

Бренд-шеф

Юлия Степаненко

Шеф-кондитер

Евгений Нерубенко

Шеф-бармен

Евгений Голованов

Управляющий

Артур Тутханын

Александр Соколов

Антрепренёры

ПЯТЬ МИНУТ

Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение!

Антон Чехов, «Сирена»

ТОЛЬКО СЫРОЕ

Я признаюсь, что мерзлая рыба (особливо стерлядь) гораздо вкуснее, чем вареная и поджаренная. Попробуйте когда-нибудь струганину. Она просто вкусна, а с солью, перцем и уксусом и маслом она должна быть наивысшего качества!

Федор Матюшкин, письмо из Среднеколымска, 1820 г.

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Смоленские грибы

Солёные опята и грузди

380

Огурцы Кассия

Маринованные с семенами горчицы и корицей на яблочном уксусе

390

Пряная капуста

Цветная капуста маринованная с сельдереем, яблочным уксусом и карри

380

Ремесленный сыр с вареньем Реликт

Выдержанный 12 месяцев сыр с подмосковной фермы с фирменным вареньем от шефа

450

Мини патисоны с сыром

Кисло-сладкие маринованные патисоны фаршированные мягким солёным сыром

550

Медовые перчики с сыром

Сладкие маленькие перчики маринованные с сыром

550

Мочёный инжир

Маринованный с хересом

580

Рубленая говядина по-русски

Мраморная говядина с соусом из ферментированной малины и вяленых томатов, эстрагоном, черемшой и маринованным сельдереем

1 100

Свекольная форель и аво-эстрагон

Филе мурманской форели слабой соли в свекольном соке с мягким "маслом" из авокадо и эстрагона с маринованной брусникой

1 350

Опаленная говядина Реликт

Прихваченная огнем мраморная говядина в маринаде с разнотравьем и семенами горчицы в сопровождении крепкого бульона из лесных грибов и водорослей

1 200

Рубленая форель

Мурманская форель с заправкой из сока огурца, нодзу с «маслом» авокадо и маринованными бутонами джонджели

1 370

Четверговое сало

Солёное сало с четырьмя видами перца, фенхелем и четверговой солью

540



ИКРА

О, языческое удельное княжество Москва! Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с вичуевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семужкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбным, с тешечкой, и с осетровыми молоками, и с копченой стерлядкою, и со знаменитым сметком из Бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной.

Александр Куприн, «Чюнкера», 1932 г.

Икра красная

Со взбитым маслом

1 100

Икра чёрная

Без лишних слов

5 100

Икра щучья

Со сметаной

980

Кабачковая икра

На листе садовой капусты

400

Грибная икра

С трюфельной пастой

750

НАМАЗКИ

— Да, паштета. Паштета и шампанского,
— мечтательно говорила Зинаида
Аркадьевна.

Викентий Вересаев,
«На японской войне», 1907 г.

Печённая свекла с шариками «Саше»

Кисло-сладкая намазка из печёной свеклы с кремовым чесноком и сырными шариками с фисташками

450

Печёный баклажан

Намазка из печёных баклажанов со сливочным хреном и сеном из порея

580

Луговой форшмак

Намазка из рубленой олноторской сельди слабой соли со взбитым маслом, зелёным луком, свежим огурцом, лимоном и яблоком

630

Паштет с брусникой

Куриная печень с фенхелем, фисташками, вареньем из брусники и шалота

720

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ЗАКУСКИ

- Поросянок есть? — с таким вопросом обратился Чичиков к стоявшей бабе.
- Есть.
- С хреном и со сметаного?
- С хреном и со сметаного.
- Давай его сюда!

Николай Гоголь,
«Мертвые души», 1842 г.

