

## ДЛЯ НАЧАЛА / TO START

<b>Оливки ночеллара</b> Nocellara olives	390
<b>Маслины каламата</b> Kalamata black olives	390
<b>Устрицы Черный Жемчуг - Франция</b> [ по субботам и воскресеньям ] ‘Black pearl’ oysters from France [ On Saturdays & Sundays only ]	240 1 шт / 1 oyster
<b>Хамон из черной иберийской свиньи «Cinco Jotas – 5J» 36 месяцев</b> Jamon Iberico “Cinco Jotas – 5J” 36 months	1 790
<b>Плато Чоризо</b> Chorizo plate	590
<b>Плато Сальчичон</b> Salchichón plate	590
<b>Тапас-сет из AQ Kitchen</b> Tapas-set in AQ Kitchen style	890

## ПРОДОЛЖАЕМ / AND CONTINUE WITH

**ПАШТЕТЫ** по четвергам и пятницам  
**PÂTÉ** on thursday and fridays only



<b>Рыбный паштет с маринованными овощами и морскими водорослями и стружкой желтоперого тунца</b> Fish pâté with pickled vegetables and seaweeds and yellowfin tuna flakes	490
<b>Паштет из фуа гра с маринованными яблоками, миндалем и соусом из черной смородины</b> Foie gras pâté with pickled apples, almonds and blackcurrant sauce	390

<b>Паштет из фуа гра с утиными язычками и спагетти из красных ягод</b> Foie gras pâté with duck tongues and red berries spaghetti	680
<b>Салат с креветками и кальмарами на гриле с жареной кукурузой, муссом из авокадо и апельсиновым маслом</b> Grilled shrimp and squid salad with roasted corn, avocado mousse and orange oil	690
<b>Салат Цезарь под ледяным куполом из пармезана и маринованной в китайском стиле куриной грудкой</b> Caesar salad under iced Parmigiano dome with Chinese style chicken breast	570
<b>Карпаччо из малосольной камчатской сельди с айоли из банана жареного на гриле</b> Herring carpaccio with grilled banana alioli	590
<b>Тартар из говядины с черными лисичками, запечённой кольраби и кремом из грибов</b> Beef tartare with black chanterelles, backed kohlrabi and mushrooms cream	690



<b>Тартар из лосося с морскими водорослями и муссом из авокадо</b> Salmon tartare with seaweed and avocado mousse	770
<b>Севиче из дорады с манго и муссом из кокоса</b> Dorada ceviche with mango and coconut mousse	690
<b>Салат с хрустящими крылышками, хумусом, жареными персиками и маринованным баклажаном</b> Crispy wings salad with hummus, roasted peach and marinated eggplant	590
<b>Салат с печенью кролика под маринованными рыжиками и маслом облепихи</b> Rabbit liver salad with pickled red pine mushrooms and sea buckthorn oil	590
<b>Adri вителло тонато</b> Adri vitello tonnato	550
<b>Салат с ягненком, запеченым баклажаном и сырным соусом</b> Lamb salad with baked eggplant and cheese sauce	650
<b>Адри-оливье с олениной</b> Adri version Russian Salad with Venison	550

## ADRI-РИС ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ / WOODSHED ADRI-RICE

<b>Запеченное в печи ризотто с грибами</b> Oven-baked mushroom risotto	610
<b>Рис «Русское море»: Неро венере, желе из свеклы, мусс из хрена, лосось</b> Nero venere, beetroot jelly, horseradish mouse, salmon	990

## ЕДИМ ЛОЖКОЙ / WITH A SPOON



<b>Крем-суп из жареной тыквы с бычьим хвостом и снегом из копчёного сыра</b> Cream with roasted pumpkin with ox tail and smoked cheese snowflakes	510
<b>Рыбный пряный суп с маринованным дайконом</b> Spicy fish soup with pickled daikon	570
<b>Суп с запечённой лопаткой с рисовой лапшой и пак-чой</b> Baked shoulder soup with rice noodles and Chinese cabbage	550
<b>Пельмени из красного окуня под вуалью из кокоса и подмаринованным аргентинским лангустином</b> Redfish dumplings with coconut voile & lightly pickled argentinian langoustine	690
<b>Пельмени с птицей в грибном консоме с щавелем и снегом из сметаны</b> Mushrooms consomme and pelmeni with chicken, duck, sorrel and frozen sour cream	550

