

Madame Roche

Roche

❁ 羅什夫人 ❁

## ❁ MINI PLATES

迷你盤子

Ананас кимчи	GF LF V	350
Кисло-сладкие шиитаки	GF LF V	350
Маринованные оливки	GF LF V	350
Острый виноград	GF LF V	350
Битые огурцы	GF LF V	350
Пряные томаты	GF LF V	350
Солодовые яйца	GF LF	350

## ❖ STARTERS «MEZE»

開胃菜

Мусс из трав	Ⓢ	✓	490
Мягкий авокадо с халапеньо и лимоном	Ⓢ	✓	690
Паштет из цыпленка с личи	Ⓢ		690
Печеный перец с фетой и грушей	Ⓢ	✓	690
Риет из подкопченного лосося с рыбным хрустом			990
Тарамасалата, свёкла и имбирь			490

## ❖ MAIN STARTERS

### 主要首發

Глубоководная креветка, умебоши и шисо	Ⓢ Ⓛ	1290
Зеленый салат, гуакамолем, семена	Ⓢ Ⓥ	890
Крокет из томленой щеки		690
Обоженный лосось тонкацу, кактус и ананас	Ⓢ Ⓛ	1490
Рамиро из печи с тунцом	Ⓢ	890
Ромейн на огне с черным чесноком	Ⓢ Ⓥ	890
Салат с овощами, фетой и ароматным маслом	Ⓢ Ⓥ	890
Тартар из говядины с хрустящим кейлом	Ⓢ	990
Тунец с томатами Том-ям	Ⓢ Ⓛ	990

Ⓢ Ⓛ Gluten / Lactose free Ⓥ Vegan

## ❖ KUSHIYAKI

串焼

Брокколи, гомодари, кешью	Ⓢ Ⓛ Ⓥ	590
Вагю, желток конфи	Ⓢ	2900
Марискада с пряными перцами	Ⓢ Ⓛ	1690
Осьминог с виноградом и чимичурри	Ⓢ Ⓛ	1690
Сердечки с копченой сметаной	Ⓢ	690

## ❖ SOUPS

湯

Тхан с морепродуктами	Ⓢ Ⓛ	990
Пряный мясной бульон с лапшой	Ⓛ	990
Томатный суп с корнеплодами	Ⓢ	790

## ✿ MAIN

主要的

Ссам с растительным мясом	Ⓢ Ⓛ Ⓥ	990
Белая рыба, бер-блан и мятый картофель	Ⓢ	1290
Митболы из птицы, сырнй картофель и брусника	Ⓢ	890
Ньюкки с иранским перцем и вялеными томатами		790
Паста с лангустинами, петрушкой и огуречной сальсой		990
Бычок с ребром, картофельное пюре и перечный глейз	Ⓢ	1100
Тортеллини с хвостом и белыми грибами		990
Далия в азиатском стиле с цыпленком		890
Треска, цветная капуста и мисо	Ⓢ	1100

Ⓢ Ⓛ Gluten / Lactose free   Ⓥ Vegan

## ❖ ВАКЕ

烤

Лепешка Греческая	ⓧ	390
Лепешка Римская халапеньо	ⓧ ✓	190
Лепешка Римская черный чеснок	ⓧ ✓	190
Окономияки с лангустинами	ⓧ	1190
Окономияки с тунцом	ⓧ	1190
Хлеб с маслом		390
Чиабатта каламата	✓	190
Чиабатта пряная	ⓧ ✓	190

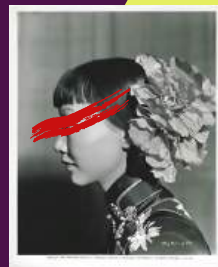
Добро пожаловать в ресторан Madame Roche, где каждый вечер превращается в незабываемое гастрономическое путешествие.

Наш ресторан создан с любовью и вдохновением от богатого европейского и азиатского наследия, которое нашло свое отражение в каждом блюде и напитке. Здесь, в сердце Москвы, мы предлагаем вам окунуться в атмосферу изысканности и тепла, где каждый гость окружен вниманием и заботой.

Каждое посещение Madame Roche — это возможность насладиться не только тонкими вкусами, но и особенной атмосферой, созданной для вашего комфорта и удовольствия. Мы стремимся, чтобы каждый визит оставил в вашей душе теплые воспоминания и желание вернуться вновь.

Присоединяйтесь к нам в этом удивительном приключении, где гастрономическое искусство и гостеприимство сплетаются в единое целое, создавая волшебную и неповторимую атмосферу для каждого гостя.

С любовью и уважением,  
Madame Roche





甜的

## ❖ SWEET ❖

desserts

Банюффи 650

лимонно-карамельный крабл /  
сорбет банан / мусс арахис

Медовик (A) 650

ежевичный соус / сметанное  
мороженое

Баба (A) 790

ванильное кремю / мороженое  
бергамот / соус клубника-земляника

Ананас (A) 2500

бисквит ванильный / тартар  
ананас / сорбет манго /  
крем-брюле ананас

Роше 750

брауни / шоколадный ганаш /  
мороженое фундучное

Монтана бланка (A) 690

тартар из груши / мятное  
мороженое / мармелад  
крыжовник / ликерный мусс

Цитрус 590

мисо чиз / лимонный курд /  
лимонный кранч

### ice cream

Мороженое ванильное 250

Мороженое с бергамотом 250

Мороженое карамельное 250

### sorbets

Сорбет груша-эстрагон 250

Сорбет красный апельсин 250

Сорбет апероль (A) 250

Сорбет манго 250

Сорбет яблоко-базилик 250

Каждый десерт — результат страсти, поисков и стремления к совершенству. Это тщательно сохранённая тайна, впитавшая вдохновение из кулинарных открытий и далёких странствий.

Коллекция создана с философией натуральности и утончённого вкуса: сложность текстур, глубина натуральных ингредиентов и минимализм в сладости. Редчайшие компоненты обретают новые формы, раскрывая скрытые грани вкуса.

Представьте хрустящую текстуру шоколада из самых тёмных сортов какао Ганы, мягкость крема из экзотических фруктов далёких тропиков, которые сливаются с солоноватой карамелью, словно дыхание южных морей. Каждая деталь выверена, чтобы создать симфонию вкусов, пробуждающую эмоции и переносящую вас в загадочный мир.

С уважением и любовью  
к искусству наслаждения,  
Madame Roche.

