

The image shows a detailed microscopic cross-section of wood, characterized by its natural wavy grain and alternating light and dark growth rings. A dark circular logo is centered over the image, containing the word "МОСКВА" in a stylized, multi-colored font. The letters are composed of various shades of red, orange, and yellow, creating a vibrant, abstract effect.

МОСКВА

Меню средиземноморской кухни

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты указаны в меню.

Аквариум и Raw бар

Краб за 100 гр	2 000 ₽
<i>На льду с домашними соусами</i>	
<i>Крабовый ролл с авокадо без риса</i>	
<i>Краб с ароматом японской говядины Вагю, запеченный с трюфелем и светлым мисо</i>	
<i>Краб темпура</i>	
Гребешок за 1 шт.	1 900 ₽
<i>Сашими из живого гребешка</i>	
<i>Суши из живого гребешка 2 шт.</i>	
<i>На льду</i>	
<i>На гриле</i>	
Устрица Жилардо №2	1 900 ₽
Устрица Муротцу №3	1 300 ₽
Морской ёж с понзу	900 ₽
Морской ёж с тартаром из креветки	1 200 ₽
Плато "Platinum Oscar"	11 000 ₽
<i>2 устрицы Муротцу и Жилардо, 2 ежа, 2 гребешка</i>	

Сашими

Плато "Golden Oscar"	15 000 ₽
<i>ёж, тунец О - торо, аками, желтохвост, краб, ама эби, лосось, угорь</i>	
Икра морского ежа	2 200 ₽
Королевский краб	2 600 ₽
Тунец О - Торо	4 500 ₽
Тунец Аками	3 200 ₽
Желтохвост	3 200 ₽
Гребешок	1 700 ₽
Креветка Ама Эби	1 600 ₽
Лосось	1 500 ₽
Угорь	1 500 ₽

Тартар и карпаччо

Тартар из тунца О - Торо и Аками	4 500 ₽
Крудо из сибаса, тунца и лосося	2 300 ₽
Тартар говядины сухого вызревания <i>Выдержанное мясо не менее 30-ти дней в нашем специальном шкафу при температуре от 0 до 3 градусов</i>	2 000 ₽
Карпаччо из говядины сухого вызревания <i>Выдержанное мясо не менее 30-ти дней в нашем специальном шкафу при температуре от 0 до 3 градусов</i>	1 800 ₽
Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом	4 900 ₽
Лосось татаки с сальсой из манго, грибами шиитаки и соусом понзу - трюфель	2 500 ₽
Кобе татаки с соусом понзу-трюфель	4 800 ₽

Суши

Суши татаки из тунца О - Торо с черным трюфелем	1 700 ₽
Суши татаки из тунца Аками	1 500 ₽
Суши татаки с японской говядиной Кобе А5	1 900 ₽
Суши татаки лосось с красной икрой	600 ₽
Икра морского ежа суши	1 400 ₽
Икра морского ежа гункан	1 600 ₽
Тунец О - Торо	1 700 ₽
Тунец Аками	1 200 ₽
Королевский краб	900 ₽
Желтохвост	1 200 ₽
Креветка Ама Эби	600 ₽
Гребешок	500 ₽
Лосось	550 ₽
Угорь	500 ₽

Роллы

Ролл «Филадельфия» классическая	2 800 ₽
Ролл «Калифорния»	2 900 ₽

Дракон ролл с угрем и красной икрой	2 600 ₽
Острый ролл с лососем и авокадо	2 300 ₽
Острый ролл с желтохвостом	3 200 ₽
Ролл с острым тунцом Аками	3 000 ₽
Ролл с креветкой темпура	2 300 ₽
Запеченный ролл с лососем	2 600 ₽

Хэнд - роллы и открытые роллы

Хэнд - ролл с крабом	1 500 ₽
Хэнд - ролл с тунцом Аками	2 200 ₽
Хэнд - ролл с желтохвостом	2 200 ₽
Хэнд - ролл с гребешком	1 600 ₽
Хэнд - ролл с лососем	1 300 ₽
Хэнд - ролл с авокадо	1 000 ₽
Хэндролл с угрем	1 100 ₽
Открытый ролл с угрем	1 200 ₽
Открытый ролл с лососем	1 400 ₽
Открытый ролл с тунцом О-торо	3 500 ₽
Открытый ролл с тунцом Аками	2 500 ₽
Открытый ролл с желтохвостом	2 500 ₽