Грудинка «Пряный дым»

Маринованная в пряных специях подкопчённая грудинка мраморной говядины с огурцами, кассия и медово-горчичным соусом

1 300

Овощи с кабачковой икрой

Овощной рулет из цукини, баклажана, печёного сладкого перца, творожного сыра со свежими травами и кабачковой икрой

540

Печёный перец «То на То»

Маринованный в ферментированной малине сладкий печёный перец, подаётся с лесным орехом и соусом на основе реликтового соуса «ойполе» с балтийской килькой и выдержанным сыром

860

Шпроты «Иван-чай»

Маринованная в Иван-чае копченая мойва с намазкой из белой фасоли, трюфельного масла, томатами, кинзой и нерафинированного масла

760

Брус с цесаркой

Террин из фермерской курицы, индейки, цесарки, с куриными желудочками и сердечками, фисташками, маринованными перепелиными яйцами и соусом из кампотского перца

980

Андреевские сыры

Ассорти мягких фермерских сыров с белой плесенью от Алексея Андреева с фирменным вареньем от шефа

1 500



САЛАТЫ

Во всяком маленьком ресторане можно увидеть француза, который, спросив на завтрак порцию салата, сначала съест политую соусом траву, потом начнет вытирать салатник хлебом и съест хлеб, а наконец поднимет посудину и посмотрит на обратную сторону дна, нет ли и там чего.

Михаил Салтыков-Щедрин,
«За рубежом», 1881 г.

СУПЫ

Борщ с кормлено птицею, чудеснейший, салом свиным заправленный и сметаною забеленный — прелесть!

Григорий Квитка-Основьяненко,
«Пан Халявский», 1840 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Макрель печника

Печёная свёкла с чёрной смородиной, томаты, маринованная редька с нодзу, запечённая в дровяной печи скумбрия и микс-салат в соусе на основе копчёного апельсина

760

Уши с крыжовником

Обжаренный бекон, свиные уши, маринованный крыжовник, мочёные яблоки и медовая заправка

790

Витамины рапса

Овощной салат со свежей редькой, огурцом, фенхелем, брокколи и мочёным в хересе инжиром с реликтовым соусом на основе рапсового масла с апельсиновой выпаркой

650

Краб с черноплодкой

Камчатский краб с черноплодной рябиной, томатами, цветной капустой, огурцами в соусе авокадо-эстрагон и крабовым «ойполе»

1 570

Опаленная говядина с семенами горчицы

Маринованная в разнотравье и семенах горчицы мраморная говядина, огурцы кассия, бутоны джонджоли и соус из фермерского сыра

1170

Индейка с хурмой и сыром

Маринованная в простокваше индейка, хурма и выдержанный фермерский сыр

720

Борщ с хвостом

На бульоне из говяжьих хвостов, с тушёной в хересе свеклой, салом, колобком и кремом из чеснока

790

Пряная цесарка

Насыщенный бульон с запечённой цесаркой, гречневой лапшой, сельдереем, кинзой и маслом петрушки

650

Краб с коноплей

Крем-суп из цветной капусты с камчатским крабом, семенами конопли и зелёным соусом из капустной ботвы

1 550

Щи с рёбрами на медовухе

Томлёные в печи с тремя видами капусты - цветной, брокколи и белокочанной - с виноградными листьями, сельдереем и говяжьими рёбрами на углях

890

Сливочная юшка по-барски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея и розовым перцем

1 280

Сливочная юшка по-царски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея и розовым перцем
Подается с тремя видами икры: черной, красной и щуцвей

3 720



ГОРЯЧЕЕ

Потом тёрба под густым соусом, потом...
ростбифу; да смотри, чтобы хорош был.
Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Лев Толстой, «Анна Каренина», 1873 г.

Камбала по-заморски 1 450

Филе камбалы с бланшированными шпинатом и щавелем, помидорами черри, белым вином, топлёным маслом, ферментированными лимонами, печёным перцем и вяленой клюквой

Савойский крабец 1 920

Мусс из трески, форели, картофеля и сахалинского краба в листе савойской капусты с киноа и пюре из брокколи, горошка и мяты

Голень барашка с чечевицей 1 830

Мякоть голени барашка томлённая в печи с гранатовым соком, сельдерем, чесноком и свежими травами. Гарнир: чечевица с кинзой, ялтинским луком и кабачковой икрой

Можжевеловая утка 1 250

Филе утки с картофелем в сливочном масле, печёным корнем сельдерея и апельсиновым соусом с пряностями и можжевельником

Реликтовая котлета с цесаркой 1 160

С базиликово-картофельным пюре и сливочным соусом с кампотским перцем

Рагу из кролика с грушей-дичкой 1 530

Томлёный в печи кролик с картофелем, шпинатом, сладкими томатами и муссом из белых грибов и выдержанного фермерского сыра

