

selfie

restaurant & bar



俄罗斯*

从 18.00 点到 23.00

荞麦和黄瓜, 白鲑鱼子酱和苹果 (Buckwheat and cucumber, whitefish caviar and apple)

烤面包和奶酪, 海胆籽和辣根 (Toast and cheese, sea urchin roe and horseradish)

繁缕和龙蒿, 梨和酸酒 (Sandeel and tarragon, pear and sour wine)

西鲱和西红柿酱 (Sprat and tomato sauce)

扇贝和鱼子酱, 骨髓和卷心菜 (Scallop and caviar, bone marrow and cabbage)

蘑菇和凝乳, 葡萄柚和蒿木 (Mushrooms and curdled milk, grapefruit and wormwood)

鳗鱼和红薯, 蟑螂和洋葱 (Eel and sweet potato, roach roe and onions)

螃蟹和小麦, 乳酪和栗色 (Crab and wheat, cheese and sorrel)

大比目鱼和李子, 苹果和撒蓝 (Halibut and plum, apple and kohlrabi)

小牛肉舌头和菊苣, 沙棘和普通话 (Veal tongue and chicory, sea buckthorn and mandarin)

酸模和草莓, 熟酸奶和黑蒜 (Sorrel and strawberries, ryazhenka and black garlic)

石榴和杏仁 (Pomegranate and almonds)

6000 P

状态DOC (Denominazione di Origine Controllata) 分配给在特定区域制造的产品

S E L F I E M O S C O W . R U

Have difficulties with your choice? Join #selfiemoscow

菜 单

羊肚菌季 MORELS SEASON

酥脆土豆煎羊肚菌三明治 Sandwich with fried morels and potato puree /110 克	390
羊肚菌和煎菠菜班尼迪克蛋 The Benedict eggs with morels and fried spinach /220 克	480
荨麻羊肚菌鸡蛋奶酪汤 Nettle soup with morels and a stracciatella /250/50 克	620
鱿鱼配羊肚菌和骨髓 Linguine with morels and black truffle /290 克	790
羊肚菌黑松露宽面 Calamari with morels and bone marrow /220 克	780
摩尔曼斯克鳕鱼配羊肚菌、酥脆土豆和小洋葱 Murmansk cod with morels, potato puree and onion sets /140/110 克	890
甜味小牛肉、羊肚菌和熏苹果 Calf sweetbreads, morels and smoked apples /210 克	850
羊肚菌、腌黄瓜和脆洋葱焗牛肉 Morel Stroganoff with pickled cucumbers and crunchy onions /180 克	790
煎羊肚菌配嫩土豆、熊葱和欧芹 Morels with roasted young potatoes, wild garlic and parsley /240 克	590

牡蛎和螃蟹 OYSTERS AND CRAB

繁缕 /1 pc (Oyster +Mediterranean)	520
整个螃蟹*你选择你喜欢的螃蟹, 我们用你选择的酱汁 (黑胡椒, 奶油, 蘸酱, 白葡萄酒) /100 克	700
Whole crab with a sauce of your choice: black pepper, white wine, cream sause	
国王蟹指节与您选择的酱油: 塔尔, 辣椒蛋黄酱 /100 克 (King crab phalanx with a sauce of your choice: tartar, chili mayonnaise)	800

布鲁斯凯塔 BRUSCHETTA

烤虾和鳄梨 /120 克 (with roast shrimp and avocado)	470
配胡瓜鱼、白鲑鱼子和安东诺夫苹果福尔什马克 /130 克 (with marinated smelt forshmak, whitefish caviar and apples)	320
蟹肉, 辣椒酱和焦油焦糖鳄梨 /140 克 (with crab, chili sauce and avocado tartar)	690
配鹅肝和醋渍白海胡瓜鱼 /120 克 (with brioche with foie gras and marinated smelt)	640
三明治配烤牛肉, 西红柿和芥末酱 /130 克 (with roast beef, tomatoes and mustard sauce).	460

凉的开胃菜 COLD STARTERS

萨哈林粉红虾配日本柚子和细香葱 /120 克 (Sakhalin pink shrimp with yuzu and green onion)	750
Burrata带粉红色西红柿 /250 克 (Burrata with pink tomatoes)	750
贝酸橘汁腌鱼与兼用和鳄梨* /170 克 (Scallop ceviche with with feijoa and avocado)	810
配黑松露和绿萝扇贝酸橘汁腌鱼 /200 克 (Trout light-salted in huckleberry with cucumber tartar and young sorrel)	750
多拉多酸橘汁腌鱼粉红色的西红柿, 茴香酱和橙子* /160 克 (Dorado ceviche with pink tomatoes, ponzu sauce and fennel).	830
牛肉塔尔与帕玛森慕斯和新的洋葱芽 /130 克 (Beef tartar with Parmesan mousse and new onion sprouts)	880
鸭肉酱黑松露和果酱番茄 /110 克 (Duck pate with black truffle and tomatoes jam)	630

