

# 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 №8	4500
BOBO's Classic	3500
Винное сопровождение	3900

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 №8	4500
BOBO's Classic	3500
Wine pairing	3900

---

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

---

<b>Холодный суп из цветной капусты и юзу с креветками</b> Cold cauliflower soup and yuzu with shrimp	650
<b>Хумус из брокколи с сельдереем и яблоком</b> Broccoli Hummus with celery and apple	490
<b>Тартар из лосося с малосольным огурцом с жемчугом из авокадо</b> Salmon tartare with lightly salted cucumber with avocado pearls	650
<b>Страчателла с подвяленными томатами, сорбетом из инжира и мятой</b> Strachatella with dried tomatoes, fig sorbet and mint	640
<b>Салат с арктической креветкой, зелеными травами и морозным яблоком</b> Salad with arctic shrimp, green herbs and frosted apple	590
<b>Салат с цукини, грейпфрутом, козьим сыром и сорбетом из ревеня</b> Salad with zucchini, grapefruit, goat cheese and rhubarb sorbet	470
<b>Морской гребешок с огурцом, маринованным сельдереем и соусом из сливок и укропа</b> Scallop with cucumber, pickled celery root and cream with dill oil	750

## COLD 2

---

<b>Тартар из филе ягненка с розмариновым маслом и печеной паприкой</b> Lamb fillet tartare with rosemary oil and roasted paprika	590
<b>Паштет из печени птицы с яблоком в бергамоте и сиропом из хереса</b> Chicken liver pate with apple in bergamot and sherry syrup	470
<b>Салат с копчёным угрём и маринованным дайконом</b> Salad with smoked eel and pickled daikon	750
<b>Тартар из говядины с эстрагоном, листьями салата и соусом из лука</b> Beef tartare with tarragon, lettuce and onion sauce	590
<b>Карпаччо из печеной свеклы с соусом из копченого масла и икрой семги</b> Baked beetroot carpaccio with smoked butter sauce and salmon caviar	570
<b>Тартар из оленя с можжевельным маслом и миндалям</b> Deer tartare with juniper oil and almonds	650

## НОТ 3

---

<b>Запеченная кефаль с морковным кремом и черным лаймом</b> Baked mullet with carrot cream and black lime	790
<b>Жареный кальмар с цветной капустой в трёх формах</b> Fried squid with cauliflower in three forms	690
<b>Морские гребешки с цукини, голландским соусом и кинзой</b> Scallops with zucchini, hollandaise sauce and cilantro	970
<b>Жареный ладожский судак со шпинатом и соусом из ферментированного сельдерея</b> Fried Ladoga pike perch with spinach and fermented celery sauce	850
<b>Сливочный суп с лососем и пряными травами</b> Creamy soup with salmon and herbs	590

## НОТ 4

---

<b>Томлёная говядина с копчеными боровиками и муссом из лукового супа</b> Stewed beef with smoked mushrooms and onion soup mousse	790
<b>Филе ягненка с вяленой свеклой и эмульсией из эстрагона</b> Fillet of lamb with dried beets and tarragon emulsion	1150
<b>Утиная грудка с брокколи и фисташками</b> Duck breast with broccoli and pistachios	890
<b>Стейк из корня сельдерея с грибным консоме</b> Celery root steak with mushroom consomme	590
<b>Утиные сердца с белыми грибами, соусом из чёрного трюфеля и муссом из печеного картофеля</b> Duck hearts with porcini mushrooms, black truffle sauce and baked potato mousse	790
<b>Голень ягнёнка с вялеными томатами, полентой и мятой</b> Lamb shank with dried tomatoes, polenta and mint	870
<b>Томлёные говяжьи щёки с сельдереем, грибами и соусом порто</b> Stewed beef cheeks with celery, mushrooms and porto sauce	850

---

<b>Хлеб и масло</b> Bread & butter	250
---------------------------------------	-----

## SWEET 5

---

Помело с карамелью, юдзу и мускатным орехом Pomelo with caramel, yuzu and nutmeg	450
Зелёное яблоко с кардамоном и сорбетом из яблока и кинзы Green apple with cardamom and apple-cilantro sorbet	420
Анна Павлова с мандарином и манго Anna Pavlova with tangerine and mango	590
Цветная капуста с кофе и мороженым из белых грибов Cauliflower with coffee and porcini mushroom ice cream	520
Шоколадный мусс с трюфелем и карамелизированным фундуком Chocolate mousse with truffle and caramelized hazelnuts	570
<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.