

RElict

Реликтовые виды сохраняются в природной среде, адаптируясь к изменяющимся условиям. Взаимодействие реликтов со временем многогранно.

Реликты связывают эпохи, выступают агентами генетической памяти, сохраняют опыт позволивших им выжить трансформаций. Реликтовые виды остаются неизменными на протяжении миллионов лет, становясь свидетелями и участниками природной истории. Время, с одной стороны, делает их уязвимыми перед новыми условиями, а с другой — подчёркивает их устойчивость.

В гастрономии аналогия очевидна: подобно тому, как реликтовые виды взаимодействуют со временем, сохраняя своё наследие, так и еда, основанная на древних рецептах, несет опыт веков, оставаясь актуальной в современных интерпретациях.

Переосмысляя гастрономическое наследие, мы адаптируем его к современности. Время в Relict — главный ингредиент. Оно придаёт глубину вкусам ферментацией, сохраняет свежесть шоковой заморозкой, раскрывает многослойность текстур томлением, вдохновляет на создание новых блюд по мотивам проверенных поколениями рецептов.

Евгений Голованов
Управляющий

Артур Тутханян
Александр Соколов
Антрепренёры

ПЯТЬ
МИНУТ

Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селеддка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селеддки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение!

Антон Чехов, «Сирена»

ТОЛЬКО
СЫРОЕ

Я признаюсь, что мерзлая рыба (особливо стерлядь) гораздо вкуснее, чем вареная и поджаренная. Попробуйте когда-нибудь струганину. Она просто вкусна, а с солью, перцем и уксусом и маслом она должна быть наивысшего качества!

Федор Матношкин, письмо из Среднеколымска, 1820 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Смоленские грибы 400
Солёные опята и грузди

Огурцы Кассия 450
Маринованные с корицей на яблочном уксусе

Пряная капуста 400
Цветная капуста маринованная с сельдереем, яблочным уксусом и карри

Ремесленный сыр с вареньем Реликт 450
Выдержанный 12 месяцев сыр с подмосковной фермы с фирменным вареньем от шефа

Мини патисоны и перчики с сыром 720
Маринованные патисоны и сладкие маленькие перчики маринованные с сыром

Сезонные моченые фрукты 580

Рубленая говядина по-русски 1 180
Мраморная говядина, соус из ферментированной малины и вяленых томатов с эстрагоном, черемшой, маринованным сельдереем и чипсами из репы

Опаленная говядина Реликт 1 090
Прихваченная огнем мраморная говядина в маринаде с разнотравьем и семенами горчицы в сопровождении крепкого бульона из лесных грибов и водорослей

Рубленая форель 1 520
Мурманская форель с заправкой из сока огурца, нодзу с «маслом» авокадо и маринованными бутонами джонджели

Четверговое сало 540
Соленое сало с четырьмя видами перца и четверговой солью



ИКРА

О, языческое удельное княжество Москва! Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селёдками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семушкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбьем, с тешечкой, и с осетровыми молоками, и с копченой стерлядкою, и со знаменитым сметком из Бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной.

Александр Куприн, «Искра», 1932 г.

Икра красная

Со взбитым маслом

1 100

Икра чёрная

Без лишних слов

5 100

Икра щучья

Со сметаной

980

Кабачковая икра

400

Грибная икра

С трюфельной пастой

750

НАМАЗКИ

— Да, паштета. Паштета и шампанского,
— мечтательно говорила Зинаида Аркадьевна.

Викентий Вересаев,
«На японской войне», 1907 г.

Печёный баклажан

С сеном из порея

580

Луговой форшмак

Намазка из рубленой олноторской сельди слабой соли со взбитым маслом, зелёным луком, свежим огурцом, лимоном и яблоком

730

Паштет с брусникой

С фисташками, вареньем из брусники и лука-шалота

760

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ЗАКУСКИ

- Поросятка есть? — с таким вопросом
обратился Чичиков к стоявшей бабе.
- Есть.
- С хреном и со сметаной?
- С хреном и со сметаной.
- Давай его сюда!

Николай Гоголь,
«Мертвые души», 1842 г.

