

# RELICT

**Р**еликтовые 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 рецептов.

ПЯТЬ  
МИНУТ

Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селеддка. 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 селеддки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение!

Антон Чехов, «Сирена»

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 Матношкин, письмо из Среднеколымска, 1820 г.

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

Смоленские грибы 400  
Солёные опята и грузди

Огурцы Кассия 450  
Маринованные с 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 и перчики с сыром 720  
Маринованные патисоны и сладкие маленькие перчики маринованные с сыром

Сезонные моченые фрукты 580

Рубленая говядина по-русски 1 180  
Мраморная говядина, соус из ферментированной малины и вяленых томатов с эстрагоном, черемшой, маринованным сельдереем и чипсами из репы

Опаленная говядина Реликт 1 090  
Прихваченная огнем мраморная говядина в маринаде с разнотравьем и семенами горчицы в сопровождении крепкого бульона из лесных грибов и водорослей

Рубленая форель 1 520  
Мурманская форель с заправкой из сока огурца, нодзу с «маслом» авокадо и маринованными бутонами джонджели

Четверговое сало 540  
Соленое сало с четырьмя видами перца и четверговой солью



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 селёдками 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 сметком из Бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной.

Александр Куприн, «Искра», 1932 г.

Икра красная

Со взбитым маслом

1 100

Икра чёрная

Без лишних слов

5 100

Икра щучья

Со сметаной

980

Кабачковая икра

400

Грибная икра

С трюфельной пастой

750

НАМАЗКИ

Печёный баклажан

С сеном из порея

580

Луговой форшмак

Намазка из рубленой олноторской сельди слабой соли со взбитым маслом, зелёным луком, свежим огурцом, лимоном и яблоком

730

Паштет с брусникой

С фисташками, вареньем из брусники и лука-шалота

760

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

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

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



## ЗАКУСКИ

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

Николай Гоголь,  
«Мертвые души», 1842 г.

### Грудинка «Пряный дым»

Маринованная в пряных специях подкопчённая грудинка мраморной говядины  
с огурцами, кассия и медово-горчичным соусом

1 220

### Кавказский ролл

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

570

### Печёный перец «То на То»

С лесным орехом и соусом на основе реликтового соуса "ойполе"  
с балтийской килькой, выдержанным сыром, мандариновой пылью

920

### Шпроты «Иван-чай»

Маринованная в Иван-чае копченая мойва с намазкой из белой фасоли,  
трюфельного масла, томатами, кинзой и нерафинированого масла

840

### Андреевские сыры с грушей

Ассорти мягких фермерских сыров с белой плесенью от Алексея Андреева  
с фирменным вареньем от шефа

1 500

# 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 обратную сторону дна, нет ли и там чего.

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

# СУПЫ

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

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

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

## Индейка с яблоками

Маринованная в простокваше индейка, мочёные яблоки и фермерский сыр

720

## Витамины рапса

Редька, огурец, брокколи с реликтовым соусом на основе рапсового масла и цитрусовых

720

## Уши с крыжовником

Обжаренный бекон, свиные уши, маринованный крыжовник, мочёные яблоки и медовая заправка

830

## Перепелка с персиком и камамбером

Обжаренная тушка перепела с миксом салатных листьев, персиком, сыром камамбер и сливовым вареньем

1 680

## Краб с черноплодкой

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

1 820

## Опаленная говядина с семенами горчицы

Маринованная в разнотравье и семенах горчицы мраморная говядина, огурцы кассия, бутоны джонджоли и соус из фермерского сыра

1 260

## Салат «Грибы и сыр»

980

## Борщ с оленем

На говяжьем бульоне с тушенкой из оленя, салом, сдобным колобком и чесночным кремом

790

## Краб с коноплей

Крем-суп из цветной капусты с камчатским крабом, семенами конопли и зелёным соусом из капустной ботвы

