

GASTRONOMIC SET

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ

Gastronomic set

Based on the cutting-edge ideas of Adrián Quetglas
(chef of AQ Kitchen, owner of a one-MICHELIN ⭐ star restaurant).

Every day, starting at 6 p.m., you can try all the essential tastes
that AQ Kitchen chefs are working on this season.

Гастрономический сет построен на передовых идеях Адриана Кетгласа
(испанский шеф, обладатель звезды MICHELIN ⭐).

Каждый день, начиная с 18:00, вы можете попробовать все самое важное,
над чем шефы AQ Kitchen работают в текущем сезоне.

Marinated venison with beetroot hummus and dill ice cream

Маринованная оленина со свекольным хумусом
и мороженым из укропа

Duck Dim Sums with mushrooms consommé and truffle snow

Дим самы из утки с грибным консоме
и снегом из трюфеля

Delicate seaweed rice with bouillabaisse velouté and baked lemon aioli

Нежный рис из водорослей с велюте буйабес
и айоли из запеченного лимона

Seabream with warm beet tartare, borscht veil, and horseradish mousse

Морской окунь с теплым тартаром из свеклы,
вуалью из борща и муссом из хрена

Ox tenderloin with Jerusalem artichokes stew, wheat sprouts, and chocolate

Вырезка вола с рагу из топинамбура,
пророщенной пшеницей и шоколадом

Baked banana with curd biscuit, and orange granita

Банановый тарт с муссом кумкват и мороженым
из желудей

2016 Shiraz/Cabernet Sauvignon
Rawson Retreat Penfolds
(Southern Eastern Australia)

🍷 570 P

2017 Chianti Gineprone Col d Orca
DOCG (Tuscany, Italy)

🍷 590 P

2018 Gruner Veltliner Klassic Nastl
(Kamptal, Austria)

🍷 530 P

2017 Riesling halbtrocken Graf
Johann IV (Rheingau, Germany)

🍷 530 P

2017 Ramon Bilbao Crianza
(Rioja, Spain)

🍷 550 P

2018 Verduzzo Friulano Zorutti
Colli Orientali DOP (Italy, Friuli)

🍷 450 P

THE GASTRONOMIC SET OF SIX DISHES IS PRICED AT 3750 RUB
ЦЕНА ЗА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД 3750 P

OUR SOMMELIER RECOMMENDS
НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ

STARTERS

НАЧИНАЕМ

	AQ poultaire pate with pickled apples in spices	670 P
	AQ Паштет из птицы с маринованным яблоком в пряных специях	
	Beef tartare with mustard cream and crispy parmesan	830 P
	Тартар из говядины с кремом из горчицы и хрустящим пармезаном	
	Eco salad with eel and sage with dressing	690 P
	Эко-салат с угрем и заправкой из йогурта с шафраном	
NEW	Signature Vitello Tonnato with capers meringue	590 P
	Наш Вителло Тонато с меренгами из каперсов	
	Atlantic trout tartare with wasabi and seaweed crisps	750 P
	Тартар из атлантической форели с васаби и чипсами из водорослей	
NEW	Salad with shrimp, sea truffle and mango spaghetti	730 P
	Салат с креветками, морским трюфелем и спагетти из манго	
	Mediterranean dorado carpaccio with citrus tears	690 P
	Карпаччо из средиземноморской дорадо с цитрусовыми «слезами»	
	Salad with the far-eastern squid, orange and avocado	690 P
	Салат с дальневосточным кальмаром, апельсином и авокадо	
	Tender smoked tuna with green peas hummus and cheese ice cream	870 P
	Нежный копченый тунец с хумусом из зеленого горошка и мороженым из сыра	
	Salad with pickled salmon, potatoes, saffron aioli with beet "snow"	710 P
	Салат из маринованного лосося, картофеля, шафранового айоли со «снегом» из свеклы	

20% DISCONT ON THE MENU EVERY WEEKDAY FROM 12.00 TO 17.00
СКИДКА 20 % НА ВСЕ МЕНЮ ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 17:00

	Salad with duck jamón and pikled mushrooms	750 P
	Салат из утиного хамона с абрикосами и маринованными грибами	
NEW	Lebanese salad with grilled lamb, sumac and feta cheese	630 P
	Ливанский салат с ягненком на углях в специях сумах и сыром фета	
	Jamón of the black Iberian pig “Cinco –Jotas – 5j” 36 months and Pa amb tomaquet	2190 P
	Хамон из черной иберийской свиньи «Cinco –Jotas – 5j» 36 мес и Pa amb tomaquet	
	Cheese platter with nuts and flower honey	990 P
	Доска с сырным ассорти, орехами и цветочным медом	
	Our olives (light-salted)	390 P
	Наши оливки (слабосоленые)	
	Aceitunas Kalamata	390 P
	Маслины каламата	

WITH A SPOON

С ЛОЖКОЙ

	Warm Tomato Soup with Basil Sorbet and Fermented Black Garlic	490 P
	Теплый томатный суп с сорбетом из базилика и ферментированным черным чесноком	
	Mediterranean ukha (fish soup)	630 P
	Уха средиземноморская	
	Our Thai chicken soup with lime jelly	630 P
	Наш тайский суп с курицей и желе из лайма	
NEW	Potato Cream with Golden Egg and Truffle Icebergs	590 P
	Картофельный крем с золотым яйцом и трюфельными айсбергами	

GOING ON

ПРОДОЛЖАЕМ

Marinated Artichokes with Crispy Asparagus, Honey Mushrooms and Topinambur Cream 1390 P