Грудинка «Пряный дым» 1 220

Маринованная в пряных специях подкопчённая грудинка мраморной говядины с огурцами кассия и медово-горчиичным соусом

Кавказский ролл 570

Овощной рулет из цукини, баклажана, печёного сладкого перца, творожного сыра со свежими травами и кабачковой икрой

Печёный перец «То на То» 920

С лесным орехом и соусом на основе реликтового соуса "ойполе" с балтийской килькой, выдержанным сыром, мандариновой пылью

Шпроты «Иван-чай» 840

Маринованная в Иван-чае копченая мойва с намазкой из белой фасоли, трюфельного масла, томатами, кинзы и нерафинированого масла

Андреевские сыры с грушей 1 500

Ассорти мягких фермерских сыров с белой плесенью от Алексея Андреева с фирменным вареньем от шефа



САЛАТЫ

Во всяком маленьком ресторане можно увидеть француза, который, спросив на завтрак порцию салата, сначала съест политую соусом траву, потом начнет вытирать салатник хлебом и съест хлеб, а наконец поднимет посудину и посмотрит на обратную сторону дна, нет ли и там чего.

Михаил Салтыков-Щедрин, «За рубежом», 1881 г.

СУПЫ

Борщ с кормленою птицею, чудеснейший, салом свиным заправленный и сметаного забелинный — прелесть!

Григорий Квитка-Основьяненко, «Пан Халаявский», 1840 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Индейка с яблоками

Маринованная в простокваше индейка, мочёные яблоки и фермерский сыр

720

Витамины рапса

Редька, огурец, брокколи с реликтовым соусом на основе рапсового масла и цитрусовых

720

Уши с крыжовником

Обжаренный бекон, свиные уши, маринованный крыжовник, мочёные яблоки и медовая заправка

830

Перепелка с персиком и камамбером

Обжаренная тушка перепела с миксом салатных листьев, персиком, сыром камамбер и сливовым вареньем

1 680

Краб с черноплодкой

Камчатский краб с черноплодной рябиной, томатами, цветной капустой, огурцами в соусе авокадо-эстрагон и крабовым «ойполе»

1 820

Опаленная говядина с семенами горчицы

Маринованная в разнотравье и семенах горчицы мраморная говядина, огурцы кассия, бутоны джонджоли и соус из фермерского сыра

1 260

Салат с грибами

980

Борщ с оленем

На говяжьем бульоне с тушенкой из оленя, салом, сдобным колобком и чесночным кремом

790

Краб с коноплей

Крем-суп из цветной капусты с камчатским крабом, семенами конопли и зелёным соусом из капустной ботвы

1 550

Пряная цесарка

Крепкий бульон с запеченной цесаркой, гречневой лапшой, сельдереем и зеленью

650

Сливочная юшка по-барски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея

1 380

Сливочная юшка по-царски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея
Подаётся с тремя видами икры: черной, красной и щуьей

2 860



ГОРЯЧЕЕ

Потом тёрбо под густым соусом, потом...
ростбифу; да смотри, чтобы хорош был.
Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Лев Толстой, «Анна Каренина», 1873 г.

Камбала по-заморски

Филе камбалы с бланшированными шпинатом, помидорами черри, белым вином, топлёным маслом, ферментированными лимонами, печёным перцем и вяленой клюквой

1 570

Реликтовая котлета с цесаркой

С базиликово-картофельным пюре и сливочным соусом с кампотским перцем

1 180

Голень барашка с чечевицей

Мякоть голени барашка томлённая в печи с гранатовым соком, сельдерем, чесноком и свежими травами. Гарнир: чечевица с кинзой, ялтинским луком и кабачковой икрой

2 160

Рагу из кролика с грушей-дичкой

Томлёный в печи кролик с картофелем, шпинатом, сладкими томатами и муссом из белых грибов и выдержанного фермерского сыра

1 750

Пельмени с оленем и шиповником

Тушёный олень с с барбарисом, ягелем и шпинатом, на курином бульоне с шиповником

1 370

Язычки ягнёнка с каркадэ

Обжаренные язычки ягнёнка в дымном соусе из сливы с соте из печёного перца и цукини, с соусом каркадэ

2 250

Стерлядь по-царски с печёной репой

Филе стерляди в сливочном соусе с черной, красной и щучьей икрой, запечённая в репе полба с корнем сельдерея

3 560

Липовый лосось

Филе мурманской форели с соусом из липы, запечёнными слайсами цукини, пюре из горошка с брокколи и лесным орехом

2 680

Щечки с грибами и сельдереем

1 740

Можжевеловая утка

Филе утки с картофелем в сливочном масле, печёным корнем сельдерея и апельсиновым соусом с пряностями и можжевельником

1 420

ГРИЛЬ

Из тамошних рыб нет ей подобной вкусом. Камчадалы так высоко почитают объявленную рыбу, что первоизловленную, испёкши на огне, съедают с изъятием превеликой радости.

