

Завтраки

- Ванильные сырники

подаются со сливочно-кленовым соусом и компрессированной грушей

360 руб.

- Шакшука

подается с питой, салатом из свежих овощей и хумусом

530 руб.



Закуски

- Брускетты с тартаром

из тигровых креветок

тигровые креветки с соусом айоли и битыми огурцами

550 руб.

- Брускетты с пастромами

из мраморной говядины

пастромами из мраморной говядины с соусом из тунца и вялеными томатами

460 руб.

- Брускетты с тартаром

из томатов

томаты конкассе, творожный сыр с базиликом и домашний творог

340 руб.

- Французский деревенский паштет

из куриной печени в глазури

с белым шоколадом и кремом из кураги

350 руб.

- Сырная тарелка

ассорти сыров подается с кремом из финика и кураги, орехами и икрой из меда

610 руб.

Закуски

- **Лутерион с тунцом** 640 руб.
филе тунца, кунжутное масло, бобы эдамамэ, водоросли чука, томаты конкассе, кинза, соленые лимоны. Подаётся в чаше из зеленого гороха с нутом и мятой на кокосовом молоке
- **Димсамы с крабом** 510 руб.
мясо камчатского краба, творожный сыр, заварное рисовое тесто. Готовятся на пару и подаются с соусом чили
- **Река, море, океан** 720 руб.
микс из североатлантического лосося, ладожского судака и тихоокеанского тунца. Подается с красной икрой, черной икрой палтуса и медовой икрой
- **Оливки Тондо (Италия)** 360 руб.
оливки, промаринованные в оливковом масле с соком лайма и кинзой. Подаются на земле из солода
- **Тартар из мраморной говядины** 580 руб.
отборная мраморная говядина подается с французской зерновой горчицей, огуречной икрой, трюфельным маслом и перепелиным яйцом
- **Сахалинский гребешок** 690 руб.
с фенхелем и копченой вишней
сахалинский гребешок в сливочном соусе с тобико, копченой вишней, вяленой свеклой и маринованным фенхелем



Закуски

- Чесночные гренки

220 руб.

из черного хлеба с чесноком и сыром Пармезан.
Подаются с творожно-сливочным соусом с базиликом

- Тигровые креветки темпура

510 руб.

черные тигровые креветки в темпуре с чернилами каракатицы.
Подаются с соусом васаби-сгущенка



Хлебная корзина пекаря BUDDY

Хлеб на живой закваске: с коноплей, тыквенный, картофельный.

Подаётся с зелёным маслом и пастой из тыквенных семечек.

220 руб.



Салаты

- **Фермерский салат** 460 руб.
с цыпленком, печёным картофелем Стоун, рукколой, томатами, шампиньонами и сельдереем. Заправлен домашней сметаной
- **Бабагунуш** 530 руб.
запеченные баклажаны, болгарский перец и чеснок с кунжутной пастой тхина в оболочке из томатной аджики. Подается с древесными и ледяными грибами, дайконом, морковью и водорослями чука
- **Салат с крабом** 620 руб.
камчатский краб с творожным сыром и соусом айоли с тобико в огурце
- **Баклажаны Тоба** 460 руб.
баклажаны темпура с битыми томатами, азиатской заправкой и моцареллой в обсыпке из васаби, кунжута и брусникой
- **Салат из тунца** 560 руб.
филе тунца, маринованное в азиатском соусе с водорослями нори и обжаренное в темпуре с кунжутом. Подается со шпинатом, запечённым картофелем, вялеными томатами и мякотью апельсина.
- **Буратта** 480 руб.
с компрессированной тыквой
буррата с тыквой, компрессированной в кленовом сиропе. Подается с фундуком, джемом из вяленых томатов и бальзамическим гелем
- **Салат с лососем горячего копчения** 540 руб.
североатлантический лосось горячего копчения, шпинат, соус айоли, вяленые томаты, ростки сои, бобы эдамамэ, водоросли чука, свежие огурцы, рисовые чипсы с васаби
- **Салат с пастроами** 540 руб.
пастроами из мраморной говядины, шпинат, томаты Черри, руккола, соус айоли, картофель стоун, маринованные огурцы, сладкий соус чили



Супы

- Том Ям

620 руб.

на основе тайского бульона с дальневосточными морепродуктами.

Подается с рисом Жасмин

- Куриный суп с картофельно-сырными клёцками

420 руб.

