

Завтраки

- Ванильные сырники

подаются со сливочно-кленовым соусом и компрессированным яблоком

360 руб.

- Шакшука

традиционное израильское блюдо на основе яиц в соусе из сладких томатов со жгучим перцем. Подаётся с питой, салатом из свежих овощей и хумусом

560 руб.



Закуски

- Брускетты с тартаром

из тигровых креветок

тигровые креветки с соусом айоли и битыми огурцами

550 руб.

- Брускетты с пастроами

из мраморной говядины

пастроами из мраморной говядины с соусом из тунца и вялеными томатами

460 руб.

- Брускетты с тартаром

из томатов

томаты конкассе, творожный сыр с базиликом и домашний творог

340 руб.

- Французский деревенский паштет

из куриной печени в глазури

с белым шоколадом и кремом из кураги

350 руб.

- Сырная тарелка

ассорти сыров подается с кремом из финика и кураги, орехами и икрой из меда

610 руб.

Закуски

- Сыр халуми с печёной сливой и мороженым из батата 550 руб.

жареный сыр халуми с запечённой в соусе терияки спелой сливой и домашним мороженым из печёного батата, творожного сыра и пасты тхина

- Димсамы с крабом 510 руб.

мясо камчатского краба, творожный сыр, заварное рисовое тесто. Готовятся на пару и подаются с соусом чили

- Река, море, океан 720 руб.

микс из североатлантического лосося, ладожского судака и тихоокеанского тунца. Подается с красной икрой, черной икрой палтуса и медовой икрой

- Оливки Тондо (Италия) 360 руб.

оливки, промаринованные в оливковом масле с соком лайма и кинзой. Подаются на земле из солода

- Тартар из мраморной говядины 580 руб.

отборная мраморная говядина подается с французской зерновой горчицей, огуречной икрой, трюфельным маслом и перепелиным яйцом

- Сахалинский гребешок с фенхелем и копченой вишней 690 руб.

сахалинский гребешок в сливочном соусе с тобико, копченой вишней, вяленой свеклой и маринованным фенхелем



Закуски

- Чесночные гренки

220 руб.

из черного хлеба с чесноком и сыром Пармезан.
Подаются с творожно-сливочным соусом с базиликом

- Тигровые креветки темпура

510 руб.

черные тигровые креветки в темпуре с чернилами каракатицы.
Подаются с соусом васаби-сгущенка



Хлебная корзина пекаря BUDDY

Хлеб на живой закваске: с коноплей, тыквенный, картофельный.

Подаётся с зелёным маслом и пастой из тыквенных семечек.

240 руб.



Салаты

- **Фермерский салат** 460 руб.
с цыпленком, печёным картофелем Стоун, рукколой, томатами, шампиньонами и сельдереем. Заправлен домашней сметаной
- **Салат с пастроми** 540 руб.
пастроми из мраморной говядины, шпинат, томаты Черри, руккола, соус айоли, картофель стоун, маринованные огурцы, сладкий соус чили
- **Салат с крабом** 620 руб.
камчатский краб с творожным сыром и соусом айоли с тобико в огурце
- **Баклажаны Тоба** 480 руб.
баклажаны темпура с битыми томатами, азиатской заправкой и моцареллой в обсыпке из васаби, кунжута и брусникой
- **Салат из тунца** 560 руб.
филе тунца, маринованное в азиатском соусе с водорослями нори и обжаренное в темпуре с кунжутом. Подается со шпинатом, запечённым картофелем, вялеными томатами и мякотью апельсина.
- **Буратта** 480 руб.
с компрессированной тыквой
буррата с тыквой, компрессированной в кленовом сиропе. Подается с фундуком, джемом из вяленых томатов и бальзамическим гелем
- **Салат с лососем горячего копчения** 540 руб.
североатлантический лосось горячего копчения, шпинат, соус айоли, вяленые томаты, ростки сои, бобы эдамамэ, водоросли чука, свежие огурцы, рисовые чипсы с васаби



Супы

- Том Ям

670 руб.

на основе тайского бульона с дальневосточными морепродуктами.

Подается с рисом Жасмин

- Куриный суп с картофельно-сырными клёцками

420 руб.

суп из цыплёнка с клецками из творожного сыра, шпината и картофеля. Дополнен яйцом и запеченной морковью с зеленью укропа

- Уха на финский манер

480 руб

из филе ладожского судака и филе североатлантического лосося, собственного копчения на щепе дуба. Дополнена сливками, картофелем, томатами и луком-пореем

- Тыквенный крем-суп

450 руб.

на овощном бульоне и кокосовом молоке, с запечённой тыквой с апельсином и соусом карри.

Подаётся с крафтовым миндальным мороженым, тыквенными конусами с козьим сыром и зелёным луком



Дары огня

- **Чизбургер из мраморной говядины** 660 руб.
бриошь, хрустящие овощи, медово-горчичная заправка, бекон.
Подаётся с картофелем фри, сырным соусом и кетчупом

- **BUDDY бургер** 660 руб.
фирменный бургер с котлетой из мраморной говядины, хрустящими салатом, ананасом, арахисовой пастой и азиатским соусом на булочке бриошь

- **Стейк ФЛАНК** 820 руб.
из альтернативной мраморной говядины.
Подаётся с картофельными ньокки, вешенками и копченым соусом демиглас

- **Стейк ФИЛЕ-МИНЬОН** 780 руб.
филе из мраморной говяжьей вырезки с луковым джемом, трюфельным соусом и маринованным луком-пореем

- **Куриный стейк в азиатском стиле** 510 руб.
куриное бедро, маринованное в азиатском соусе с сычуаньскими специями и приправами, обжарено на гриле.
Подаётся в сопровождении микса вок-овощей



