

SWEET 5

Яблоко с сорбетом из фейхоа и кремом из авокадо и кокоса Apple with feijoa sorbet, avocado and coconut cream	350
Ботаника 2.0 Botany 2.0	320
Помело с карамелью, юдзу и мускатным орехом Pomelo with caramel, yuzu and nutmeg	390
Анна Павлова Anna Pavlova	490
Груша с трюфельной карамелью, макадаммией 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	2500
Винное сопровождение с бокалом шампанского	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	2500
Champagne wine pairing	3000

COLD 1

Цветы цукини с домашней рикоттой, вялеными томатами и грушей Zucchini flowers with homemade ricotta, dried tomatoes and pear	570
Тартар из свёклы с сорбетом из кокоса и четырьмя видами мяты Beet tartare with coconut sorbet and four types of mint	390
Лосось с нектарином, фенхелем и соком из ревеня Salmon with nectarine, fennel and rhubarb juice	590
Свекольник с цукини и крабом Beetroot soup with zucchini and crab	590
Томаты с домашним сыром, листьями каперсов и сорбетом из базилика Tomatoes with homemade cheese, caper leaves and basil sorbet	470
Салат с арктической креветкой, малосольным 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 сельди и маслом укропа Scallop with cucumber, daikon, cream with herring 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	450
Паштет из куриной печени с ревенем и чипсами из жареного молока Chicken liver pate with rhubarb and fried milk chips	440
Тартар из оленя с можжевельным маслом и миндалём Deer tartare with juniper oil and almonds	550
Тёплый салат с копчёным угрём и маринованным дайконом Warm salad with smoked eel and pickled daikon	590
Печёная свёкла с красной икрой, домашней рикоттой и копчёным соусом Baked beets with red caviar, homemade ricotta and smoked souos	490

HOT 3

Треска запечёная в водорослях с вялеными томатами и зеленью лафанта Baked cod in seaweed with dried tomatoes and herbs	570
Баклажан запечённый с копчёным угрём, зелёным яблоком и кинзой Baked eggplant with smoked eel, green apple and cilantro	590
Крем-суп из копчёной свёклы с яйцом пашот, овощными равиоли и грибной травой Smoked beet cream soup with poached egg, vegetable ravioli and mushroom herb	450
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, лисичками и соусом порто Stewed beef cheeks with celery, chanterelles and porto sauce	660
Стейк из корня сельдерея с грибным консоме Celery root steak with mushroom consommé	550
Утиная грудка с пюре из жжёной капусты и беарнским соусом Duck breast with mashed burnt cabbage and Bearnaise sauce	890
Томлёный ягнёнок с полентой и мятой Stewed lamb with polenta and mint	690
Языки ягнят с морковью, подвяленными томатами и соусом из копчёных овощей Tongues of lambs with carrots, dried tomatoes and smoked vegetables sause	690
Утиные сердца с лисичками, белой спаржей и шпинатом Duck hearts with chanterelles, white asparagus and spinach	570
Филе миньон с цветами цукини, фаршированными боровиками Filet mignon with zucchini flowers stuffed with boletus	1200
<hr/>	
Хлеб и масло Bread & butter	190