

BENJAMIN

MODERN BISTRO

АНТИПАСТО

- Сливочный рийет из скумбрии, *215 115*
подается с оливками
- Мягкий козий сыр *280 195*
с лесными орехами
и маринованной сливой
- Артишоки гриль *260 185*
с телятиной в семенах кориандра,
подаем со сливочной фетой
- Прошутто с мороженым *150 145*
из персика и паприки
- Мусс из куриной печени *230 110*
с белым трюфелем и апельсиново-
ореховым джемом

ДВА СУПА

- Луково-сливочный суп *300 115*
с белыми грибами
и цедрой лимона
- Розовый крем-суп из овощей *350 110*
и кокосового молока

О ГЛАВНОМ

- Паста а-ля боттарга *280 155*
- Рыба дня с пюре *300 295*
из картофеля и васаби
- Утка с бататом *280 230*
и хрустящими орешками

ЛЮБИМОЕ

- 95 210* Нежная морковь с зирой
на масле гхи со сливочной
фетой
- 90 260* Белокочанная капуста
в соусе из белого ким-чи
- 125 180* Хрустящий тофу
под перечным муссом
- 245 250* Закуска из свежего тунца
с нежным ким-чи
и морскими водорослями
- 260 280* Беби осьминожки «Benjamin's»
с булгуром в соусе
на основе саке
- 160 200* Зеленый салат
с пряной телятиной
и вяленой клюквой
- 170 210* Винные сардины с теплым пюре
из картофеля и муската
- 165 200* Тартар из телятины
со сливочным карри
и цедрой лайма
- 50 150/150* Хлеб с розовым маслом
и солью
- 60 80* Сырный наан