## РЫБА И МЯСО / FISH & MEAT

<b>Осьминог на гриле с топинамбуром, кремом из чёрного чеснока и снегом из томатов</b> Grilled octopus with Jerusalem artichoke, black garlic cream and tomato flakes	1 670
<b>Астраханский судак на гриле с диким рисом, черной морковью, шиитаки и соусом из укропа</b> Grilled pikeperch with wild rice, black carrot, shiitake and dill sauce	870
<b>Треска с брандадой, винегретом из томатов, каперсов и маслин с парментье из зелени</b> Cod with brandada, vinaigrette of tomatoes, capers and olives with herbs parmentier	830
<b>Ягнячьи язычки с кус кусом, жареными на гриле баклажанами и йогуртовым соусом</b> Lamb tongues with couscous, grilled aubergines and yogurt sauce	770
<b>Телячья щека с шоколадным рисом, маслом из чёрной смородины и воздушным фундуком</b> Veal cheek with chocolate rice, blackcurrant oil and pop-hazelnut	850
<b>Свинные рёбра в медовом соусе с красной капустой и маринованными яблоками</b> Honey pork ribs with red cabbage and pickled apples	790
<b>Оссобуко с полентой и соусом из вяленых томатов</b> Ossobuco with polenta and sundried tomatoes sauce	830

## ADRI В ОГНЕ / ADRI ON FIRE


<b>Тигровые креветки жареные на гриле</b> Grilled tiger shrimps	1 600
<b>Лосось на углях с пюре из водорослей вакаме и винегретом из молодой фасоли и шиитаке</b> Coal grilled salmon with wakame puree and vinaigrette of beans and shiitake	790
<b>Куриный стейк с рататуем из овощей и муссом из карри</b> Chicken steak with ratatouille and curry mousse	590
<b>Антрекот из выдержанной говядины с овощами на пару</b> Entrecote aged beef with steamed vegetables	1 990

<b>Лопатка ягнёнка с соусом барбекю и с запечённым картофелем</b> Lamb shoulder with bbq-sauce and baked potato	1 600
<b>Кантри стейк (зерновой откорм 200 дней, Ангус, 350 г)</b> Country steak (200 days grain-fed Angus, Russia, 350 g)	970
<b>Стейк мачете (зерновой откорм 200 дней, Ангус, 350 г)</b> Machete steak (200 days grain-fed Angus, Russia, 350 g)	1 590
<b>Стейк Денвер (кукурузно-зерновой откорм 180 дней, 350 г)</b> Denver steak (180 days corn & grain-fed Angus, Russia, 350 g)	1 890

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА / CHEESE PLATE

<b>Выдержанные камамбер и бри, сен марселлен, манчего, мурсия из козьего молока, горгонзола и повидло из пряной груши</b> Cured Camembert and Brie, Saint Marcellin, Manchego, goat milk Murcia, Gorgonzola and spiced pear puree	1 450
--	-------

## НА ДЕСЕРТ / DESSERT

<b>Медовик с мороженым из черешни</b> Honey cake with cherry icecream	390
<b>Шоколадный ганаш с мороженым из фундука и муссом кофе мокко</b> Chocolate ganache with hazelnut ice-cream & mocha coffee mousse	420
<b>Чизкейк с мороженым из гибискуса</b> Cheesecake with hibiscus ice-cream	430
 <b>Ананас на гриле с мороженым «коровка»</b> Grilled pineapple with 'Korovka' ice-cream	490
<b>Гаспачо из лесных ягод с мороженым из лесных орехов</b> Berries gazpacho with hazelnut ice cream	490
<b>Брауни из белого шоколада с мороженым из бурбона</b> White chocolate brownie with Bourbon ice-cream	430
<b>Шоколадный мусс с мороженым коровка, землёй из орехов и смородиновыми меренгами</b> Chocolate mousse with condensed milk ice cream, nuts soil and currant meringue	390

.....  
 Данное меню является рекламным материалом.  
 С контрольным меню можно ознакомиться у администратора.

# НОВИНКИ ОТ ADRI

NEW BY ADRI



**Красный окунь с чёрным киноа и вуалью из краба**

Red perch with black quinoa and crab veil

**690**



**Вырезка вола с запечённым сельдереем  
и соусом из тёмного шоколада**

Ox tenderloin with baked celery root  
and dark chocolate sauce

**1 890**

# ПОСТНОЕ ЖЕНЮ

<b>Салат из цветной капусты с яблоком и винегретом из кедрового ореха и изюма</b> Cauliflower salad with apples and pine nut and raisin vinaigrette	430
<b>Овощной салат со сметаной</b> Vegetable salad with sour cream	390
<b>Тартар из запеченной свеклы с дольками грейпфрута и грецким орехом</b> Baked beetroot tartare with grapefruit segments and walnuts	390
<b>Крем-суп из медовой тыквы</b> Honey pumpkin cream soup	390
<b>Запеченное в печи ризотто с грибами</b> Oven-baked mushroom risotto	610
<b>Ананас на гриле с мороженым из кокоса</b> Grilled pineapple with coconut ice-cream	490