RELICT

Реликтовые виды сохраняются в природной среде, адаптируясь к изменяющимся условиям. Взаимодействие реликтов со временем многогранно.

Реликты связывают эпохи, выступают агентами генетической памяти, сохраняют опыт позволивших им выжить трансформаций. Реликтовые виды остаются неизменными на протяжении миллионов лет, становясь свидетелями и участниками природной истории. Время, с одной стороны, делает их уязвимыми перед новыми условиями, а с другой — подчёркивает их устойчивость.

В гастрономии аналогия очевидна: подобно тому, как реликтовые виды взаимодействуют со временем, сохраняя своё наследие, так и еда, основанная на древних рецептах, несет опыт веков, оставаясь актуальной в современных интерпретациях.

Переосмысляя гастрономическое наследие, мы адаптируем его к современности. Время в Relict - главный ингредиент. Оно придаёт глубину вкусам ферментацией, сохраняет свежесть шоковой заморозкой, раскрывает многослойность текстур томлением, вдохновляет на создание новых блюд по мотивам проверенных поколениями рецептур.

Илья Романов
Бренд-шеф
Юлия Степаненко
Шеф-кондитер

Евгений Нерубенко
Шеф-бармен

Евгений Голованов
Управляющий

Артур Тутханян
Александр Соколов
Антрепренёры

ПЯТЬ МИНУТ

Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с сольно, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение!

Антон Чехов, «Сирена»

Смоленские грибы — 400
Солёные опята и грузди

Огурцы Кассия — 450
Маринованые с семенами горчицы и корицей на яблочном уксусе

Пряная капуста — 400
Цветная капуста маринованная с сельдереем, яблочным уксусом и карри

Ремесленный сыр с вареньем Реликт — 450
Выдержанный 12 месяцев сыр с подмосковной фермы
с фирменным вареньем от шефа

Мини патисоны с сыром — 550
Кисло-сладкие маринованые патисоны фаршированые мягким солёным сыром

Медовые перчики с сыром — 550
Сладкие маленькие перчики маринованые с сыром

Мочёный инжир — 580
Маринованный с хересом

ТОЛЬКО СЫРОЕ

Я признаюсь, что мерзлая рыба (особливо стерлядь) гораздо вкуснее, чем вареная и поджаренная. Попробуйте когда-нибудь струганину. Она просто вкусна, а с сольно, перцем и уксусом и маслом она должна быть наивысшего качества!

Федор Матюшкин, письмо из Среднеколымска, 1820 г.

Рубленая говядина по-русски — 1 200
Мраморная говядина с соусом из ферментированой малины и вяленых томатов, эстрагоном, черемшой и маринованым сельдереем

Опаленная говядина Реликт — 1 250
Прихваченная огнем мраморная говядина в маринаде с разнотравьем и семенами горчицы в сопровождении крепкого бульона из лесных грибов и водорослей

Рубленная форель — 1 520
Мурманская форель с заправкой из сока огурца, юдзу с «маслом» авокадо и маринованными бутонами джонджоли

Четверговое сало — 540
Солёное сало с четырьмя видами перца, фенхелем и четверговой солью

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ИКРА

О, языческое удельное княжество Москва! Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семушкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбьим, с тешечкой, и с осетровыми молоками, и с копченой стерлядкою, и со знаменитым снетком из бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной.

Александр Куприн, «Юнкера», 1932 г.

Икра красная — **1 100**
Со взбитым маслом

Икра чёрная — **5 100**
Без лишних слов

Икра щучья — **980**
Со сметаной

Кабачковая икра — **400**
На листе савойской капусты

Грибная икра — **750**
С трюфельной пастой

НАМАЗКИ

— Да, паштета. Паштета и шампанского, — мечтательно говорила Зинаида Аркадьевна.

Викентий Вересаев, «На японской войне», 1907 г.

Печёный баклажан — **580**
Намазка из печёных баклажанов со сливочным хреном и сеном из порея

Луговой форшмак — **730**
Намазка из рубленой олюторской сельди слабой соли со взбитым маслом, зелёным луком, свежим огурцом, лимоном и яблоком

Паштет с брусникой — **760**
Куриная печень с фенхелем, фисташками, вареньем из брусники и шалота

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ

- Поросенок есть? — с таким вопросом обратился Чичиков к стоявшей бабе.
- Есть.
- С хреном и со сметаною?
- С хреном и со сметаною.
- Давай его сюда!