Почти вареники с щучьей икрой 1 320

Яичные вареники с давленным картофелем, белыми грибами и луком шалот, подаются с щучьей икрой, сметаной и свежим огурцом и грибным бульоном из опят

Пельмени с оленем и шиповником 1 280

Тушёный олень с можжевельником, ягелем и барбарисом в тесте со шпинатом, куриный бульон и выпарка из шиповника

Стерлядь по-царски с печёной репой 3 560

Филе стерляди в сливочном соусе с черной, красной и щучьей икрой, запечённая в репе полба с корнем сельдерея

Липовый лосось 2 430

Филе мурманской форели с соусом из липы, запечёнными слайсами цуккини, пюре из горошка с брокколи и лесным орехом

Язычки ягнёнка с каркадэ 1 950

Обжаренные язычки ягнёнка в дымном соусе из сливы с соте из печёного перца и цуккини, с соусом каркадэ

ГРИЛЬ

Из тамошних рыб нет ей подобной вкусом. Камчадалы так высоко почитают объявленную рыбу, что первозловленную, испёкши на огне, съедают с изъяснением превеликой радости.

Степан Крашенинников,
«Описание земли Камчатки», 1755 г.

ОВОЩИ

Остаётся, стало быть, капуста да картофель, овощи серьезные, не боящиеся непогод, но слыханное ли дело съесть этого добра на пятьсот, шестьсот рублей в год?

Михаил Салтыков-Щедрин,
«Убежище Монрепо», 1879 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Бедро бычка за 100 г **570**

Брянская мраморная говядина - трай тип с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Лопатка бычка за 100г **610**

Брянская мраморная говядина - топ блейд, с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Вырезка бычка за 100 г **1 700**

Брянская мраморная говядина - Вырезка с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Толстый край бычка за 100г **1 690**

Брянская мраморная говядина - ребай с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Карэ ягнёнка за 100г **1 270**

Карэ барашка с соусом гранат-каркаде

Рёбра с дымной сливой **1 270**

Запечённые на углях говяжьи ребра с соусом из сливы, зелёной гречкой и пюре из печёного корня сельдерея

Хвойный цыплёнок **1 730**

Запечённый в ветках ели фермерский цыплёнок со сливовым соусом, кукурузным пюре с трюфельной пастой и мини кукурузой на «сене» из лука-порая

Говяжья котлета по-Романовски **1 950**

По семейному рецепту Романовых с давленым молодым картофелем и грибным соусом с водорослями.

Макрель с овощами **950**

Филе скумбрии из дровяной печи подаётся с намазкой из свеклы и кремowego чеснока и печёными овощами: цукини, баклажан, томатами черри и сладким перцем Рамиро

Капуста с соусом Кеша **520**

Запечёная цветная капуста с соусом из кешью с зелёным соусом из капустной ботвы и конопли

Клубень в мундире **450**

Картофель запечённый на соли со свежими травами и сметанным соусом

Картофель с грибами **710**

Жареный молодой картофель с лесными грибами, зелёным луком и муссом из белых грибов

Овощной цветок **520**

Запечённые в печи баклажаны, цукини и перец Рамиро с соусом «Томил» с бальзамиком и чебрецом

Зерно и корень **550**

Полба с печёным корнем сельдерея и выдержанным сыром



ПЕЧЬ

Печь — место превращений, своего рода трансформационный комплекс. Речь идет не только о превращении сырого, неготового, природного в вареное, печеное, готовое, культурное. Печь может исцелить больного но может и насладить болезнь (например, при дурном обращении с огнем). Прикосновение к печи превращает чужого человека в своего: «Кто на печи сидел, тот уже не гость, а свой»

Альберт Байбурин,
«Ритуал в традиционной культуре», 1993 г.

Пирог с двумя видами рыб

Мурманская форель, палтус, брокколи и цукини в сливочном соусе в тесте.

