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.

Шеф повар - **Александр Лиховодов**
Шеф повар - **Роман Шилов**
Шеф бармен - **Евгений Нерубенко**

Карта лояльности

Онлайн меню

СОЛЕНИЯ

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 солью, 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»

Маринованные огурцы с пряностями	**450**
Маринованные помидоры черри	**450**
Солёные грибы из Смоленска со сметаной опята, грузди и подосиновики	**650**
Шесть видов солений огурцы, помидоры черри, черемша, красная капуста, цветная капуста, сезонные моченые фрукты	**1 150**

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.

Винегрет с дальневосточным тунцом	**620**
Тартар из мурманской форели	**1 480**
Тартар из говядины с черемшой и маринованным сельдереем	**880**
Сало с четырьмя видами перца и четверговой солью	**540**

ИКРА

30 гр

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.

Красная икра кеты со взбитым маслом	**650**
Икра стерляди	**2 900**
Щучья икра со сметаной	**600**

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.

Рулет из цукини и баклажана с сыром и травами	**670**
Олюторская сельдь слабой соли со взбитым маслом, свежим огурцом и яблоком	**620**
Шпроты, маринованные в Иван-чае с томатной сальсой и лепёшкой	**630**
Паштет из куриной печени с брусникой	**680**
Подкопчённая говяжья грудинка с маринованными огурцами	**1 180**
Ремесленные сыры с грушей Пармезан, Мон Флёр, Камамбер, Моте	**1 500**
Сыровяленое мясное ассорти	**1 280**

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.

Зелёный салат со сливой	**780**
Камчатский краб с томатами, цветной капустой и черноплодной рябиной	**2 380**
Опалённая говядина с семенами горчицы	**1 280**
Индейка с мочёными яблоками и пармезаном	**720**
Утка с крыжовником	**830**

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

СУПЫ

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

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

Сливочный с мурманской форелью, креветками и гребешками Рекомендуем добавить три вида икры - 980 Можем приготовить без сливок	**1 380**
Бульон с цесаркой и гречневой лапшой	**650**
Борщ с дичью	**790**

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.

Дальневосточная камбала с шпинатом и ферментированными лимонами	**1 370**
Палтус с огуречным релишем	**1 350**
Котлета из цесарки	**820**
Утиная грудка с пряной грушей и корнем сельдерея	**1 420**
Кролик, томлёный в печи со шпинатом, картофелем и лесными грибами	**1 650**
Фермерский цыплёнок со сливой	**980**
Говяжьи щечки с корнем сельдерея и лесными грибами	**1 740**
Говяжьи рёбра с тыквенным пюре	**1 670**
Котлета из мраморной говядины с перечным соусом	**1 200**

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.

Вырезка из мраморного бычка за 100 г	**1 850**
Рибай из мраморного бычка за 100 г	**1 800**
Рибай из мраморного бычка на кости 21 день сухого вызревания	**1 850**
Каре ягнёнка за 100 г	**1 800**
Куриная грудка	**700**

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.

Запечённые в печи цукини, баклажан и перец рамиро	**450**
Цветная капуста с соусом из кешью и капустной ботвы	**520**
Молодой картофель с лесными грибами	**850**
Картофель запечённый на соли	**450**
Картофельное пюре	**450**
Полба с корнем сельдерея	**400**

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.

Пирожок с капустой и яйцом	**380**
Пирожок с картофелем и лесными грибами	**440**
Пирожок с мраморной говядиной	**520**
Пирожок с яблоком и жимолостью	**440**

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

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 толокно	**200**
Хлеб пшеничный	**250**
Хлеб бородинский	**250**
Колобок	**250**

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**
Конфеты матрёшка	**350**
Муссовое мороженое тёмный шоколад	**270**
Мороженое ряженка и маковый Кис-кис	**580**
Хвойный лес	**680**
Ягода и дымка	**750**
Птичка в сусле	**490**
Орешки	**400**
Не сметанник с айвой	**1 180**

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

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Вода

Nedra газ / негаз 0,75 л	**850**
Легенды Байкала газ/негаз 0,5 л	**550**

Газировка

Rich Кола	**400**
Кола оригинальная / Без сахара	**400**
Тоник Gardenist	**450**
Тоник Rich	**400**

Соки Rich 200 мл

яблоко / апельсин / томат / вишня / ананас	**300**

Свежевыжатые соки 300 мл

апельсин / яблоко / морковь	**600**

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

СБИТНИ 800 мл	Малина / Алтайские травы	**850**
	Облепиха / Тибетская Ромашка	**850**
	Мандарин / имбирь / хвоя	**850**
	Шиповник / мёд / курага	**850**
ЦЕЛЕБНЫЕ СБОРЫ 800 мл	Северный / Поволжский / Кавказский / Сибирский	**600**
ЧАЙ 800 мл	Иван чай / Ассам / Эрл Грей / Сенча / Молочный Улун / Жасмин	**600**
К ЧАЮ 50 мл	Варенье из сосновых шишек / брусники / жимолости / одуванчика	**200**
	Мёд северный /алтайский / горный	**200**

