

SWEET 5

Помело с карамелью, юззу и мускатным орехом Pomelo with caramel, yuzu and nutmeg	390
Те Гуанинь с яблоком, фисташкой и сорбетом из ананаса и кардамона Tieguanyin with apple, pistachio and pineapple-cardamom sorbet	420
Анна Павлова Anna Pavlova	490
Хурма с апельсиновой карамелью, мисо и мороженым с корицей Persimmon with orange caramel, miso and cinnamon ice cream	370
Груша с трюфельной карамелью, макадамией и мороженым из карамелизованного шоколада Pear with truffle caramel, macadamia and caramelized chocolate ice cream	590

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Мы не готовим блюда не заявленные в меню.

Обращаем ваше внимание, что мы принимаем к оплате только российские рубли и кредитные карты.

Данная информация является рекламным буклетом.

This menu contains allergens. If you have any food/drink intolerances or allergies, please let a member of team know and we can guide you accordingly.

We accept only russian rubles and credit cards.

МЕНЮ / MENU A LA CARTE

Меню a la carte состоит из четырех разделов, которые выстроены в порядке нарастания интенсивности вкуса. Каждый день с 18:00 мы сервируем два специальных сета: BOBO's Signature и BOBO's Classic

Вечерний сет Signature из 10-ти курсов	3500
Вечерний сет Classic из 9-ти курсов	2900
Винное сопровождение	3000

The menu a la carte consists of four sections, which are arranged in order of increasing intensity of taste. Everyday from 18:00 we serve two special sets: BOBO's Signature and BOBO's Classic

BOBO's Signature 10 courses	3500
BOBO's Classic 9 courses	2900
Wine pairing	3000

Обращаем ваше внимание, что мы не сервируем два разных сета за один стол. Винное сопровождение сервируется только к сету Signature.

Please note that we do not serve two sets at one table.

Wine pairing is served only BOBO's Signature.

COLD 1

Карпаччо из морского гребешка с квашеной капустой и соусом из лесных грибов Scallop carpaccio with sauerkraut and mushroom sauce	650
Кальмар со страчателлой, креветочным биском и томатами Squid with stracciatella, shrimp bisque and tomatoes	550
Тартар из свёклы с сорбетом из кокоса и четырьмя видами мяты Beet tartare with coconut sorbet and four types of mint	390
Салат с арктической креветкой, малосоленным огурцом и холодным яблоком Salad with arctic shrimp, low-salted cucumber and cold apple	590
Салат с цукини, грейпфрутом, козьим сыром и сорбетом из ревеня Salad with zucchini, grapefruit, goat cheese and rhubarb sorbet	430
Буррата с подвяленными томатами, жемчугом из инжира и мятой Burrata with dried tomatoes, fig pearls and mint	590
Морской гребешок с огурцом, дайконом, сливками с икрой щуки и маслом укропа Scallop with cucumber, daikon, cream with pike caviar and oil with dill	630

COLD 2

Тартар из говядины с эстрагоном, листьями салата и соусом из лука Beef tartare with tarragon, lettuce and onion sauce	490
Паштет из куриной печени с малиной и листьями шисо Chicken liver pate with raspberries and shiso leaves	470
Тартар из оленя с можжевельным маслом и миндалём Deer tartare with juniper oil and almonds	570
Тёплый салат с копчёным угрём и маринованным дайконом Warm salad with smoked eel and pickled daikon	650
Печёная свёкла с красной икрой, домашней рикоттой и копчёным соусом Baked beets with red caviar, homemade ricotta and smoked sauce	490

HOT 3

Ладожский судак с кремом из цветной капусты и шпинатом Ladoga zander with cauliflower cream and spinach	690
Крем-суп из копчёной свёклы с яйцом пашот и овощными равиоли Smoked beetroot cream soup with poached egg and vegetable ravioli	490
Лосось со шпинатом, спаржей и соусом из копчёного масла Salmon with spinach, asparagus and smoked butter sauce	790
Морские гребешки с цукини, голландским соусом и кинзой Scallops with zucchini, hollandaise sauce and cilantro	870
Сливочный суп с лососем и травами Creamy salmon soup with herbs	590

HOT 4

Томлёные говяжьи щёки с сельдереем, грибами и соусом порто Stewed beef cheeks with celery, mushrooms and porto sauce	660
Стейк из корня сельдерея с грибным консоме Celery root steak with mushroom consomme	570
Филе миньон с пюре из жжёной капусты и беарнским соусом Filet mignon with mashed burnt cabbage and Bearnaise sauce	990
Томлёный ягнёнок с полентой и мятой Stewed lamb with polenta and mint	750
Языки ягнят с морковью, подвяленными томатами и соусом из копчёных овощей Tongues of lambs with carrots, dried tomatoes and smoked vegetables sause	690
Хлеб и масло Bread & butter	190