Маринованные артишоки с хрустящей спаржей, опятами и кремом из топинамбура

NEW Pappardelle with wild mushrooms, smoked cheese, and truffle fragrance 730 P

Папарделле с лесными грибами, копченым сыром и ароматом трюфеля

Dim sum with shrimps, pickled kohlrabi, and mango 790 P

Дим-сам с креветками, маринованной кольраби и желе из манго

Burrata with tender rice, tomatoes, pesto, and arugula 890 P

Буррата с нежным рисом, помидорами, песто и рукколой

Risotto with shrimps, saffron mousse and icy cava 790 P

Ризотто с креветками, шафрановым муссом и ледяной кавой

Grilled shrimps with seaweed and kimchi sauce 1890 P

Креветки на гриле с соусом из водорослей и кимчи

MAINS

ОСНОВНОЕ

Seabream with warm beet tartare, borscht veil, and horseradish mousse 690 P

Морской окунь с теплым тартаром из свеклы, вуалью из борща и муссом из хрена

Halibut with venere black rice and light bouillabaisse sauce 990 P

Палтус с рисом nero венере и легким соусом буйабес

Gilthead bream with crispy homemade pasta, sweet tomatoes, and olive sauce 990 P

Дорадо с хрустящей домашней пастой, сладкими помидорами и соусом из оливок

	Fried Tofu with Lentil Porridge and Baked Pumpkin Parmentier	430 P
	Обжаренный тофу с кашей из чечевицы и пармантье из печеной тыквы	
NEW	AQ spring chicken with potato stew, chestnut mousse, and yogurt sauce	690 P
	AQ-цыпленок с картофельным рагу, муссом из каштанов и йогуртовым соусом	
NEW	Confit duck leg with wheat porridge and baked pumpkin	970 P
	Утиная ножка конфи с кашей из пшеницы и печеной тыквой	
	Lamb koftas with mango and spicy peanut cream	670 P
	Кюфта из баранины с манго и острым кремом из арахиса	
	Veal cheeks with celery root, truffle, herbs, and porcini mushroom mousse	990 P
	Телячьи щечки с корнем сельдерея и трюфелем, пряными травами и муссом из белых грибов	
	Beef tongue with porcini, pickled turnip, and cranberry sauce	850 P
	Говяжий язык с белыми грибами, подмаринованной репой и соусом из клюквы	
	Ox sirloin with potato and truffle gratin	1690 P
	Вырезка вола с гратеном из картофеля и трюфеля	
	Black Angus Ribeye / marble beef ribeye (grain fed, Bryansk, Russia)	3190 P
	Рибай Black Angus / рибай из мраморной говядины (зерновой откорм, Брянск, Россия)	
	Pork ribs with Sichuan salad	910 P
	Свиные ребра с салатом Sichuan	
	Bread with aioli sauce (cottage wheat, honey and borodinsky)	90 P
	Хлеб с соусом айоли (деревенский пшеничный, медовый и черный бородинский)	

FOR DESSERT

НА ДЕСЕРТ

	Coconut Soup with Strawberry Tartare in Ice Dome	530 P
	Кокосовый суп с тартаром из клубники под ледяным куполом	
	Chocolate fondant with almond ice cream	530 P
	Шоколадный фондан с миндальным мороженым	
	White chocolate with passion fruit, Cava, and almonds	650 P
	Белый шоколад с маракуйей, кавой и миндалем	
NEW	Banana tart with kumquat mousse and acorn ice cream	490 P
	Банановый тарт с муссом из кумквата и мороженым из желудей	
	Cuba Libre	490 P
	«Куба-либре»	
	Warm brownie with blood orange sorbet	550 P
	Теплый брауни с сорбетом из красного апельсина	
	Coconut ice dome with pineapple sorbet	550 P
	Ледяной купол из кокоса с ананасовым сорбетом	
	Airy cheesecake with sesame sponge	530 P
	Воздушный чизкейк с кунжутным бисквитом	
NEW	Chocolate earth with mandarin and almond ice pieces	530 P
	Шоколадная земля с мандарином и ледяными хлопьями из миндаля	
	Fig tartar with almond ice cream and goat cheese mousse	590 P
	Тартар из инжира с мороженым из миндаля и муссом из козьего сыра	

SORBETS AND ICE CREAM

СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Tula pryantik ice cream with cherry sauce	90 P
Мороженое из тульского пряника с вишневым соусом	
Mountain lavender ice cream with flower honey	90 P
Мороженое из горной лаванды с цветочным медом	
“Korovka” ice cream	110 P
Мороженое «Коровка»	
Vanilla ice cream	110 P
Мороженое ванильное	
Chocolate ice cream	110 P
Мороженое из шоколада	
<small>NEW</small> Banana ice cream	110 P
Мороженое из банана	
“Orange” Sorbet	150 P
Сорбет «Апельсин»	
Kvass sorbet	90 P
Сорбет из кваса	
“Lychee” sorbet with Red Bull	190 P
Сорбет «Личи» с Red Bull	

Esperamos
que hayáis
Disfrutado.
tanto como nosotros
Cocinando
Para ti!!!

¡DRAU
QUE TOLAS

This menu is a promotional material

Данное меню является рекламным материалом.

Con el menú permanente puede consultar con la administración.

The control menu is available from the administrator.

НАДЕЕМСЯ, ЧТО ВЫ ПОЛУЧИЛИ СТОЛЬКО ЖЕ УДОВОЛЬСТВИЯ ОТ ЕДЫ,
СКОЛЬКО И МЫ, КОГДА ЕЕ ГОТОВИЛИ ДЛЯ ВАС.

WE HOPE THAT YOU LOVED THE FOOD AS MUCH AS WE ENJOYED MAKING IT FOR YOU.