Основные блюда

- **Мюнхенская домашняя колбаска** 560 руб.
из мраморной говядины и свинины готовится в бульоне с молоком и тмином.
Подается с брецелем, соусом из сметаны с хреном, салатом коул слоу, запечённым картофелем стоун и соусом из лесных ягод с тёмным пивом
- **Филе судака в икорном соусе** 680 руб.
филе ладожского судака подаётся под икорным соусом из чёрной икры палтуса и икры летучей рыбы
- **Филе форели с киноа** 820 руб.
карельская форель со сливочным киноа с пармезаном, пюре из свеклы с малиной и соусом берблан
- **Берлинский донер с мраморной говядиной** 580 руб.
мраморная говядина, свежие огурцы и томаты, салат, руккола, красная маринованная капуста и зелёный перец в соусе на основе йогурта и зелени.
Подается в пите.
- **Бефстроганов из говяжьей вырезки** 660 руб.
в сливочно-сметанном соусе с французской горчицей, жареным луком и грибами.
Подается в буханке бородинского хлеба с картофельным пюре
- **Индийское красное карри** 620 руб.
куриное филе с добавлением лемонграсса, имбиря, кокосового молока с овощами и ростками сои, приправленное ароматным кунжутным маслом.
Подается с рисом жасмин
- **Говяжьи щёки с орзо со сморчками** 740 руб.
щёки, томленные в печи
подаются со сливочным орзо со сморчками, пармезаном и рукколой, пюре из топинамбура с цветной капустой и соусом демиглас

Основные блюда

- **Емеля дуракъ** 540 руб.
щучья котлета с пастой птитим в сливочно-устричном соусе на кокосовом молоке. Релиш из маринованного огурца с двумя видами горчицы на чипсе из креветки
- **Куриная грудка с кускусом и соусом лемонграсс** 480 руб.
куриное филе, маринованное в йогурте и дижонской горчице, обжаренное на гриле. Подается с кускусом и соусом лемонграсс
- **Утка по рецепту старой чешской таверны** 640 руб.
утиная грудка, пюре из батата с морковью, сливочный крем, компрессированная груша, вишнёвый демиглас
- **Ризотто с морепродуктами и тыквой** 720 руб.
итальянский рис Арборио с креветочным биском, филе кальмара, осьминогом, творожным сыром, пармезаном, тыквой. Подается с рулетом из цукини с крем-чизом и креветкой
- **Филе кальмара с ньокки и морковью в фундуке** 620 руб.
филе дальневосточного кальмара в сливочном соусе с икрой тобико.
Подается с картофельными ньокки, вяленой морковью, глазированной в фундуке, чипсами из льна, сублимированной брусникой



Основные блюда

- Рулет из цыпленка с уткой конфи и абрикосовым борканником 680 руб.

рулет из рваной утки конфи, фермерского цыплёнка, шпината и грибов. Подается со свежее испечённым абрикосовым пирогом, белым грибом, азиатским мясным соусом, колотым фундуком и сливочной пеной.

- Домашняя итальянская паста со сморчками и сливочным угрём (FATTO A MANO) 630 руб.

паста из 3 видов муки: пшеничной, семола и гречневой. Подаётся в сливочном соусе с грибами и карри. С соусом из угря, сморчками и стружкой из желтопёрого тунца



Десерты

- Быстрее ветра (sugar free)

490 руб.

лёгкое суфле на основе кокосового молока с начинкой из сочной маракуйи и семян чиа в глазури из хрустящего темного шоколада.
Без лактозы и глютена

- Полдник комсомолки (75 коп.)

560 руб.

десерт, который мы подаём ежедневно только до 17:00
Ромовая баба с творожным сырком, кокосовым суфле и кофе с молоком

- Каршеринг от Феи

490 руб.

пряный тыквенный бисквит в зеркальной глазури с грецким орехом, тыквенным кули и апельсиновым муссом с куантро

- Советский дефицит

460 руб.

свекольный безглютеновый брауни, шоколадный ганаш с базиликом, клубничная икра

- Сигара Фиделя

450 руб.

заварной крем из тёмного бельгийского шоколада с Амаретто, гималайской солью и начинкой из геля "Маракуйя"

- Кокосовая панна котта с маракуйей

380 руб.

свободная интерпретация традиционного нежного десерта на кокосовом молоке, вкус которого подчёркивается кисло-сладкой ноткой конфитюра маракуйи и сладостью пепельной меренги

- Звёздные войны: эпизод в The Buddy

580 руб.

фисташковый чизкейк в глазури и обсыпке из гранулы. Сливочный мусс из горгонзолы с конфитюром из вишни и кусочками груши с джином. В подаче с карамелизованной вишней и крошкой печенья

Десерты

- Гнездо пингвина

450 руб.

свободная фантазия на тему крем-брюле, подчеркнутая нотками куантро и розмарина. Ядро десерта из геля «медовая дыня»
Подаётся в глазури из белого бельгийского шоколада и в съедобном гнезде из теста Катаифи

- Сердце бывшего

440 руб.

шоколадный ганаш с вишней и колотым фундуком в велюровой глазури.
Подаётся в колючей проволоке из королевского айсинга

- Зита и Гита

450 руб.

нежный сметанный крем с цельными кусочками спелого манго и тропическим гелем на крошке из домашнего печенья в панировке из разноцветного шоколадного бархата

- 1796

370 руб.

воздушный йогуртовый крем с цельной спелой земляникой в прозрачной оболочке из ароматной клубники

- The White King

460 руб.

шоколадный мусс с нотками трюфеля и маскарпоне с белыми грибами в глазурном желе на земле из шоколада



Просим вас предупредить
о наличии аллергических реакций
на продукты.

