



Start¹ — небольшие закуски, Tartare² — блюда без термической обработки, Délicatesse³ — деликатесы, Specials⁴ — горячие закуски, Soups⁵ — супы, Main course⁶ — основные блюда, Afters⁷ — небольшие десертные блюда, Desserts⁸ — десерты, Candies⁹ — конфеты

48 CHAIRS

Данное издание является рекламным материалом.

С прейскурантом, с выходом блюд, пищевой и энергетической ценностью, а также с другой информацией, можно ознакомиться в уголке потребителя или у менеджера ресторана.

Все цены указаны в рублях и включают все необходимые налоги и сборы.

Мы не приветствуем курение сигарет, в том числе электронных, в нашем заведении.

Пожалуйста, предупредите нас заранее, если у Вас есть пищевая аллергия. В названиях блюд указан неполный ассортиментный состав. Мы готовим только те блюда, которые есть в меню.

Мы можем дополнительно добавить 10% обслуживания к Вашему счету. Делая заказ на блюдо или напиток у сотрудника ресторана, Вы выражаете согласие с вышеприведёнными правилами.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

48 CHAIRS

48 Стульев — это джаз, коктейли, вино и авторская кухня.

Мы с уважением относимся к традициям и не боимся экспериментов.

Наша страсть — гастрономия, гостеприимство и, конечно, джаз каждый вечер.

START¹

Пин с авокадо оливками и печёным перцем	390
Пин с опалённой говядиной чёрным чесноком и бататом	460
Пин с лососем слабой соли и абрикосовыми токпокки	590
Креветки на булочке бриошь с икрой палтуса	590
Маракуйя с вареньем из перца рамиро и стручковой фасолью	550
Камчатский краб с щучьей икрой в тонко раскатанной моцарелле	920
Паштет из куриной печени с еловыми шишками	490
Тарталетка с вяленым гусём и соусом мутобаль	540
Оливки каламата, пикнада, мансанилья, гордаль куин, веридаль	620
Атришоки гриль с соусом чимиурри	780

TARTARE²

Тартар из говядины с ряженкой и чёрным виноградом	790
Тартар из подкопчёного оленя с крепким соусом демиглас и смородиной	740
Тартар из лосося с индонезийским пирогом	790

DÉLICATESSE³

Карпаччо из креветок Карабинерос с сангрией и грейпфрутом	1120
Тунец Блюфин холодного копчения с кизилом и кремом из батата	1290
Запечённая фуа-гра с чизкейком из маасдама и черносмородиновым кремом	1640
Вагю с азиатской сальсой и пюре из цукини	1640
Чёрная треска с осетровой икрой и соусом из чернillé каракатицы	1290

SPECIALS⁴

Карпаччо из утки магре с клубникой и кремом из горгонзолы	990
Релиш из лангустинов с икрой чернокожего гренландского палтуса	690
Зелёный салат с кремом из сыра горгонзола	740
Красный салат с миндальным маслом и сыром текорино романо	660
Копчёная говяжья грудинка с сыром камамбер и вяленым абрикосом	770
Запечённый баклажан в вафельной крошки с печёными яблоками и хамоном серрано	790

SOUPS⁵

Томатный суп с копчёным быком и обжаренным сыром	790
Суп с креветками кукурузой и сыром чеддер	790

MAIN COURSE⁶

Равиoli с молодым сыром муссом из сыра пармезан и камчатским крабом	1590
Запечённая треска с пюре из жареного салата ромейн и цветной капусты	940
Лосось средней прожарки с горчичным нутом, брокколи и соусом из сыра раклет	1340
Паста с креветками и соусом сливочный биск	1340
Тунец на углях с клубничной сальсой и гёдза	1120
Запечённая паста с сыром Лоутер чёрным перцем и артишоками	990

AFTERS⁷

Дегустационное ассорти сыров грана падано, совье, горгонзола, раклет, бри	1690
Жареный сыр Раклет с ганашем из каштана и сицилийским апельсином	680
Фаланга Камчатского краба с пористым мороженым из бергамота и чипсами из миндального молока	1640
Ванильное мороженое с белыми грибами и трюфельным маслом	640

DESSERTS⁸

Меренга с ореховым муссом и красной смородиной	580
Розмариновый крем-брюле с сорбетом из бузины и сезонными ягодами	590
Тарт с кремом мусковадо и абрикосовым сорбетом	540
Пломбир из Горгонзолы с вяленым абрикосом в гречишном меду	580

CANDIES⁹

Тыквенный мармелад с выдержаным козьим сыром	290
Шоколадный трюфель с горгонзолой	290