Хлеб и выпечка

Плоская фокачча с виноградом, розмарином и сыром Пекорино Романо	750 ₽
Домашний хлеб: гречневый хлеб с сыром дор блю, гречишный хлеб, бородинский и злаковые чипсы <i>Подаётся с деревенским сливочным маслом</i>	900 ₽

Салаты и холодные закуски

Салат из королевского краба с огурцом, авокадо, икрой тобико и соком юзу	3 500 ₽
Теплый салат из морепродуктов	3 800 ₽
Теплый салат из осьминога на гриле и картофеля	3 800 ₽

Салат с перепелкой и зернами граната	2 800 ₽
Большой зеленый салат с авокадо	1 900 ₽
Большой Греческий салат	2 200 ₽
Салат из пяти видов томатов с оливками, базиликом, маслом экстра верджин и бальзамическим уксусом D.O.P.	1 700 ₽
Салат с томатами, баклажанами и гранатом	1 700 ₽
Икра осетровая Classic 57 гр.	9 500 ₽
Ассорти сыров: Тет Де Муан, Тартуфо, Манчего, Бри, Пармезан D.O.P.	4 500 ₽
Ассорти мясных деликатесов: прошутто крудо, коппа, брезаола, говяжья грудинка, сальчичон.	2 500 ₽
Карпаччо из цветной капусты с сыром пекорино	1 500 ₽
Чипсы из цукини	750 ₽

Горячие закуски

Жареные вонтоны с крабом	1 900 ₽
Фритто мисто с домашним чесночным айоли	1 900 ₽
Краб темпура	4 500 ₽
Креветки темпура	1 700 ₽
Аранчини с пряной начинкой из мяса ягнёнка и фисташек	1 900 ₽
Панцеротти с моцареллой, томатами и куриным филе	1 200 ₽
Панцеротти с мраморной говядиной	1 700 ₽
Бобы эдамаме	800 ₽

Пицца

Пицца Маргарита на тонком тесте с моцареллой Фиор ди Латте	1 500 ₽
Пицца с пятью видами сыра	1 700 ₽
Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов	1 900 ₽
Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов с беконом из говядины	2 200 ₽
Пицца на тонком тесте с прошутто, рукколой и сыром страчателла	2 800 ₽
Пицца Пеперони на тонком тесте	1 900 ₽

Пицца на тонком тесте с сыром качотта и черным трюфелем 2 500 ₽

Пицца на тонком тесте с грушей и горгонзолой 1 800 ₽

Бургеры, сэндвичи и хот-доги

Хот - дог с фермерской куриной сосиской 1 500 ₽

Хот - дог с фермерской сосиской из мраморной говядины 1 500 ₽

Гирос в тортилье с курицей 1 500 ₽

Гирос в тортилье с говядиной Блэк Ангус 2 000 ₽

Панини алла чизбургер со стейком рибай 3 900 ₽

Катцу Сендвич с японской говядиной Вагю 10 000 ₽

Бургер из говядины Блэк Ангус с двумя видами сыра и соусом казунди 2 500 ₽

Супы

Том ям 3 300 ₽

Рамен с курицей тонкацу 1 500 ₽

Минестроне 1 500 ₽

Мисо суп с тофу, водорослями вакаме, жареными устричными грибами 1 000 ₽

Паста и ризотто

Паста может быть приготовлена со следующими видами интегральных спагетти:

Спагетти из рисовой муки, пенне из красной чечевицы, пенне из нута — без глютена, низкий гликемический индекс.

Спагетти из цельнозерновой пшеницы твердых сортов — низкий гликемический индекс.

