

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	470
Хурма с соевым кремом, апельсиновой карамелью и мороженым с корицей Persimmon with soy cream, orange caramel and cinnamon ice cream	490
Цветная капуста с кофе и мороженым из белых грибов Cauliflower with coffee and porcini mushroom ice cream	520
Груша с трюфельной карамелью, макадамией и мороженым из карамелизированного шоколада Pear with truffle caramel, macadamia and caramelized chocolate ice cream	590
<hr/>	
Набор конфет Set of sweets	1500

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 мы сервируем два специальных сета:
BOBO's Signature и BOBO's Classic

BOBO's Signature №7	3900
BOBO's Classic	3300
Винное сопровождение	3700

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

BOBO's Signature №7	3900
BOBO's Classic	3300
Wine pairing	3700

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 different sets at one table.

Wine pairing is serving only with BOBO's Signature.

COLD 1

Сладкая магаданская креветка с физалисом и морковным соусом Sweet magadan shrimp with physalis and carrot sauce	650
Карпаччо из хурмы с фисташками и заправкой из лимонов Persimmon carpaccio with pistachios and lemon dressing	490
Салат с арктической креветкой и хрустящим топинамбуром Salad with arctic shrimp and crispy jerusalem artichoke	590
Карпаччо из морского гребешка с квашеной капустой и соусом из лесных грибов Scallop carpaccio with sauerkraut and mushroom sauce	670
Печень трески с малосольным огурцом и жемчугом из авокадо Cod liver with lightly salted cucumber and avocado pearls	590
Салат с цукини, грейпфрутом, козьим сыром и сорбетом из ревеня Salad with zucchini, grapefruit, goat cheese and rhubarb sorbet	430
Морской гребешок с огурцом, маринованным сельдереем и соусом из сливок и укропа Scallop with cucumber, pickled celery root and cream with dill oil	670

COLD 2

Карпаччо из баранины с печеной паприкой и кинзой Lamb carpaccio with baked paprika and cilantro	570
Тартар из говядины с эстрагоном, листьями салата и соусом из лука Beef tartare with tarragon, lettuce and onion sauce	550
Паштет из печени птицы с яблоком в бергамоте и сиропом из хереса Chicken liver pate with apple in bergamot and sherry syrup	470
Тартар из оленя с можжевельным маслом и миндалём Deer tartare with juniper oil and almonds	590
Салат с копчёным угрём и маринованным дайконом Salad with smoked eel and pickled daikon	690

HOT 3

Паровой сибас с жареным ромейном, вялеными томатами и зеленым горошком Steamed seabass with fried romaine, dried tomatoes and green pea	850
Ладожский судак с кремом из цветной капусты и шпинатом Ladoga zander with cauliflower cream and spinach	790
Свекольный крем суп с овощными равиоли Beetroot cream soup with vegetable ravioli	550
Морские гребешки с цукини, голландским соусом и кинзой Scallops with zucchini, hollandaise sauce and cilantro	970
Томатный крем-суп с копчёным угрём и брокколи Tomato cream soup with smoked eel and broccoli	670

HOT 4

Мраморный бычок с пюре из цветной капусты, сморчками и фундуком Marbled beef with cauliflower puree, morels and hazelnuts	1150
Зобная железа с гречей и муссом из овощей Sweetbread with buckwheat and vegetable mousse	650
Филе молодого барашка с савойской капустой и беарнским соусом Fillet of young lamb with Savoy cabbage and bearnaise sauce	950
Стейк из корня сельдерея с грибным консоме Celery root steak with mushroom consomme	590
Жареный говяжий язык с морковью, подвяленными томатами и соусом из копчёных овощей Fried beef tongue with carrots, dried tomatoes and smoked vegetables sauce	690
Томлёный ягнёнок с полентой и мятой Stewed lamb with polenta and mint	790
Томлёные говяжьи щёки с сельдереем, грибами и соусом порто Stewed beef cheeks with celery, mushrooms and porto sauce	770
Хлеб и масло Bread & butter	250