1 550

## Пряная цесарка

Крепкий бульон с запеченной цесаркой, гречневой лапшой, сельдереем и зеленью

650

## Сливочная юшка по-барски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея

1 380

## Сливочная юшка по-царски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея  
Подаётся с тремя видами икры: черной, красной и щуьей

2 860



## ГОРЯЧЕЕ

Потом тёрбо 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

Филе камбалы с бланшированными шпинатом, помидорами черри, белым вином, топлёным маслом, ферментированными лимонами, печёным перцем и вяленой клюквой

1 570

### Реликтовая котлета с цесаркой

С базиликово-картофельным пюре и сливочным соусом с кампотским перцем

1 180

### Голень барашка с чечевицей

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

2 160

### Рагу из кролика с грушей-дичкой

Томлёный в печи кролик с картофелем, шпинатом, сладкими томатами и муссом из белых грибов и выдержанного фермерского сыра

1 750

### Пельмени с оленем и шиповником

Тушёный олень с с барбарисом, ягелем и шпинатом, на курином бульоне с шиповником

1 370

### Язычки ягнёнка с каркадэ

Обжаренные язычки ягнёнка в дымном соусе из сливы с соте из печёного перца и цукини, с соусом каркадэ

2 250

### Стерлядь по-царски с печёной репой

Филе стерляди в сливочном соусе с черной, красной и щучьей икрой, запечённая в репе полба с корнем сельдерея

3 560

### Липовый лосось

Филе мурманской форели с соусом из липы, запечёнными слайсами цукини, пюре из горошка с брокколи и лесным орехом

2 680

### Щечки с грибами и сельдереем

1 740

### Можжевеловая утка

Филе утки с картофелем в сливочном масле, печёным корнем сельдерея и апельсиновым соусом с пряностями и можжевельником

1 420

# ГРИЛЬ

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

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

# ОВОЩИ

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

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

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

**Вырезка бычка** за 100 г **1 780**  
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 **1 690**  
Карэ барашка с соусом гранат-каркаде

**Рёбра с дымной сливой** **1 980**  
Запечённые на углях говяжьи ребра с соусом из сливы, зелёной гречкой и пноре из печёного корня сельдерея

**Хвойный цыплёнок** **1 470**  
Запечённый в ветках ели фермерский цыплёнок со сливовым соусом, кукурузным пноре с трюфельной пастой и мини кукурузой на «сене» из лука-порей

**Язычки оленя с овощами** **2 300**

**Говяжья котлета** **1 950**  
По семейном рецепту Романовых с давленным молодым картофелем и грибным соусом с водорослями.

**Сибас со шпинатом и грибами** **1 980**

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

**Клубень в мундире** **450**  
Картофель запечённый 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



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**

Говядина с почками в тесте **910**  
Пирог с томлённой говядиной, почками и клёквой в насыщенном соусе на основе хмеля и солода

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

Лесные грибы **440**  
Пирожки из молочного теста с давленным картофелем, грибами и жареным луком

Брянская говядина **520**  
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 и кориандром

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»

Мороженое с пряностями, повидлом из груши и пряником

**550**

### Трюфельное мороженое

Сливочно-ванильное мороженое с чёрным трюфелем

**290**

### Муссовое мороженое тёмный шоколад

Нежное мороженое с тёмным шоколадом

**270**

### Мороженое ряженка и маковый Кис-кис

Мороженое со вкусом ряженки на маковом бисквите  
со сливочным соусом из ирисок

**580**

### Хвойный лес

Хрустящая меренга с хвоей, вареньем из еловых шишек, бисквитом с лесными  
орехами и гелем из бергамота

**680**

### Ягода и дымка

Белый ганаш с клубникой и ферментированной черноплодной рябиной  
и шоколадной крошкой

**750**

### Птичка в сусле

Суфле из сгущённого молока и квасного сусла с начинкой из брусники  
и хрустящей корочки из кунжутного козинака

**490**

### Не сметанник с айвой

Шоколадный бисквит с печёной айвой с бадьяном, брусникой и сметанным  
кремом с варёной сгущёнкой

**850**

### Конфеты с халвой

С тёмным шоколадом и халвой из подсолнечника

**280**

### Конфета с грушей-дичкой

С белым шоколадом, грушей и сиропом из дички с тимьяном  
и лёгким копчением

**280**

### Конфеты матрёшка

Тёмный шоколад с брусникой и кленовой

**350**

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### Вода

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Nedra 0,75 л       | 850 |
| Petroglyph 0,75 л  | 800 |
| Petroglyph 0,375 л | 500 |

### Свежевыжатые соки 300 мл

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| апельсин, яблоко, морковь | 600 |
|---------------------------|-----|

### Соки Il Primo 200 мл

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| яблоко, апельсин, томат,<br>вишня, ананас | 300 |
|-------------------------------------------|-----|

### Газировка

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Кола / Кола без сахара | 400 |
| Тоник Gardenist        | 450 |
| Rich Кола / Тоник      | 350 |

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### Кофе локальной обжарки

Молоко на выбор кокосовое /  
миндальное / безлактозное 50 мл **100**

Ристретто / Эспрессо **200**

Двойной Эспрессо **250**

Американо **300**

Капучино **380**

Латте Классический / Хвойный **400**

Флэт Уайт **430**

Раф Классический / Халва / Урбеч **430**

### Холодный кофе

Ягодный колд брю **450**

Молочный Крем **450**

Эспрессо Тоник **430**

### Без кофеина

Какао **300**

Ячменный Латте **300**

## СБИТНИ

800 мл

Брусника, Зверобой и Мята 750

Облепиха и Тибетская Ромашка 750

Мандарин, Имбирь и Хвоя 750

Шиповник, Мёд и Курага 750

## ЧАЙ

800 мл

Ассам 450

Эрл Грей 450

Сенча 450

Молочный Улун 450

## К ЧАЮ

50 мл

Варенье из сосновых шишек /  
брусники / жимолости / одуванчика 200

Мед северный / алтайский / горный 200

## НАШИ СБОРЫ

800 мл

Северный 450

Приволжский 450

Кавказский 450

Сибирский 450

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



## ДИСТИЛЛЯТЫ

40 мл

Полугар Любовный 990

Полугар No 2 Чеснок и Перец 750

Полугар Бородинский с Тмином 700

Ркацители Фанагория 450

Самовар Ржаной 400

Самограй Груша Лори 550

Самограй Дистиллят из Яблок 450

## ВОДКА

40 мл

Spelta 900

Beluga Noble 500

Beluga Transatlantic 550

Beluga Gold Line 750

Orthodox 450

Nerpa Deep Ice 600

Mamont 550

Onegin 550

Schmidt Black Currant 500

## **ДЖИН**

40 мл

|           |     |
|-----------|-----|
| Hendricks | 850 |
| Roku      | 800 |
| Gintl     | 450 |
| Bosford   | 450 |

## **ВИСКИ**

40 мл

### **Российский Виски**

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Kemlya Russian Oak | 2 450 |
|--------------------|-------|

### **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 |
|-------------------|-------|

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Lagavulin 16 yo | 2 900 |
|-----------------|-------|

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Laphroaig 10 yo | 1 800 |
|-----------------|-------|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Monkey Shoulder | 950 |
|-----------------|-----|

|               |     |
|---------------|-----|
| Dewar's 12 yo | 850 |
|---------------|-----|

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Dewar's Carribean Smooth | 800 |
|--------------------------|-----|

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Dewar's White Label | 550 |
|---------------------|-----|

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



## ВИСКИ

40 мл

### Ирландский Виски

Bushmills Black Bush 650

Jameson 650

Teeling Small Batch 650

### Американский Виски

Jim Beam 450

Maker's Mark 900

Jack Daniels 600

## КОНЬЯК \ БРЕНДИ

40 мл

Hennessy XO 3950

Remy Martin VSOP 1350

Hennessy VS 1100

Naud VS 1050

Francois de Martignac VSOP 1200

## **РОМ**

40 мл

Zacapa Centenario 23 **1 450**

Plantation Barbados Grande Reserve **600**

OakHeart Original **450**

## **ТЕКИЛА**

40 мл

Don Julio Reposado **1 500**

Espolon Blanco **650**

Espolon Reposado **750**

Rooster Rojo Mezcal **1 300**

## **ПОРТО \\ ХЕРЕСЫ**

75 мл

Tio Toto Fino **700**

Tio Toto Cream **700**

Kopke Fine Ruby Port **800**

Kopke Fine Tawny Port **800**



**ВЕРМУТЫ  
И БИТТЕРЫ**  
40 мл

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Hunting Herbal Bitter        | <b>450</b> |
| Hunting Berry Bitter         | <b>450</b> |
| Martini Bianco 80 мл         | <b>650</b> |
| Martini Rosso 80 мл          | <b>650</b> |
| Martini Fiero 80 мл          | <b>650</b> |
| Martini Riserva Rubino 80 мл | <b>650</b> |
| Самограй Травяной Ликер      | <b>490</b> |

**ПИВО**

**Разливное 400 мл**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Krusovice светлое   | <b>450</b> |
| Edelweiss Пшеничное | <b>450</b> |
| Black Sheep Стаут   | <b>450</b> |

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Krusovice безалкогольное 0,33 л | <b>400</b> |
|---------------------------------|------------|

## КОКТЕЙЛИ RELIST

### МОРОШКА И МОРЕ

Морошка, дистиллят из северных ягод, цитрусы, игристое, белок

850

### БРУСНИКА И ТРАВЫ

Брусника, джин, смесь вермутов на травах

850

### ОБЛЕПИХА И ЯБЛОНЕВЫЙ ЛИСТ

Облепиха, кальвадос, сироп из яблок и листьев, сухой херес, цитрусы

850

### КРЫЖОВНИК И МОЛОДОЙ ГОРОХ

Крыжовник, молодой горох, текила, рислинг, кислые яблоки, мед

850

### ХАЛВА И ПЛОМБИР

Ром, халва, ликер какао, персик, пломбир

850

### КЛУБНИКА И ФЕЙХОА

Текила, клубника, кордиал из фейхоа, мандариновый ликер

850

### БЕРЕЗА И СНЕЖНАЯ ХРИЗАНТЕМА

Травяной дистиллят, березовое игристое, кордиал из снежной хризантемы

850

### КЕДР И ЩАВЕЛЬ

Кедровый джин, щавель, цитрусовый кордиал, белок

850

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

### МОСКОВСКИЙ МУЛ

Водка, кордиал из имбиря и меда, светлое пиво, цитрусовый биттер

850

### КЛОВЕР КЛАБ

Джин, малина, сок цитрусов, сироп демерара, белок

850

### ВИСКИ САУЭР

Виски, сок цитрусов, сироп демерара, белок

850

### ДЖИН БЕЙЗИЛ СМЭШ

Джин, лимон, базилик, сахарный сироп

850

### ОЛД ФЕШН

Бурбон, сироп демерара, травяной биттер

850

## Б/А КОКТЕЙЛИ

### СЕВЕРНЫЕ ТРАВЫ И МАЛИНА

Малина, содовая из трав, цитрусовый кордиал

470

### МАНДАРИН И ЭВКАЛИПТ

Мандарин, кордиал из эвкалипта и лимона, сахар, содовая

470

### ЯБЛОКО И МЯТА

Яблоко, свежая мята, цитрусовый кордиал, содовая

470

### ИМБИРЬ И БАЗИЛИК

Свежий имбирь, базилик, сок лимона, сахар, содовая

470

## НАСТОЙКИ

40 мл

### Черная Смородина и Травы

450

### Бородинский Хлеб и Вишня

450

### Яблоки и Дыня

450

### Изюм и Шиповник

450

### Абрикосовый Спотыкач

450

### Клюквенный Ерофеич

450

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