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

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе локальной обжарки

Молоко на выбор кокосовое / миндальное / безлактозное 50 мл	100
Ристретто / Эспрессо	250
Двойной Эспрессо	250
Американо	300
Капучино	380
Латте Классический	400
Латте Халва	480
Флэт Уайт	430
Раф Классический / Ореховый	480

Без кофеина

Любой вариант кофейного напитка приготовим на зерне без кофеина

Какао Приготовим на любом растительном напитке	480

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

ДИСТИЛЛЯТЫ
40 мл

Полугар Чеснок и Перец	**700**
Полугар Бородинский с Тмином	**700**
Ркацители Фанагория	**450**
Самовар Ржаной	**350**
Самограй Яблочный	**450**
Самограй Груша Лори	**500**

ВОДКА
40 мл

Spelta	**800**
Beluga Noble	**400**
Beluga Transatlantic	**500**
Beluga Gold Line	**750**
Orthodox	**350**
Nerpa Deep Ice	**550**
Mamont	**450**
Onegin	**450**

ДЖИН
40 мл

Hendricks	**750**
Roku	**750**
Bosford	**400**
Bombay Sapphire	**500**

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

ВИСКИ
40 мл

Российский Виски

Kemlya Русский Дуб	**1 200**

Шотландский Виски

Aberfeldy 12 yo	**1 200**
The Maccalan Double Cask 12 yo	**2 450**
Glenfiddich 12 yo	**1 100**
Glenfiddich 15 yo	**1 450**
Lagavulin 16 yo	**2 800**
Laphroaig 10 yo	**1 700**
Glenkinchie 12 yo	**1 200**
Monkey Shoulder	**700**
Dewar's 12 yo	**650**
Dewar's 8 Caribbean	**450**
Dewar's White Label	**400**

Ирландский Виски

Bushmills Black Bush	**700**
Jameson	**550**
Teeling Small Batch	**550**

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

Американский Виски

Jim Beam	**400**
Maker's Mark	**750**
Jack Daniels	**550**

КОНЬЯК \ БРЕНДИ
40 мл

Hennessy XO	**3 950**
Remy Martin VSOP	**1 350**
Hennessy VS	**1 100**
Baron Otard VS	**750**

РОМ
40 мл

Barcelo Imperial	**600**
Zacapa Centenario 23	**1 300**
Plantation Barbados Grande Reserve	**550**

ТЕКИЛА
40 мл

Don Julio Reposado	**1 350**
Espolon Blanco	**700**
Espolon Reposado	**750**

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

ПОРТО \ ХЕРЕСЫ
75 мл

Tio Toto Fino	**650**
Tio Toto Cream	**650**
Kopke Fine Ruby Port	**750**
Kopke Fine Tawny Port	**750**

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ
40 мл

Hunting Herbal Bitter	**400**
Hunting Berry Bitter	**400**
Martini Bianco 80 мл	**550**
Martini Rosso 80 мл	**550**
Martini Fiero 80 мл	**550**
Martini Extra Dry 80 мл	**550**
Riserva Speciale Rubino 80 мл	**650**

ПИВО

Разливное 400 мл

Krusovice светлое	**450**
Edelweiss нефильтрованное	**450**
Maison Arne тёмное	**450**
Krusovice безалкогольное 0,33 л	**400**

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

КОКТЕЙЛИ RELICT

Морошка и море — **790**
морошка / дистиллят из северных ягод / цитрусы / игристое / белок

Брусника и травы — **790**
брусничный джин / смесь вермутов на травах / биттер

Облепиха и яблоневый лист — **790**
облепиха / кальвадос / сироп из яблок и листьев / сухой херес / цитрусы

Арбуз и персики — **790**
апероль / арбуз / персики / розовое игристое

Халва и пломбир — **790**
ром / халва / ликёр какао / персик / пломбир

Клубника и фейхоа — **790**
текила / клубника / кордиал из фейхоа / мандариновый ликер

Капуста и яблоки — **790**
текила / кордиал из капусты и огурца / клюквенный биттер / игристое

Кедр и щавель — **790**
кедровый джин / щавель / цитрусовый кордиал / белок

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Московский мул — **790**
водка / кордиал из имбиря и мёда / светлое пиво / цитрусовый биттер

Кловер клаб — **790**
джин / малина / сок цитрусов / сироп демерара / белок

Виски сауэр — **790**
виски / сок цитрусов / сироп демерара / белок

Джин бейзил смэш — **790**
джин / лимон / базилик / сахарный сироп

Олд фешн — **790**
бурбон / сироп демерара / травяной биттер

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

Б/А КОКТЕЙЛИ

Северные травы и малина малина / содовая из трав / цитрусовый кордиал	**450**
Мандарин и Тибетская Ромашка мандарин / кордиал из тибетской ромашки / лимон / содовая	**450**
Яблоко и мята яблоко / свежая мята / цитрусовый кордиал / содовая	**450**
Имбирь и базилик свежий имбирь / базилик / сок лимона / сахар / содовая	**450**

НАСТОЙКИ
40 мл

Чёрная Смородина и Травы	**400**
Бородинский Хлеб и Вишня	**400**
Клубника и Фейхоа	**400**
Русская Лимонная	**400**
Абрикосовый Спотыкач	**400**
Клюквенная наливка на вине	**400**

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