Николай Гоголь,
«Мертвые души», 1842 г.

Грудинка «Пряный дым» — 1 450
Маринованая в пряных специях подкопчённая грудинка мраморной говядины с огурцами кассия и медово-горчичным соусом

Овощи с кабачковой икрой — 570
Овощной рулет из цукини, баклажана, печёного сладкого перца, творожного сыра со свежими травами и кабачковой икрой

Печёный перец «То на То» — 920
Маринованный в ферментированной малине сладкий печёный перец, подаётся с лесным орехом и соусом на основе реликтового соуса «ойполе» с балтийской килькой и выдержанным сыром

Шпроты «Иван-чай» — 840
Маринованная в Иван-чае копченая мойва с намазкой из белой фасоли, трюфельного масла,томатами, кинзы и нерафинированого масла

Брус с цесаркой — 980
Террин из фермерской курицы, индейки, цесарки, с куриными желудочками и сердечками, фисташками, маринованными перепелиными яйцами и соусом из кампотского перца

Андреевские сыры — 1 500
Ассорти мягких фермерских сыров с белой плесенью от Алексея Андреева с фирменным вареньем от шефа

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ

Во всяком маленьком ресторане можно увидеть француза, который, спросив на завтрак порцию салата, сначала съест политую соусом траву, потом начнет вытирать салатник хлебом и съест хлеб, а наконец поднимет посудину и посмотрит на оборотную сторону дна, нет ли и там чего.

Михаил Салтыков-Щедрин,
«За рубежом», 1881 г.

Макрель печника **920**
Печёная свёкла с чёрной смородиной, томаты, маринованная редька с юдзу, запечённая в дровяной печи скумбрия и микс-салат в соусе на основе копчёного апельсина

Уши с крыжовником **830**
Обжаренный бекон, свиные уши, маринованый крыжовник, мочёные яблоки и медовая заправка

Витамины рапса **720**
Овощной салат со свежей редькой, огурцом, фенхелем, брокколи и мочёным в хересе инжиром с реликтовым соусом на основе рапсового масла с апельсиновой выпаркой

Краб с черноплодкой **1 820**
Камчатский краб с черноплодной рябиной, томатами, цветной капустой, огурцами в соусе авокадо-эстрагон и крабовым «ойполе»

Опаленная говядина с семенами горчицы **1 360**
Маринованная в разнотравье и семенах горчицы мраморная говядина, огурцы кассия, бутоны джонджоли и соус из фермерского сыра

Индейка с хурмой и сыром **720**
Маринованная в простокваше индейка, хурма и выдержанный фермерский сыр

СУПЫ

Борщ с кормленою птицею, чудеснейший, салом свиным заправленный и сметаною забеленный — прелесть!

Григорий Квитка-Основьяненко,
«Пан Халявский», 1840 г.

Борщ с хвостом **790**
На бульоне из говяжьих хвостов, с тушёной в хересе свеклой, салом, колобком и кремом из чеснока

Пряная цесарка **650**
Насыщенный бульон с запечённой цесаркой, гречневой лапшой, сельдереем, кинзой и маслом петрушки

Краб с коноплёй **1 550**
Крем-суп из цветной капусты с камчатским крабом, семенами конопли и зелёным соусом из капустной ботвы

Щи с рёбрами на медовухе **970**
Томлёные в печи с тремя видами капусты - цветной, брокколи и белокочанной - с виноградными листьями, сельдерем и говяжьими рёбрами на углях

Сливочная юшка по-барски **1 420**
Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея и розовым перцем

Сливочная юшка по-царски **3 720**
Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея и розовым перцем
Подаётся с тремя видами икры: черной, красной и щучьей

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ГОРЯЧЕЕ

Потом тюрбо под густым соусом, потом... ростбифу; да смотри, чтобы хорош был. Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Лев Толстой, «Анна Каренина», 1873 г.

