

CŌMMŌNS



Menu

Set edition 4500

Дегустационный сет из 10 перемен, придуманный шефом Александром Галуза и реализованный командой Commons. Вкусовые сочетания, которые можно попробовать только в рамках сета. Сет подается по количеству гостей за столом и не может быть сервирован совместно с меню a-la carte**

Винное сопровождение 3500

STARTERS

Ремесленный хлеб и взбитое масло <i>Country-style tartine bread and whipped butter</i>	320
Паштет из печени цыпленка, яблочный чатни, фундук <i>Chicken liver pate, apple chutney, hazelnuts</i>	690
Камамбер, крекеры и ягодный гель <i>Camembert, crackers and berry gel</i>	650
Буррата, вяленая свекла и черный чеснок <i>Burrata, dried beets and black garlic</i>	850
Тост со страчателлой, копченая утка и слива <i>Toast with stracciatella, smoked duck, plum</i>	690
Печеный перец, арахисовый соус понзу и маринованный горошек <i>Roasted peppers, ponzu peanut sauce and pickled peas</i>	650
Крудо из гребешка, бонито майо и виноград <i>Scallop crudo, bonito mayo sauce and grapes</i>	890
Говядина и соус из копченого сома <i>Beef and smoked catfish sauce</i>	750
Обоженная форель, соус из сметаны и щавеля и редис <i>Trout, sour cream, sorrel sauce and radishes</i>	850
Тартар из говядины, грибной кетчуп и картофельный хворост <i>Beef tartare, mushroom ketchup and potato brushwood</i>	790



* Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту
Please inform your waiter if you have any food allergies

** Необходима предварительная бронь сета
Advance booking required

MAIN COURSE

Рататуй, халуми темпура и шпинат <i>Ratatouille, halloumi cheese and spinach</i>	690
Равиоли с говяжьей щекой, копченая сметана и соус велюте <i>Beef cheek ravioli, smoked sour cream and veloute sauce</i>	790
Картофельные крокеты и домашняя тушенка <i>Potato croquettes and canned meats</i>	690
Копченый сом, картофельный мусс и папоротник <i>Smoked catfish, potato mousse and fern</i>	850
Форель конфи, соус ромеско на жженом апельсине, брокколи <i>Trout confit, romesco sauce with burnt orange, broccoli</i>	890
Зубатка, соус бермонте с черным чесноком и баклажан <i>Anarhichas, bermonte sauce with black garlic and eggplant</i>	890
Утиная грудка, мисо сабайон, тыква и белые грибы <i>Duck breast, miso sabayon, pumpkin, porcini mushrooms</i>	950
Говяжье ребро в глазури, соус бермонте и теплые вешенки <i>Glazed beef rib, bermonte sauce and mushrooms</i>	1100
Фланк стейк, морковь, соус чимичурри <i>F flank steak, carrot, chimichurri sauce</i>	980

DESSERTS

Десерт от шефа <i>Chef's dessert</i>	550
Крем из ряженки и жареного шоколада, вишнёвое желе и кранч <i>Roasted chocolate and ryazhenka cream, cherry jelly and crunch</i>	590
Сорбет <i>Selection of sorbets</i>	250



ВИННАЯ КАРТА:

«В основе меню Commons концепция casual dining: интересная еда, чистые вкусы и качественный продукт. Наша команда пересматривает классические рецепты Франции и дополняет их яркими «умамными» нотами Азии.

Мы используем овощи и фрукты на пике сезона и берем только лучшее от нашего региона. Поэтому меню Commons часто меняется».

Шеф-повар Александр Галуза