Степан Крашенинников, «Описание земли Камчатки», 1755 г.

ОВОЩИ

Остаётся, стало быть, капуста да картофель, овощи серьёзные, не боящиеся непогод, но слышанное ли дело съесть этого добра на пятьсот, шестьсот рублей в год?

Михаил Салтыков-Щедрин, «Убежище Монрепо», 1879 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Вырезка бычка за 100 г **1 780**
Брянская мраморная говядина – вырезка с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Толстый край бычка за 100г **1 690**
Брянская мраморная говядина – рибай с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Карэ ягнёнка за 100г **1 690**
Карэ барашка с соусом гранат-каркаде

Рёбра с дымной сливой **1 980**
Запечённые на углях говяжьи ребра с соусом из сливы, зелёной гречкой и пноре из печёного корня сельдерея

Хвойный цыплёнок **1 470**
Запечённый в ветках ели фермерский цыплёнок со сливовым соусом, кукурузным пноре с трюфельной пастой и мини кукурузой на «сене» из лука-порей

Язычки олени с овощами **2 300**

Говяжья котлета **1 950**
По семейном рецепту Романовых с давленным молодым картофелем и грибным соусом с водорослями.

Сибас со шпинатом и грибами **1 980**

Капуста с соусом Кеша **520**
Запечёная цветная капуста с соусом из кешью с зелёным соусом из капустной ботвы и конопля

Клубень в мундире **450**
Картофель запечённый на соли со свежими травами и сметанным соусом

Картофель с грибами **710**
Жареный молодой картофель с лесными грибами, зелёным луком и муссом из белых грибов

Овощной цветок **520**
Запечённые в печи баклажаны, цукини и перец Рамиро с соусом «Томил» с бальзамиком и чебрецом

Зерно и корень **550**
Полба с печёным корнем сельдерея и выдержанным сыром



ПЕЧЬ

Печь — место превращений, своего рода трансформационный комплекс. Речь идет не только о превращении сырого, неготового, природного в вареное, печеное, готовое, культурное. Печь может исцелить больного но может и наслать болезнь (например, при дурном обращении с огнем). Прикосновение к печи превращает чужого человека в своего: «Кто на печи сидел, тот уже не гость, а свой»

Альберт Байбурин,
«Ритуал в традиционной культуре», 1993 г.

Пирог с двумя видами рыб **950**

Говядина с почками в тесте **910**
Пирог с томлённой говядиной, почками и клёквой в насыщенном соусе на основе хмеля и солода

Томлёная капуста с яйцом **380**
Пирожки из молочного теста с яйцом и томлённой в печи капустой

Лесные грибы **440**
Пирожки из молочного теста с давленным картофелем, грибами и жареным луком

Брянская говядина **520**
Пирожки из молочного теста с мраморной говядиной и топлёным маслом

ХЛЕБ

Хлеб — это всё, что надо взять трудом у природы. Чем меньше нужно человеку — тем более он счастлив, чем больше желаний — тем меньше свободы.

Максим Горький,
«Мои университеты», 1923 г.

Лепёшка **200**
Дрожжевая лепёшка из дровяной печи с топлёным маслом и пшеничным толокном

Пшеничный **250**
Дрожжевой пшеничный хлеб с хрустящей корочкой

Бородинский **250**
Дрожжевой бородинский хлеб с ржаным солодом и кориандром

Колобок **250**
Дрожжевой хлеб на сливочном масле и топлёном молоке

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ДЕСЕРТЫ

Из мира, где мои стихи кому-то нужны
были, как хлеб, я попала в мир, где стихи —
никому не нужны, ни мои стихи, ни вообще
стихи, нужны — как десерт: если десерт
кому-нибудь — нужен...

Марина Цветаева,
«Нездешний вечер», 1936 г.

