

SWEET 5

ÖMANKÖ	Яблоко с укропом и цитрусовой меренгой Apple with dill and citrus meringue	790
	Вяленая в кофе свёкла с чёрной смородиной, сметанным мороженым и муссом из козьего йогурта Coffee-dried beet with blackcurrant, sour cream ice cream and goat yogurt mousse	750
	Дыня с кокосовым муссом и мороженым из лофанта Melon with coconut mousse and loofah ice cream	790
	Анна Павлова с малиной и черничным мороженым Anna Pavlova with raspberries and blueberry ice cream	890
	Банановая карамель с фундуком, топинамбуром и кофейным мороженым Banana caramel with hazelnuts, Jerusalem artichoke and coffee ice cream	850

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.
Обращаем ваше внимание, что мы принимаем к оплате только российские рубли и банковские карты.
Данная информация является рекламным буклетом.

This menu contains allergens. If you have any food/drink intolerances or allergies, please let a member of team know and we can guide you accordingly.
We accept only russian rubles and bank cards.

МЕНЮ / MENU
A LA CARTE

Меню a la carte состоит из пяти разделов,
которые выстроены в порядке нарастания интенсивности вкуса.
Каждый день мы сервируем специальный сет BOBO’s Signature

BOBO’s Signature №17	9900
Винное сопровождение	8900

The menu a la carte consists of five sections,
which are arranged in order of increasing intensity of taste.
Everyday we serve special set BOBO’s Signature

BOBO’s Signature №17	9900
Wine pairing	8900

COLD 1

Лангустин с щучьей икрой, желе юдзу и сублимированными нори	1190
Langoustine with pike roe, yuzu jelly and sublimated nori	
Карпаччо из инжира с вяленой уткой и страчателлой	1190
Fig carpaccio with dried duck and stracciatella	
Тартар из лосося с малосольным огурцом и жемчугом из авокадо	1150
Salmon tartar with salt cucumber and avocado pearls	
Узбекские томаты с каперсами и мороженым из базилика	950
Uzbek tomatoes with capers and basil ice cream	
Салат с цукини, дыней и козьим сыром с мороженым из трав	890
Salad with zucchini, melon, and goat cheese, served with herb ice cream	

COLD 2

Карпаччо из морского гребешка с квашеной капустой и грибным соусом	1390
Scallop carpaccio with sauerkraut and mushroom sauce	
Тартар из оленя с можжевельным маслом и миндалём	1190
Deer tartare with juniper oil and almonds	
Тартар из говядины с эстрагоном, листьями салата и соусом из лука	970
Beef tartare with tarragon, lettuce and onion sauce	
Паштет с маринованным яблоком и гелем из хереса	850
Pate with pickled apple and jerez gel	
Карпаччо из печёной свёклы с соусом из копчёного масла и красной икрой	850
Baked beetroot carpaccio with smoked butter sauce and red caviar	

HOT 3

Жаренные морские гребешки с зелёным горошком и травами	1850
Fried scallops with green peas and herbs	
Голубцы с лангустинами, креветочным биском, страчателлой и маринованными цукини	1750
Cabbage rolls with langoustines, shrimp bisque, stracciatella and pickled zucchini	
Палтус со шпинатом, сельдереем и яблоком	1850
Halibut with spinach, celery and apple	
Стейк из корня сельдерея, лисичками и грибным консоме	950
Celery root steak with chanterelles and mushroom consomme	
Томатный суп с копчёным угрём	990
Tomato soup with smoked eel	

HOT 4

Запечённая утка с инжиром, свёклой и лофантом	1590
Baked duck with figs, beetroot and lofant	
Говяжьи щеки с сельдереем, лисичками и соусом Порто	1390
Beef cheeks with celery, chanterelles and Porto sauce	
Рубленый стейк из говяжьей вырезки с муссом из фуа-гра, копчёным пастернаком и сморчками	1890
Chopped beef steak with foie gras mousse, smoked parsnips and morels	
Телятина с белыми грибами и цветной капустой	2300
Veal with porcini mushrooms and cauliflower	
Томлёная говядина с боровиками и муссом из лукового супа	1190
Stewed beef with mushrooms and onion soup mousse	

Хлеб и масло	390
Bread & butter	