Камбала по-заморски — 1 640
Филе камбалы с бланшироваными шпинатом и щавелем, помидорами черри, белым вином, топлёным маслом, ферментироваными лимонами, печёным перцем и вяленой клюквой

Савойский крабец — 2 120
Мусс из трески, форели, картофеля и сахалинского краба в листе савойской капусты с киноа и пюре из брокколи, горошка и мяты

Голень барашка с чечевицей — 2 160
Мякоть голени барашка томлённая в печи с гранатовым соком, сельдерем, чесноком и свежими травами. Гарнир: чечевица с кинзой, ялтинским луком и кабачковой икрой

Можжевеловая утка — 1 420
Филе утки с картофелем в сливочном масле, печёным корнем сельдерея и апельсиновым соусом с пряностями и можжевельником

Реликтовая котлета с цесаркой — 1 280
С базиликово-картофельным пюре и сливочным соусом с кампотским перцем

Рагу из кролика с грушей-дичкой — 1 750
Томлёный в печи кролик с картофелем, шпинатом, сладкими томатами и муссом из белых грибов и выдержанного фермерского сыра

Почти вареники с щучьей икрой — 1 520
Яичные вареники с давленным картофелем, белыми грибами и луком шалот, подаются с щучьей икрой, сметаной и свежим огурцом и грибным бульоном из опят

Пельмени с оленем и шиповником — 1 370
Тушёный олень с можжевельником, ягелем и барбарисом в тесте со шпинатом, куриный бульон и выпарка из шиповника

Стерлядь по-царски с печёной репой — 3 560
Филе стерляди в сливочном соусе с черной, красной и щучьей икрой, запечённая в репе полба с корнем сельдерея

Липовый лосось — 2 680
Филе мурманской форели с соусом из липы, запечёнными слайсами цукини, пюре из горошка с брокколи и лесным орехом

Язычки ягнёнка с каркадэ — 2 250
Обжареные язычки ягнёнка в дымном соусе из сливы с соте из печёного перца и цукини, с соусом каркадэ

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ГРИЛЬ

Из тамошних рыб нет ей подобной вкусом. Камчадалы так высоко почитают объявленную рыбу, что первоизловленную, испёкши на огне, съедают с изъявлением превеликой радости.

Степан Крашенинников,
«Описание земли Камчатки», 1755 г.

Лопатка бычка за 100г — **610**
Брянская мраморная говядина - топ блейд с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Вырезка бычка за 100 г — **1 700**
Брянская мраморная говядина - вырезка с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Толстый край бычка за 100г — **1 690**
Брянская мраморная говядина - рибай с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Карэ ягнёнка за 100г — **1 680**
Карэ барашка с соусом гранат-каркаде

Рёбра с дымной сливой — **2 380**
Запечённые на углях говяжьи ребра с соусом из сливы, зелёной гречкой и пюре из печёного корня сельдерея

Хвойный цыплёнок — **1 860**
Запечённый в ветках ели фермерский цыплёнок со сливовым соусом, кукрузным пюре с трюфельной пастой и мини кукурузой на «сене» из лука-порея

Говяжья котлета по-Романовски — **1 950**
По семейном рецепту Романовых с давленым молодым картофелем и грибным соусом с водорослями.

Макрель с овощами — **950**
Филе скумбрии из дровяной печи подаётся с намазкой из свеклы и кремового чеснока и печёными овощами: цукини, баклажан, томатами черри и сладким перцем Рамиро

ОВОЩИ

Остаётся, стало быть, капуста да картофель, овощи серьезные, не боящиеся непогод, но слыханное ли дело съесть этого добра на пятьсот, шестьсот рублей в год?

Михаил Салтыков-Щедрин,
«Убежище Монрепо», 1879 г.

Капуста с соусом Кеша — **520**
Запечёная цветная капуста с соусом из кешью с зелёным соусом из капустной ботвы и конопли

Клубень в мундире — **450**
Картофель запечёный на соли со свежими травами и сметанным соусом

Картофель с грибами — **710**
Жареный молодой картофель с лесными грибами, зелёным луком и муссом из белых грибов

Овощной цветок — **520**
Запечённые в печи баклажаны, цукини и перец Рамиро с соусом «Томил» с бальзамиком и чебрецом

Зерно и корень — **550**
Полба с печёным корнем сельдерея и выдержанным сыром

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ПЕЧЬ

Печь — место превращений, своего рода трансформационный комплекс. Речь идет не только о превращении сырого, неготового, природного в вареное, печеное, готовое, культурное. Печь может исцелить больного но может и наслать болезнь (например, при дурном обращении с огнем). Прикосновение к печи превращает чужого человека в своего: «Кто на печи сидел, тот уже не гость, а свой»

Альберт байбурин,
«Ритуал в традиционной культуре», 1993 г.