950

Говядина с почками в тесте

Пирог с томлённой говядиной, почками и клёквой в насыщенном соусе на основе хмеля и солода

910

Ягнёнок каркаде

Слоёное тесто с печёными баклажанами, томлёным в гранатовом соке барашком, карамелизированным луком и соусом каркаде

820

Тушёный олень со свеклой

Слоёное тесто с тушёной из оленя с можжевельником, печёной свеклой с черной смородиной, тыквенным пюре и глазированными цукини

870

Томлёная капуста с яйцом

Пирожки из молочного теста с яйцом и томлённой в печи капустой

380

Лесные грибы

Пирожки из молочного теста с давленым картофелем, грибами и жареным луком

480

Брянская говядина

Пирожки из молочного теста с мраморной говядиной и топлёным маслом

660

ХЛЕБ

Хлеб — это всё, что надо взять трудом у природы. Чем меньше нужно человеку — тем более он счастлив, чем больше желаний — тем меньше свободы.

Максим Горький,
«Мои университеты», 1923 г.

Лепёшка

Дрожжевая лепёшка из дровяной печи с топлёным маслом и пшеничным толокном

200

Пшеничный

Дрожжевой пшеничный хлеб с хрустящей корочкой

250

Бородинский

Дрожжевой бородинский хлеб с ржаным солодом, кориандром и тмином

250

Злаковый

Дрожжевой хлеб с семенами льна и подсолнечника, ржаным солодом и гречишным мёдом

250

Колобок

Дрожжевой хлеб на сливочном масле и топлёном молоке

250

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ДЕСЕРТЫ

Из мира, где мои стихи кому-то нужны
были, как хлеб, я попала в мир, где стихи —
никому не нужны, ни мои стихи, ни вообще
стихи, нужны — как десерт: если десерт
кому-нибудь — нужен...

Марина Цветаева,
«Нездешний вечер», 1936 г.

Мороженое «Пряник с повидлом» **550**
Мороженое с пряниками, повидлом из груши и пряником

Трюфельное мороженое **290**
Сливочно-ванильное мороженое с чёрным трюфелем

Муссовое мороженое тёмный шоколад **270**
Нежное мороженое с тёмным шоколадом

Мороженое ряженка и маковый Кис-кис **580**
Мороженое со вкусом ряженки на маковом бисквите
со сливочным соусом из ирисок

Хвойный лес **680**
Хрустящая меренга с хвоей, вареньем из еловых шишек, бисквитом с лесными
орехами и гелем из бергамота

Ягода и дымка **750**
Белый ганаш с клубникой и ферментированной черноплодной рябиной
и шоколадной крошкой

Птичка в сусле **490**
Суфле из сгущённого молока и кислого сусла с начинкой из брусники
и хрустящей корочки из кунжутного козинака

Не сметанник с айвой **850**
Шоколадный бисквит с печёной айвой с бадьяном, брусникой и сметанным
кремом с варёной сгущёнкой

Конфеты с халвой **280**
С тёмным шоколадом и халвой из подсолнечника

Конфета с грушей-дичкой **280**
С белым шоколадом, грушей и сиропом из дички с тимьяном
и лёгким копчением

Конфеты матрёшка **350**
Тёмный шоколад с брусникой и клюквой

ДИСТИЛЛЯТЫ

40 мл

Полугар No 2 Чеснок и Перец **650**

Ркацители Фанагория **450**

Самовар Ржаной **400**

Platan **400**

ВОДКА

40 мл

Beluga Noble **500**

Beluga Transatlantic **550**

Beluga Gold Line **750**

Orthodox **450**

Mamont **550**

Onegin **550**

Nerpa Deep Ice **450**

ДЖИН

40 мл

Hendricks **1 200**

Roku **850**

Gintl **550**

Hoppers Мандарин и Розмарин **450**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ВИСКИ

