



**15**

**Kitchen+Bar**

т. +7 (977) 839-8669; Pozharskiy Pereulok, 15, Moscow  
☎15kitchenplusbar @15kitchen\_bar www.15kitchenbar.com

## kitchen

### Закуски

Креветки васаби .....	1 300
Татаки из лосося .....	890
Печеные перцы рамиро со страчателлой .....	780
Гребешок, грейпфрут, вакамэ .....	890
Салат с тунцом и трюфельным юдзу .....	930
Тар-тар из говядины, кефир .....	950
Буратта с песто из трав и томатами .....	1 050

### Веган

Эдамаме с морской солью .....	450
Хумус с травами .....	450
Зеленый боул с соусом из земляники и фурикакэ .....	890
Холодный суп из крапивы .....	570
Стейк из капусты с ореховым соусом .....	600

### Супы

Дзосуй .....	690
Крем-суп из цветной капусты, кальмар .....	650

### К вину

Фермерские сыры .....	950
Антипаста, 400г .....	1 550

### Основные блюда

Фланк стейк с пивным картофелем и кукурузой .....	1 550
Спагетти с вонголе и боттаргой .....	1 050
Цыпленок, салат с картофелем .....	890
Краб-кейк с эстрагоновым айоли и цитрусовым пондзу .....	800
Бифштекс с картофельным пюре с васаби и соусом демиглас .....	1 350
Томлёная говяжья щека с копченым картофелем .....	1 090
Филе сибаса с салатом из фенхеля и томатов .....	1 250
Лосось с зеленым горошком .....	1 390

### Десерты

Павлова, лайм, фейхоа .....	460
Ромовая баба с ромашковым кремом .....	460
Маковый пирог с банановым джелато .....	470
Сабайон на розовом просекко с ягодами .....	490
Мороженое / Сорбет .....	200

### Special

Большой сэндвич с пастроми / свинным ребром 400г .....	950
Запечённая лопатка ягненка с мини-картофелем, фасолью и малиновым соусом Порция на двоих, время приготовления ≈30 мин .....	3 200

**В будние дни с 16:00 – 18:00 у нас скидка 20% на все блюда.**

\*если у вас есть пищевая аллергия, обязательно сообщите это официанту

# kitchen

## Starters

Wassabi Shrimps.....	1 300
Salmon tataki .....	890
Baked peppers with strachatella.....	780
Scallop, grapefruit, wakame .....	890
Salad with tuna and truffle yuzu.....	930
Beef tartar.....	950
Burrata with herb pesto and tomatoes .....	1 050

## Vegetarian

Edamame with sea salt .....	450
Homos with herbs.....	450
Green bowl with furikake and strawberry sauce .....	890
Cold nettle soup .....	570
Cabbage steak with nut sauce .....	600

## Soups

Zosui.....	690
Cream of cauliflower with squid.....	650

## For wine

Farm cheese.....	950
Antipasti, 400r.....	1 550

## Main courses

Flank steak with beer potato and corn .....	1 550
Spaghetti vongole bots .....	1 050
Chicken, salad with potato .....	890
Crab cake with citrus uzy sauce.....	800
Beefsteak with wasabi mashed potatoes .....	1 350
Beef cheek with smoked potato puree.....	1 090
Sea bass fillet with fennel and tomato salad .....	1 250
Salmon with green peas .....	1 390

## Desserts

Pavlova, lime, feijoa .....	460
Rum baba with chamomile cream .....	460
Poppy pie with banana gelato.....	470
Dessert sabayon on pink prosecco with berries.....	490
Ice cream, sorbet .....	200

## Special

Sandwich with Pastrami / pork ribs 400r.....	950
Roasted lamb shoulder with baby potatoes, beans and raspberry sauce Served for two / Cooking time ≈30 min.....	3 200

**We arrange 20% discount on meals from 16:00 – 18:00 on weekdays.**

\*if you have food allergies, be sure to inform the waiter