我們接受盧布和主要信用卡。

* — 新菜

S E L F I E M O S C O W . R U

Have difficulties with your choice? Join #selfiemoscow

 菜 单

蓝鳍金枪鱼鞑靼牛油果和大豆芝麻酱* /80/60 克 (Bluefin tuna tartar with avocado and soy-sesame sauce)	820
奶酪拼盘, 核桃和板栗蜂蜜 /350 克 (Cheese platter with quince, walnuts and chestnut honey)	1350

沙拉 SALADS

草莓与年轻芥末叶, 山羊奶酪和草莓酱醋* /190 克 (Strawberries with young mustard leaves, goat cheese and strawberry vinegar sauce)	590
枸杞, 阿布哈兹荨麻、鳄梨和接骨木果酱* /210 克 (Medlar, Abkhaz nettle, avocado and elderberry sauce)	620
西瓜香肠、奶酪和龙蒿* /220 克 (Watermelon with chorizo, feta cheese and tarragon)	620
Stracciatella冰激凌搭配石榴、薄荷和薰衣草酱* /200 克 (Stracciatella with strawberry and lavender sauce)	650
番茄、黄瓜、鳄梨、藜麦和红洋葱沙拉* /220 克 (Salad with tomatoes, cucumbers, avocado, quinoa and red onion)	610
马加丹粉红色虾沙拉番木瓜和腰果 /210 克 (Magadan pink shrimp salad with papaya and cashew nuts)	990
沙拉用浸泡的蔓越桔, 烤鹌鹑和年轻杏仁 /280 克 (Crispy eggplants salad with seasonal tomatoes dressed with Chinese sauce)	670
与鸡肝, 油煎的蘑菇和烂醉如泥的李子 /210 克 (Chicken liver salad with fried oyster mushrooms and pickled plum)	710
油炸牛肉沙拉配秘鲁芒果和大豆姜汁 /190 克 (Fried beef salad with Peruvian mango and soy-ginger sauce)	910
王螃蟹沙拉配鳄梨, 黄瓜和水果香醋 /260 克 (King crab salad with avocado, cucumbers and fruit balsamic)	1370

热的开胃菜 HOT STARTERS

在立陶宛蘑菇邪术 /140 克 (Lithuanian-style kalduny with porcini)	630
国王蟹用小米和年轻的栗色 /190 克 (King crab with millet and spring sorrel)	910
萨哈林扇贝与油炸的鸡油菌和波尔图酱* /70/70/50 克 (Sakhalin scallops with Jerusalem artichoke, porto sauce and feijoa)	1150
小牛肉舌与羊肚菌, 腌洋葱和土豆泥 /210 克 (Veal tongue with morels, pickled onions and mashed potatoes)	740
烩饭牛肝菌* /150/50 克 (Risotto with porcini mushrooms)	810
螃蟹和小龙虾薯条的意大利面 /320 克 (Fettuccine with crab and crayfish bisque)	1250
馄饨充满螃蟹和虾 /220 克 (Ravioli with crab and shrimp)	970

汤 SOUPS

格瓦斯/爱兰冻汤* /350 克 (Okroshka with chicken on ayran / kvass)	410
栗色汤大黄牛舌* /350 克 (Sorrel soup with rhubarb and veal tongue)	410
西班牙凉菜汤蟹* /350 克 (Gazpacho with crab)	650
汤, 蘑菇和梨切尔克斯* /320 克 (Cabbage soup with white mushrooms and cherkasskoy pear)	390
鸡肉面条汤* /250/50 克 (Noodle soup with chicken)	490
汤与红王蟹, 三文鱼, 椰奶和南瓜 /350 克 (Soup with red king crab, salmon, coconut milk and pumpkin)	670
鼓眼鱼和淡水鳕鱼精液的耳朵 /300 克 (Fish soup with burbot milt)	430

* – 新菜.