1 700 ₽

Лучшая вегетарианская паста с жареными белыми грибами, спаржей, артишоками и пармезаном 2 500 ₽

Спагеттини «аматричана» с домашним беконом из говядины 2 000 ₽

Домашние тальолини с черным трюфелем 2 000 ₽

Паккери с крабом и сладкими томатами даттерини 3 800 ₽

Лингвини с морепродуктами «аль карточчо» 3 900 ₽

Аньолотти с кроликом и соусом из марсалы и сморчков	1 900 ₽
Ризотто с соусом биск, креветками и гребешком	2 200 ₽
Ризотто с белыми грибами	2 200 ₽

Основные блюда

Осьминог на гриле	3 200 ₽
Бефстроганов с картофелем	2 000 ₽
Сибас по-сицилийски, запеченный в дровяной печи	3 500 ₽
Японская черная треска Гиндара в мисо соусе	3 500 ₽
Филе лосося на гриле или на пару	2 600 ₽
Половина фермерского цыпленка на гриле	2 200 ₽

Стейки специальной выдержки

Сухое вызревание

Мы выдерживаем мясо не менее 60-ти дней в нашем специальном шкафу при температуре от 0 до 3 градусов и влажности 80%.

Рибай Dry Aged	11 000 ₽
Рибай на кости Dry Aged 100 гр.	3 000 ₽
<i>Стейк 100 дневной выдержки в нашем шкафу при температуре от 0 до 3 градусов.</i>	

Влажное вызревание

Говядина проходит влажное вызревание в вакууме не менее 30-ти дней.

Ти-бон 100 гр.	2 700 ₽
Рибай Блэк Ангус	8 000 ₽
Филе миньон Блэк Ангус	6 500 ₽

Японская говядина Вагю

Японская говядина из префектуры Миядзаки. Мраморность A5.

Стейк стриплойн вагю с соусом вафу	19 000 ₽
------------------------------------	----------

Гарниры

Микс листьев салата с бальзамиком и оливковым маслом экстра верджин	1 100 ₽
Розовые томаты с красным луком и оливковым маслом	1 200 ₽
Картофель фри с пармезаном и трюфелем	1 400 ₽
Картофель фри с солью	1 100 ₽
Батат фри с пармезаном и чесночным маслом	1 300 ₽
Батат фри с солью	1 000 ₽
Овощи на гриле или на пару	1 000 ₽
Спаржа зеленая на гриле или на пару	2 200 ₽
Пюре картофельное с сыром Пекорино и трюфелем	1 000 ₽
Картофель, жаренный с чесноком и травами	1 200 ₽

Соусы

Соус из марсалы и сморчков	800 ₽
Трюфельный майонез	500 ₽
Домашний кетчуп	350 ₽
Коньячно-перечный соус	500 ₽
Томатно-чесночный айоли	350 ₽
Арабьята	500 ₽

Десерты

Шоколадный фондан Джандуя с домашним ванильным мороженым	1 600 ₽
Ягодный тарт со сливочным кремом <i>без сахара</i>	1 400 ₽
Домашние пончики	1 100 ₽
Чуррос	1 100 ₽
Сабайон с малиной	2 500 ₽
Тарталетка с ягодами	2 000 ₽
Ассорти конфет	1 600 ₽
Конфета трюфель классический 1 шт.	400 ₽
Конфета лимонная 1шт.	400 ₽

Конфета Рафаэлло 1шт.	400 ₽
Конфета пралине 1шт.	400 ₽
Наполеон	1 400 ₽
Сабайон с земляникой	3 900 ₽
Тарталетка с земляникой	3 200 ₽
Дубайский шоколад	2 000 ₽
Домашние сорбеты	
<i>Земляника</i>	900 ₽
<i>Лимон-лаванда</i>	500 ₽
Домашнее мороженое	
<i>Ванильное</i>	500 ₽
<i>Шоколадное</i>	500 ₽
<i>Солёная карамель</i>	500 ₽

Ягоды и фрукты

Голубика 50 гр.	1 000 ₽
Земляника 50 гр.	3 500 ₽
Малина 50 гр.	1 500 ₽
Клубника 50 гр.	1 000 ₽
Ежевика 50 гр.	1 500 ₽
Манго Перуанское 100 гр.	1 300 ₽
Ананас 100 гр.	900 ₽