Пирог с двумя видами рыб — 950
Мурманская форель, палтус, брокколи и цукини в сливочном соусе в тесте.

Говядина с почками в тесте — 910
Пирог с томлённой говядиной, почками и клюквой в насыщеном соусе на основе хмеля и солода

Томлёная капуста с яйцом — 380
Пирожки из молочного теста с яйцом и томлённой в печи капустой

Лесные грибы — 480
Пирожки из молочного теста с давленным картофелем, грибами и жареным луком

Брянская говядина — 660
Пирожки из молочного теста с мраморной говядиной и топлёным маслом

ХЛЕБ

Хлеб — это всё, что надо взять трудом у природы. Чем меньше нужно человеку — тем более он счастлив, чем больше желаний — тем меньше свободы.

Максим Горький,
«Мои университеты», 1923 г.

Лепёшка — 200
Дрожжевая лепёшка из дровяной печи с топлёным маслом и пшеничным толокном

Пшеничный — 250
Дрожжевой пшеничный хлеб с хрустящей корочкой

Бородинский — 250
Дрожжевой бородинский хлеб с ржаным солодом, кориандром и тмином

Колобок — 250
Дрожжевой хлеб на сливочном масле и топлёном молоке

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ДЕСЕРТЫ

Из мира, где мои стихи кому-то нужны были, как хлеб, я попала в мир, где стихи — никому не нужны, ни мои стихи, ни вообще стихи, нужны — как десерт: если десерт кому-нибудь — нужен...

Марина Цветаева,
«Нездешний вечер», 1936 г.

Мороженое «Пряник с повидлом» — 550
Мороженое с пряностями, повидлом из груши и пряником

Трюфельное мороженое — 290
Сливочно-ванильное мороженое с чёрным трюфелем

Муссовое мороженое тёмный шоколад — 270
Нежное мороженое с тёмным шоколадом

Мороженое ряженка и маковый Кис-кис — 580
Мороженое со вкусом ряженки на маковом бисквите
со сливочным соусом из ирисок

Хвойный лес — 680
Хрустящая меренга с хвоей, вареньем из еловых шишек, бисквитом с лесными орехами и гелем из бергамота

Ягода и дымка — 750
Белый ганаш с клубникой и ферментированной черноплодной рябиной
и шоколадной крошкой

Птичка в сусле — 490
Суфле из сгущённого молока и квасного сусла с начинкой из брусники
и хрустящей корочки из кунжутного козинака

Не сметанник с айвой — 1 100
Шоколадный бисквит с печёной айвой с бадьяном, брусникой и сметанным кремом с варёной сгущёнкой

Конфеты с халвой — 280
С тёмным шоколадом и халвой из подсолнечника

Конфета с грушей-дичкой — 280
С белым шоколадом, грушей и сиропом из дички с тимьяном
и лёгким копчением

Конфеты матрёшка — 350
Тёмный шоколад с брусникой и клюквой

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ДИСТИЛЛЯТЫ
40 мл

Полугар No 2 Чеснок и Перец	**650**
Ркацители Фанагория	**450**
Самовар Ржаной	**400**

ВОДКА
40 мл

Spelta	**850**
Beluga Gold Line	**750**
Beluga Transatlantic	**550**
Beluga Noble	**500**
Mamont	**550**
Онегин	**550**
Зерна Севера	**500**
Orthodox	**500**
Nerpa Deep Ice	**620**

ДЖИН
40 мл

Hendricks	**1 200**
Roku	**850**
Gintl	**550**
Hoppers Мандарин и Розмарин	**450**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ВИСКИ
40 мл

Российский Виски

Kemlya Russian Oak	**1 600**

Шотландский Виски

Aberfeldy 12 yo	**1 850**
The Maccalan Double Cask 12 yo	**2 650**
Glenfiddich 12 yo	**1 250**
Glenfiddich 15 yo	**2 650**
Glenkinchie 12 yo	**1 250**
Lagavulin 16 yo	**3 300**
Laphroaig 10 yo	**1 850**
Monkey Shoulder	**950**
Johnnie Walker Black Label 12 yo	**850**
Dewar's 12 yo	**850**
Dewar's White Label	**600**
Dewar's Carribean Smooth	**650**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ВИСКИ
40 мл