 菜单

新菜 FISH

脆闻到熏土豆和白鲑鱼子酱* /240 克 (Crispy smelt with smoked potato and whitefish caviar)	570
煎拉多加鲈鱼搭配鹰嘴豆、渍黄瓜和欧芹酱* /250 克 (Fried Ladoga pike perch with chick-pea, soaked cucumbers and parsley sauce)	790
蟹肉饼用辣椒酱 /240 克 (Crab cutlets with chili sauce)	810
多拉多用黑米, 茴香和绿色咖喱* /250 克 (Dorado with black rice, fennel and green curry)	890
蒸庸鲈配枇杷、芒果和脆黄瓜* /260 克 (Steamed halibut with loquat, mango and crispy cucumbers)	1100
野生海鲈鱼配嫩土豆、日晒番茄干、罗勒和白葡萄酒* /per 100 克 (Wild sea bass with young potatoes, sun-dried tomatoes, basil and white wine)	780

肉类和家禽 MEAT AND POULTRY

鸭子的角酸葡萄, 熏苹果和梅酱* /250 克 (Duck fillet with pickled grape, smoked apple and plum sauce)	860
烤玉米鸡和自创香辣调料调味汁 /260 克 (Roasted corn chicken with homemade adjika sauce)	790
小牛甜面包带牛肝菌蘑菇和油煎的苹果 /210 克 (Calf sweetbreads with porcini mushrooms and fried apples)	810
自由放养牛肉带亚洲调味汁 /240 克 (Free range beef in Asian sauce)	920
烤牛肉筋炸-兰生和黑蒜泥 /260 克 (Baked beef rib with fried ramson and black garlic mashed)	1200
小牛肉的脸颊有花椰菜和年轻胡萝卜 /270 克 (Veal cheek with cauliflower and young carrots)	910
接骨木浆果和安托诺夫苹果的幼儿猪* /230 克 (Suckling pig with elderberry sauce and Antonov apples)	990
扎爾斯基炸肉排用黄瓜番茄酱和酥脆土豆 /200 克 (Pozharski cutlet with cucumber ketchup and crispy potato)	690

木制烤箱 WOOD-FIRED OVEN

章鱼 /100 克** (Octopus)	980
三文鱼 /160 克 (Salmon)	950
肋眼 /100 克** (Ribeye)	840
圆角小牛肉 /100 克** (Fillet mignon)	880
夏多布里昂 /100 克** (Chateaubriand)	900
羊排烤 /100 克** (Lamb rib roast)	750

酱 SAUCES

辣椒酱 (Pepper-creamy sauce), 香辣调料 (Adjika), 黑胡椒 (Black Pepper), 辣椒 (Chili) /50 克	200
--	-----

* — 新菜.

 菜单

蔬菜 VEGETABLES

葡萄干、欧芹和豌豆芽煎花菜* /140 克 (Fried cauliflower with raisins, parsley and pea shoots)	390
蒜香辣椒煎西兰花* /130 克 (Fried broccoli with garlic and chili pepper)	390
烤南瓜配菠菜* /180 克 (Baked pumpkin with spinach)	360
松露酱烤平菇* /110 克 (Grilled oyster mushroom with truffle sauce)	490
烤煤南瓜、甜菜、西葫芦、甜椒和西红柿 /220 克 (Baked pumpkin, beets, zucchini, sweet peppers and tomatoes)	490
煎孢子甘蓝配腰果* /105 克 (Roasted Brussels Sprouts with cashews)	390
菠菜带葡萄干 /110 克 (Spinach with raisins)	440
土豆泥 /150 克 (Mashed potatoes)	350

甜点 DESSERTS

大黄派和煮牛奶冰淇淋 /180 克 (Rhubarb pie with boiled condensed milk ice-cream)	390
熟酸奶酸模意式奶冻配龙蒿凝乳 /170 克 (Sorrel panna cotta with ryazhenka ice-cream and tarragon kurd)	420
金银花冰淇淋与羊奶慕斯和薰衣草水 /140 克 (Honeysuckle ice-cream with sheep milk mousse and lavender water)	450
蛋糕"三个巧克力" /150 克 (Cake «Three chocolates»)	440
芒果奶油甜点带秘鲁芒果* /160 克 (Mango mousse)	390
鸟樱桃蜂蜜蛋糕 /170 克 (Bird cherry honey cake)	440
柿子和熟炼乳冰激凌布里欧面包 /170 克 (Brioche with strawberry and ice-cream with boiled condensed milk)	440
日式草莓麻糬 /160 克 (Japanese wagashi «Moti» with strawberries)	470
日式黑梅麻糬 /170 克 (Japanese wagashi «Moti» with prunes)	330

莓类 and 水果 BERRIES & FRUITS

覆盆子 /50 克 (Raspberry)	500
草莓 /200 克 (Strawberry)	390
黑莓 /50 克 (Blackberry)	450
越橘 /50 克 (Whortleberry)	500
芒果 /100 克 (Mango)	690
番木瓜 /100 克 (Papaya)	700

** — 原料产品重量。

我們接受盧布和主要信用卡。