

RAW BAR

Устрицы сезонные

Seasonal oyster

1 шт. 590₽

Ассортимент устриц может меняться в зависимости от сезона.
Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The assortment of oysters may vary depending on the season.
If you have allergies or intolerances to any foods, please inform the waiter.

ЗАКУСКИ

STARTERS

Карпаччо из говядины с артишоками

Beef carpaccio with artichokes

800₽

Крудо из гребешков с дыней и кинзой

Scallop crudo with melon and cilantro

790₽

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₽

Карпаччо из томатов с кантабрийским анчоусом

Tomato carpaccio with Cantabrian anchovy

790₽

Буррата с инжиром и хересом

Burrata with figs and sherry

890₽

Тартар из лосося с чёрной осетровой икрой

Salmon tartare with black sturgeon caviar

1290₽

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	950₽
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₽
Салат с брынзой, печёной свёклой и сливой Salad with feta cheese, baked beets and plums	690₽
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	1190₽
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₽
Сибирский осётр с пюре из цветной капусты Siberian sturgeon with cauliflower puree	1590₽
Соте из морепродуктов Seafood saute	1790₽
Соте из вонголе с артишоком Vongole saute with artichoke	1200₽
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	1290₽
Орзо с говяжьими щёчками Orzo with beef cheeks	890₽
Паста с крабом Crab pasta	1500₽
Качо-э-пепе с трюфелем Truffle casio e pepe	750₽
Казаречче с креветками Casarecce with shrimps	1150₽
Паста с лисичками Pasta with chanterelles	790₽
Ризотто помодоро Risotto al pomodoro	590₽
Равиоль карбонара с панчеттой Raviol carbonara with pancetta	1190₽
Равиоли с лососем и апельсином Salmon ravioli with orange	850₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Медовик с карамелизированным фундуком, солёной карамелью и белым шоколадом Authors honey cake with caramelized hazelnuts, salted caramel and white chocolate	790₽
Дубайский шоколад Dubai chocolate	990₽
Лавандовая ежевика на арахисовом крамбле Lavender blackberries on peanut crumble	690₽
Баскский чизкейк с горячим фисташковым шоколадом и фисташковой крошкой Basque cheesecake with hot pistachio chocolate and pistachio crumbs	620₽
Тирамису с кофейной карамелью и домашней бриошью Tiramisu with coffee caramel and homemade brioche	590₽
Мороженое / сорбеты Ice cream / sorbets	290₽

ДОПОЛНИТЕ ВАШЕ БЛЮДО

COMPLEMENT YOUR DISH

Чёрный трюфель Black truffle	1 г	230₽
Пармезан Parmesan	10 г	150₽
Чёрная икра Black caviar	10 г	1250₽
Красная икра Red caviar	30 г	790₽

ПРАЗДНИК, В КОТОРЫЙ ВЛЮБЛЯЮТСЯ
С ПЕРВОЙ МИНУТЫ, НЕПРЕМЕННО
ПРОЙДЁТ В SIXTY FOUR.

Мы проводим дни рождения,
корпоративы и свадьбы.
Каждый банкет планируется
индивидуально.

Отмечайте лучшие моменты с нами!

По вопросам организации
можно обратиться по телефону:
+7 (981) 191-66-56, Тихомиров Антон.

reserved64rest@mail.ru





Отсканируйте QR-код,
чтобы перейти на наш сайт