Мороженое «Пряник с повидлом»

Мороженое с пряностями, повидлом из груши и пряником

550

Трюфельное мороженое

Сливочно-ванильное мороженое с чёрным трюфелем

290

Муссовое мороженое тёмный шоколад

Нежное мороженое с тёмным шоколадом

270

Мороженое ряженка и маковый Кис-кис

Мороженое со вкусом ряженки на маковом бисквите
со сливочным соусом из ирисок

580

Хвойный лес

Хрустящая меренга с хвоей, вареньем из еловых шишек, бисквитом с лесными
орехами и гелем из бергамота

680

Ягода и дымка

Белый ганаш с клубникой и ферментированной черноплодной рябиной
и шоколадной крошкой

750

Птичка в сусле

Суфле из сгущённого молока и квасного сусла с начинкой из брусники
и хрустящей корочки из кунжутного козинака

490

Не сметанник с айвой

Шоколадный бисквит с печёной айвой с бадьяном, брусникой и сметанным
кремом с варёной сгущёнкой

850

Конфеты с халвой

С тёмным шоколадом и халвой из подсолнечника

280

Конфета с грушей-дичкой

С белым шоколадом, грушей и сиропом из дички с тимьяном
и лёгким копчением

280

Конфеты матрёшка

Тёмный шоколад с брусникой и кленовой

350

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Вода

Nedra 0,75 л	850
Petroglyph 0,75 л	800
Petroglyph 0,375 л	500

Свежевыжатые соки 300 мл

апельсин, яблоко, морковь	600
---------------------------	-----

Соки Il Primo 200 мл

яблоко, апельсин, томат, вишня, ананас	300
---	-----

Газировка

Кола / Кола без сахара	400
Тоник Gardenist	450
Rich Кола / Тоник	350

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе локальной обжарки

Молоко на выбор кокосовое /
миндальное / безлактозное 50 мл **100**

Ристретто / Эспresso **200**

Двойной Эспresso **250**

Американо **300**

Капучино **380**

Латте Классический / Хвойный **400**

Флэт Уайт **430**

Раф Классический / Халва / Урбеч **430**

Холодный кофе

Ягодный колд брю **450**

Молочный Крем **450**

Эспresso Тоник **430**

Без кофеина

Какао **300**

Ячменный Латте **300**

СБИТНИ

800 мл

Брусника, Зверобой и Мята 750

Облепиха и Тибетская Ромашка 750

Мандарин, Имбирь и Хвоя 750

Шиповник, Мёд и Курага 750

ЧАЙ

800 мл

Ассам 450

Эрл Грей 450

Сенча 450

Молочный Улун 450

К ЧАЮ

50 мл

Варенье из сосновых шишек /
брусники / жимолости / одуванчика 200

Мед северный / алтайский / горный 200

НАШИ СБОРЫ

800 мл

Северный 450

Приволжский 450

Кавказский 450

Сибирский 450

Если у вас есть аллергия на
определённые продукты питания,
пожалуйста, сообщите об этом
официанту



ДИСТИЛЛЯТЫ

40 мл

Полугар Любовный 990

Полугар No 2 Чеснок и Перец 750

Полугар Бородинский с Тмином 700

Ркацители Фанагория 450

Самовар Ржаной 400

Самограй Груша Лори 550

Самограй Дистиллят из Яблок 450

ВОДКА

40 мл

Spelta 900

Beluga Noble 500

Beluga Transatlantic 550

Beluga Gold Line 750

Orthodox 450

Nerpa Deep Ice 600

Mamont 550

Onegin 550

Schmidt Black Currant 500

ДЖИН

40 мл

Hendricks	850
Roku	800
Gintl	450
Bosford	450

ВИСКИ

40 мл

Российский Виски

Kemlya Russian Oak	2 450
--------------------	-------

Шотландский Виски

Aberfeldy 12 yo	1 850
-----------------	-------

The Maccalan Double Cask 12 yo	2 650
--------------------------------	-------

Glenfiddich 12 yo	1 250
-------------------	-------

Glenfiddich 15 yo	2 650
-------------------	-------

Lagavulin 16 yo	2 900
-----------------	-------

Laphroaig 10 yo	1 800
-----------------	-------

Monkey Shoulder	950
-----------------	-----

Dewar's 12 yo	850
---------------	-----

Dewar's Carribean Smooth	800
--------------------------	-----

Dewar's White Label	550
---------------------	-----

Если у вас есть аллергия на
определённые продукты питания,
пожалуйста, сообщите об этом
официанту