Ирландский Виски

Bushmills «Black Bush» 0,7	**850**
Jameson	**750**
Teeling Small Batch	**650**

Американский Виски

Jim Beam	**650**
Maker's Mark	**900**
Jack Daniels	**700**

КОНЬЯК \ БРЕНДИ
40 мл

Hennessy XO	**3 950**
Remy Martin VSOP	**1 350**
Hennessy VS	**1 200**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

РОМ
40 мл

Barcelo Imperial	**600**
Zacapa Centenario 23	**1 650**
Plantation Barbados Grande Reserve	**600**
Oakheart Original Spiced Gold	**500**

ТЕКИЛА
40 мл

Don Julio Reposado	**1 600**
Espolon Blanco	**700**
Espolon Reposado	**850**
Rooster Rojo Mezcal	**1 550**

ПОРТО \ ХЕРЕСЫ
75 мл

Баррос Тони	**750**
Баррос Руби	**750**
Тио Тото Фино	**750**
Тио Тото Крим	**750**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ
40 мл

Aperol	**450**
Campari	**450**
Fernet Branca	**600**
Hunting Herbal Bitter	**450**
Hunting Berry Bitter	**450**
Martini Bianco 80 мл	**600**
Martini Rosso 80 мл	**600**
Martini Fiero 80 мл	**600**
Martini Riserva Rubino 80 мл	**700**
Jagermeister	**600**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ПИВО

Разливное 400 мл

Krusovice светлое	**500**
Edelweiss Пшеничное	**550**
Black Sheep Стаут	**550**

Krusovice безалкогольное 0,33 л	**400**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатые соки 300 мл

апельсин, яблоко, морковь	**500**

Соки Il Primo 200 мл

яблоко, апельсин, томат, вишня, ананас	**350**

Лимонады 320 мл

Северные Травы и Гибискус	**450**
Мандарин, Тимьян и Специи	**450**
Яблоко, Береза и Мята	**450**
Имбирь и Базилик	**450**

Газировка

Кола / Кола без сахара	**400**
Тоник	**400**
Gardenist Березовый Тоник	**400**
Gardenist Красная Смородина	**400**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ВОДА

Nedra 0,75 л	**850**
Petroglyph 0,75 л	**650**
Petroglyph 0,375 л	**450**

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе

Эспрессо	**300**
Американо	**300**
Капучино	**380**
Латте	**380**
Флэт Уайт	**430**
Хвойный Латте	**430**
Раф Халва	**430**
Раф Северные Ягоды	**430**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

СБИТНИ
800 мл

Брусника, Груша и Ромашка	**750**
Облепиха и Липа	**750**
Саган Дайля, Цитрусы, Имбирь	**750**
Шиповник, Мёд и Специи	**750**

ЧАЙ
800 мл

Ассам	**450**
Эрл Грей	**450**
Сенча	**450**
Молочный Улун	**450**
Иван Чай	**450**

НАШИ СБОРЫ
800 мл

Сбор Реликт	**450**
Полярный Сбор	**450**
Алтайский Сбор	**450**
Ягодный Сбор	**450**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

КОКТЕЙЛИ

Морошка и Цитрусы — **950**
Игристое, морошка, мандарин, ликер морошки, цитрусовый биттер

Ягоды и Гибискус — **950**
Клюквенный рислинг, кордиал из гибискуса, сибирский ликёр, игристое и содовая

Халва и Пломбир — **950**
Ром, халва, ликёр из шоколада, пломбир и биттер из абрикоса

Облепиха и Дыня — **950**
Водка, облепиха, дыня, сок лимона, белок и игристое

Базилик и Кедр — **950**
Джин, базилик, кедровые орехи, сок лимона, сахарный сироп и белок

Рябина и Овсяный Квас — **950**
Виски, черноплодная рябина, черничный кордиал и овсяный квас

Клубника и Фейхоа — **950**
Текила, клубника, фейхоа, сок южного лимона, спрей из липы

Орех и Пихта — **950**
Тёмный ром, коньяк, грецкий орех, пихта, алтайский биттер

Рябина и Травы — **950**
Джин, вермут, аперитив из брусники

Томаты и Пряности — **950**
водка, томатный сок, специи, запеченые в печи овощи, домашний соус

НАСТОЙКИ
40 мл

Смородина и Ель — **450**

Облепиха и Тимьян — **450**

Бородинский Хлеб и Вишня — **450**

Яблоки и Клюква — **450**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту