

RELICT

Rеликтовые 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, несёт 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.

Шеф повар - **Александр Лиховодов**

Шеф повар - **Роман Шилов**

Шеф бармен - **Евгений Нерубенко**



Карта лояльности



Онлайн меню

ПЯТЬ МИНУТ

Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедочка. 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 солью, потом опять селедочки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объединение!

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 солью, перцем и уксусом и маслом она должна быть наивысшего качества!

Федор Матюшкин, письмо из Среднеколымска, 1820 г.

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

Смоленские грибы

Соленые опята и грузди

400

Огурцы Кассия

Маринованные с корицей на яблочном уксусе

450

Пряная капуста

Цветная капуста маринованная с сельдереем, яблочным уксусом и карри

400

Ремесленный сыр с вареньем Реликт

Выдержанный 12 месяцев сыр с подмосковной фермы с фирменным вареньем от шефа

450

Мини патисоны и перчики с сыром

Маринованные патисоны и сладкие маленькие перчики маринованные с сыром

720

Сезонные моченые фрукты

Из личных запасов шефов

580

Рубленая говядина по-русски

Мраморная говядина, соус из ферментированной малины и вяленых томатов с эстрагоном, черемшой, маринованным сельдереем и чипсами из репы

1 180

Опаленная говядина Реликт

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

1 090

Рубленая форель

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

1 520

Четверговое сало

Соленое сало с четырьмя видами перца и четверговой солью

540



ИКРА

О, языческое удельное княжество Москва! Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с панюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семужкой и с сижком, с бальчком осетровым и с белорыбым, 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, «Юнкера», 1932 г.

Икра красная

Со взбитым маслом

1 100

Икра чёрная

Без лишних слов

5 100

Икра щучья

Со сметаной

980

Кабачковая икра

Ароматное овощное пюре из кабачков

400

Грибная икра

С трюфельной пастой

750

НАМАЗКИ

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

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

Печёный баклажан

Баклажаны запечённые в печи с сеном из лука порея и пшеничной лепёшкой

580

Луговой форшмак

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

730

Паштет с брусникой

Классический паштет из куриного филе и печени с вареньем из маринованной брусники и лука шалот

760

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 сметаной?
- С хреном и со сметаной.
- Давай его сюда!

Николай Гоголь,
«Мертвые души», 1842 г.

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.

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

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 нерафинированного масла

840

Андреевские сыры с грушей

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

1 500

Индейка с яблоками

Маринованная в протокваше 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, копчёные 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»

Жаренные сезонные грибы под сливочно-сырным соусом Дор Блю. Подаем со свежим салатным миксом

980



СУПЫ

Борщ с кормлено птицено, чудеснейший, салом свиным заправленный и сметано забеленный — прелесть!

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

Борщ с оленем

На говяжьем бульоне с тушёной из оленя, салом, сдобным колобком и сметаной

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 запечённой 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
Подается с тремя видами икры: чёрной, красной и щуцъей

2 860

Окрошка

Традиционный холодный суп русской кухни, который состоит из мелко порезанных овощей, зелени, яйца и мяса, залитых прохладной жидкостью. Готовится на квасе/берёзовом просекко/кефире

830

ОВОЩИ

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

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

Капуста с соусом Кеша

Запечённая цветная капуста с соусом из кешью с зелёным соусом из капустной ботвы и конопли

520

Клубень в мундире

Картофель запечённый на соли со свежими травами и сметанным соусом

450

Картофель с грибами

Жареный молодой картофель с лесными грибами, зелёным луком и муссом из сезонных грибов

710

Овощной цветок

Запечённые в печи баклажаны, цукини и перец Рамиро с соусом «Томил» с бальзамиком и чебрецом

520

Зерно и корень

Полба с печёным корнем сельдерея и выдержанным сыром

550

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



ГОРЯЧЕЕ

Потом тнорбо 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 **1 570**

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

Реликтовая котлета с цесаркой **1 180**

С базиликово-картофельным пюре и сливочным соусом с кампотским перцем

Голень барашка с чечевицей **2 160**

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

Рагу из кролика с грушей-дичкой **1 750**

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

Пельмени с оленем и шиповником **1 370**

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

Язычки ягнёнка с каркадэ **2 250**

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

Стерлядь по-царски с печёной репой **3 560**

Филе стерляди в сливочном соусе с чёрной, красной и щуцвей 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

Щечки с грибами и сельдереем **1 740**

Томлёные говяжьи щёчки в соусе Демиглас с пюре из корня сельдерея и жареными сезонными грибами

Можжевеловая утка **1 420**

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

ГРИЛЬ

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

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

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

Толстый край бычка на кости за 100г **1 690**

Брянский премиальный стейк на кости из мраморной говядины, 180 дней зернового и травяного откорма, комбинированного вызревания технологии Dry Aged 21 день. Подается на доске с огурцами кассия

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 пюре из печёного корня сельдерея

Хвойный цыплёнок **1 470**

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

Язычки оленя с овощами **2 300**

Томлёные язычки оленя с жареными на гриле цукини, баклажанами и соусом барбекю из ферментированной сливы

Говяжья котлета **1 950**

Фирменная говяжья котлета из Брянской мраморной говядины, приготовленная на углях с пюре из молодого картофеля с добавлением трюфельной пасты, под трюфельным соусом "4 перца"

Сибас со шпинатом и грибами **1 980**

Жареное филе сибаса с гарниром из сезонных грибов и шпинатом под сливочным соусом с томатами

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 насладить 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 Байбурун,
«Ритуал в традиционной культуре», 1993 г.

Пирог с двумя видами рыб

Запечённый в русской печи пирог из песочного теста, с начинкой из мурманской форели и филе дальневосточной трески

950

Говядина с почками в тесте

Пирог с томлённой говядиной, почками и клёквой в насыщенном соусе на основе хмеля и солода

910

Томлёная капуста с яйцом

Пирожки из молочного теста с яйцом и томлённой в печи капустой

380

Лесные грибы

Пирожки из молочного теста с давленнным картофелем, грибами и жареным луком

440

Брянская говядина

Пирожки из молочного теста с мраморной говядиной и топлёным маслом

520

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

Дрожжевая лепёшка из дровяной печи с топлёным маслом и пшеничным толокном

200

Пшеничный

Дрожжевой пшеничный хлеб с хрустящей корочкой

250

Бородинский

Дрожжевой бородинский хлеб с ржаным солодом и кориандром

250

Колобок

Дрожжевой хлеб на сливочном масле и топлёном молоке

250

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 пряниками, 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**
Лепестки из тонкого шоколадного печенья, 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 кислого сусли с начинкой из брусники
и хрустящей корочки из кунжутного козинака

Не сметанник с айвой **850**
Шоколадный бисквит с печёной айвой с бадьяном, брусникой и сметанным
кремом с варёной сгущённой

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

Хрустальный закат **780**
Нежный мусс на белом шоколаде с воздушным бисквитом,
ягодами чёрной смородины и шариками малинового сорбета
в карамельном стекле

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



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, 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 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	450
Hunting Berry Bitter	450
Martini Bianco 80 мл	650
Martini Rosso 80 мл	650
Martini Fiero 80 мл	650
Martini Riserva Rubino 80 мл	650
Самограй Травяной Ликер	490

ПИВО

Разливное 400 мл

Krusovice светлое	450
Edelweiss Пшеничное	450
Black Sheep Стаут	450
Krusovice безалкогольное 0,33 л	400



КОКТЕЙЛИ RELICT

Морошка и море 850
Морошка, дистиллят из северных ягод, цитрусы, игристое, белок

Брусника и травы 850
Брусника, джин, смесь вермутов на травах

Облепиха и яблоневый лист 850
Облепиха, кальвадос, сироп из яблок и листьев, сухой херес, цитрусы

Крыжовник и молодой горох 850
Крыжовник, молодой горох, текила, рислинг, кислые яблоки, мед

Халва и пломбир 850
Ром, халва, ликер какао, персик, пломбир

Клубника и фейхоа 850
Текила, клубника, кордиал из фейхоа, мандариновый ликер

Берёза и снежная хризантема 850
Травяной дистиллят, березовое игристое, кордиал из снежной хризантемы

Кедр и щавель 850
Кедровый джин, щавель, цитрусовый кордиал, белок

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Московский мул 850
Водка, кордиал из имбиря и меда, светлое пиво, цитрусовый биттер

Кlover клуб 850
Джин, малина, сок цитрусов, сироп демерара, белок

Виски сауэр 850
Виски, сок цитрусов, сироп демерара, белок

Джин бейзил смэш 850
Джин, лимон, базилик, сахарный сироп

Олд фешн 850
Бурбон, сироп демерара, травяной биттер

Б/А КОКТЕЙЛИ

Северные травы и малина **470**
Малина, содовая из трав, цитрусовый кордиал

Мандарин и эвкалипт **470**
Мандарин, кордиал из эвкалипта и лимона, сахар, содовая

Яблоко и мята **470**
Яблоко, свежая мята, цитрусовый кордиал, содовая

Имбирь и базилик **470**
Свежий имбирь, базилик, сок лимона, сахар, содовая

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**