ВИСКИ

40 мл

Ирландский Виски

Bushmills Black Bush 650

Jameson 650

Teeling Small Batch 650

Американский Виски

Jim Beam 450

Maker's Mark 900

Jack Daniels 600

КОНЬЯК \ БРЕНДИ

40 мл

Hennessy XO 3950

Remy Martin VSOP 1350

Hennessy VS 1100

Naud VS 1050

Francois de Martignac VSOP 1200

РОМ

40 мл

Zacapa Centenario 23 **1 450**

Plantation Barbados Grande Reserve **600**

OakHeart Original **450**

ТЕКИЛА

40 мл

Don Julio Reposado **1 500**

Espolon Blanco **650**

Espolon Reposado **750**

Rooster Rojo Mezcal **1 300**

ПОРТО \ ХЕРЕСЫ

75 мл

Tio Toto Fino **700**

Tio Toto Cream **700**

Kopke Fine Ruby Port **800**

Kopke Fine Tawny Port **800**



**ВЕРМУТЫ
И БИТТЕРЫ**
40 мл

Hunting Herbal Bitter	450
Hunting Berry Bitter	450
Martini Bianco 80 мл	650
Martini Rosso 80 мл	650
Martini Fiero 80 мл	650
Martini Riserva Rubino 80 мл	650
Самограй Травяной Ликер	490

ПИВО

Разливное 400 мл

Krusovice светлое	450
Edelweiss Пшеничное	450
Black Sheep Стаут	450

Krusovice безалкогольное 0,33 л	400
---------------------------------	------------

КОКТЕЙЛИ RELIST

МОРОШКА И МОРЕ 850

Морошка, дистиллят из северных ягод, цитрусы, игристое, белок

БРУСНИКА И ТРАВЫ 850

Брусника, джин, смесь вермутов на травах

ОБЛЕПИХА И ЯБЛОНЕВЫЙ ЛИСТ 850

Облепиха, кальвадос, сироп из яблок и листьев, сухой херес, цитрусы

КРЫЖОВНИК И МОЛОДОЙ ГОРОХ 850

Крыжовник, молодой горох, текила, рислинг, кислые яблоки, мед

ХАЛВА И ПЛОМБИР 850

Ром, халва, ликер какао, персик, пломбир

КЛУБНИКА И ФЕЙХОА 850

Текила, клубника, кордиал из фейхоа, мандариновый ликер

БЕРЕЗА И СНЕЖНАЯ ХРИЗАНТЕМА 850

Травяной дистиллят, березовое игристое, кордиал из снежной хризантемы

КЕДР И ЩАВЕЛЬ 850

Кедровый джин, щавель, цитрусовый кордиал, белок

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

МОСКОВСКИЙ МУЛ 850

Водка, кордиал из имбиря и меда, светлое пиво, цитрусовый биттер

КЛОВЕР КЛАБ 850

Джин, малина, сок цитрусов, сироп демерара, белок

ВИСКИ САУЭР 850

Виски, сок цитрусов, сироп демерара, белок

ДЖИН БЕЙЗИЛ СМЭШ 850

Джин, лимон, базилик, сахарный сироп

ОЛД ФЕШН 850

Бурбон, сироп демерара, травяной биттер

Б/А КОКТЕЙЛИ

СЕВЕРНЫЕ ТРАВЫ И МАЛИНА

Малина, содовая из трав, цитрусовый кордиал

470

МАНДАРИН И ЭВКАЛИПТ

Мандарин, кордиал из эвкалипта и лимона, сахар, содовая

470

ЯБЛОКО И МЯТА

Яблоко, свежая мята, цитрусовый кордиал, содовая

470

ИМБИРЬ И БАЗИЛИК

Свежий имбирь, базилик, сок лимона, сахар, содовая

470

НАСТОЙКИ

40 мл

Черная Смородина и Травы

450

Бородинский Хлеб и Вишня

450

Яблоки и Дыня

450

Изюм и Шиповник

450

Абрикосовый Спотыкач

450

Клюквенный Ерофеич

450