40 мл

Российский Виски

Kemlya Russian Oak **1 600**

Шотландский Виски

Aberfeldy 12 yo **1 850**

The Maccalan Double Cask 12 yo **2 650**

Glenfiddich 12 yo **1 250**

Glenfiddich 15 yo **2 650**

Glenkinchie 12 yo **1 250**

Lagavulin 16 yo **3 300**

Laphroaig 10 yo **1 850**

Monkey Shoulder **950**

Johnnie Walker Black Label 12 yo **850**

Dewar's 12 yo **850**

Dewar's White Label **600**

Dewar's Carribean Smooth **650**



ВИСКИ

40 мл

Ирландский Виски

Bushmills Black Bush	850
Jameson	750
Teeling Small Batch	650

Американский Виски

Jim Beam	650
Maker's Mark	900
Jack Daniels	700

КОНЬЯК \ БРЕНДИ

40 мл

Hennessy XO	3 950
Remy Martin VSOP	1 350
Hennessy VS	1 200



РОМ

40 мл

Barcelo Imperial	600
Zacapa Centenario 23	1 650
Plantation Barbados Grande Reserve	600
Oakheart Original Spiced Gold	500

ТЕКИЛА

40 мл

Don Julio Reposado	1 600
Espolon Blanco	700
Espolon Reposado	850
Rooster Rojo Mezcal	1 550

ПОРТО

\ ХЕРЕСЫ

75 мл

Вальдеспино Фино Иносенте	1250
Вальдеспино Амонтиадо Контрабандиста	1250
Тио Тото Фино	750
Тио Тото Крим	750

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

40 мл

Aperol	450
Campari	450
Fernet Branca	600
Hunting Herbal Bitter	450
Hunting Berry Bitter	450
Martini Bianco 80 мл	600
Martini Rosso 80 мл	600
Martini Fiero 80 мл	600
Martini Riserva Rubino 80 мл	700
Jagermeister	600



ПИВО

Разливное 400 мл

Krusovice светлое **500**

Edelweiss Пшеничное **550**

Black Sheep Стаут **550**

Krusovice безалкогольное 0,33 л **400**

Relish

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатые соки 300 мл

апельсин, яблоко, морковь **500**

Соки Il Primo 200 мл

яблоко, апельсин, томат,
вишня, ананас **350**

Лимонады 320 мл

Северные Травы и Гибискус **450**

Мандарин, Тимьян и Специи **450**

Яблоко, Береза и Мята **450**

Имбирь и Базилик **450**

Газировка

Кола / Кола без сахара **400**

Тоник **400**

Gardenist Березовый Тоник **400**

Gardenist Красная Смородина **400**

ВОДА

Nedra 0,75 л	850
Petroglyph 0,75 л	650
Petroglyph 0,375 л	450

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе

Эспрессо	300
Американо	300
Капучино	380
Латте	380
Флэт Уайт	430
Хвойный Латте	430
Раф Халва	430
Раф Северные Ягоды	430

СБИТНИ

800 мл

Брусника, Груша и Ромашка	750
Облепиха и Липа	750
Саган Дайля, Цитрусы, Имбирь	750
Шиповник, Мёд и Специи	750
Ячмень и мёд	450

ЧАЙ

800 мл

Ассам	450
Эрл Грей	450
Сенча	450
Молочный Улун	450
Иван Чай	450

НАШИ СБОРЫ

800 мл

Сбор Реликт	450
Полярный Сбор	450
Алтайский Сбор	450
Ягодный Сбор	450

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



КОКТЕЙЛИ

Морошка и Цитрусы Игристое, морошка, мандарин, ликер морошки, цитрусовый биттер	850
Ягоды и Гибискус Клюквенный ризлинг, кордиал из гибискуса, сибирский ликёр, игристое и содовая	850
Халва и Пломбир Ром, халва, ликёр из шоколада, пломбир и биттер из абрикоса	850
Облепиха и Дыня Водка, облепиха, дыня, сок лимона, белок и игристое	850
Базилик и Кедр Джин, базилик, кедровые орехи, сок лимона, сахарный сироп и белок	850
Рябина и Овсяный Квас Виски, черноплодная рябина, черничный кордиал и овсяный квас	850
Клубника и Фейхоа Текила, клубника, фейхоа, сок розового лимона, спрей из липы	850
Орех и Пихта Тёмный ром, коньяк, грецкий орех, пихта, алтайский биттер	850
Рябина и Травы Джин, вермут, аперитив из брусники	850
Томаты и Пряности водка, томатный сок, специи, запеченные в печи овощи, домашний соус	850

НАСТОЙКИ

40 мл

Смородина и Ель	450
Облепиха и Тимьян	450
Бородинский Хлеб и Вишня	450
Хрен и Яблоки	450