суп из цыплёнка с клецками из творожного сыра, шпината и картофеля. Дополнен зелёным горошком, яйцом и запеченной морковью с зеленью укропа

- Уха на финский манер

460 руб

из филе ладожского судака и филе североатлантического лосося, собственного копчения на щепе дуба. Дополнена сливками, картофелем, томатами и луком-пореем

- Тыквенный крем-суп

450 руб.

на овощном бульоне и кокосовом молоке, с запечённой тыквой с апельсином и соусом карри.

Подаётся с крафтовым миндальным мороженым, тыквенными конусами с козьим сыром и зелёным луком

Дары огня

- **Чизбургер из мраморной говядины** 620 руб.
бриошь, хрустящие овощи, медово-горчичная заправка, бекон.
Подаётся с картофелем фри, сырным соусом и кетчупом

- **BUDDY бургер** 620 руб.
фирменный бургер с котлетой из мраморной говядины, хрустящими салатом, ананасом, арахисовой пастой и азиатским соусом на булочке бриошь

- **Стейк ФЛАНК** 820 руб.
из альтернативной мраморной говядины.
Подаётся с картофельными ньокки, вешенками и копченым соусом демиглас

- **Стейк ФИЛЕ-МИНЬОН** 780 руб.
филе из мраморной говяжьей вырезки с луковым джемом, трюфельным соусом и маринованным луком-пореем

- **Куриный стейк в азиатском стиле** 510 руб.
куриное бедро, маринованное в азиатском соусе с сычуаньскими специями и приправами, обжарено на гриле.
Подаётся в сопровождении микса вок-овощей



Основные блюда

- Мюнхенская домашняя колбаса** 540 руб.
из мраморной говядины и свинины в натуральной оболочке, готовится в бульоне с молоком и тмином.
Подаётся с брецелем, соусом из сметаны с хреном, салатом коул слоу, запечённым картофелем стоун и соусом из лесных ягод с тёмным пивом
- Филе судака в икорном соусе** 680 руб.
филе ладожского судака подаётся под икорным соусом из чёрной икры палтуса и икры летучей рыбы
- Филе лосося с киноа** 820 руб.
лосось с Фарерских островов со сливочным киноа с пармезаном, пюре из свеклы с малиной и соусом берблан
- Берлинский донер с мраморной говядиной** 540 руб.
мраморная говядина, свежие огурцы и томаты, салат, руккола, красная маринованная капуста и зелёный перец в соусе на основе йогурта и зелени.
Подаётся в пите, которую мы выпекаем сами
- Бефстроганов из говяжьей вырезки** 660 руб.
в сливочно-сметанном соусе с французской горчицей, жареным луком и грибами.
Подаётся в буханке бородинского хлеба с картофельным пюре
- Индийское красное карри** 540 руб.
куриное филе с добавлением лемонграсса, имбиря, кокосового молока с овощами и ростками сои, приправленное ароматным кунжутным маслом.
Подаётся с рисом жасмин

Основные блюда

- **Емеля дуракъ** 520 руб.
щучья котлета с пастой птитим в сливочно-устричном соусе на кокосовом молоке. Релиш из маринованного огурца с двумя видами горчицы на чипсе из креветки
- **Куриная грудка с кускусом и соусом лемонграсс** 480 руб.
куриное филе, маринованное в йогурте и дижонской горчице, обжаренное на гриле. Подается с кускусом и соусом лемонграсс
- **Радужные пельмени из фермерской утки** 450 руб.
домашние пельмени в радушном тесте с фермерской уткой в сопровождении копчёной сметаны и соуса кремино
- **Утка по рецепту старой чешской таверны** 640 руб.
утиная грудка, пюре из батата с морковью, сливочный крем, компрессированная груша, вишнёвый демиглас
- **Ризотто с морепродуктами и тыквой** 720 руб.
итальянский рис Арборио с креветочным биском, филе кальмара, осьминогом, творожным сыром, пармезаном, тыквой. Подается с рулетом из цукини с крем-чизом и креветкой
- **Мильфей из утки** 620 руб.
томлёная утка, запеченная в слоёном тесте. Подается с вишнёвым соусом демиглас, медовой икрой, пюре из батата и пастернаком фри



Основные блюда

- Говяжьи щёки с орзо со сморчками
щёки, томленные в печи 740 руб.

подаются со сливочным орзо со сморчками,
пармезаном и рукколой, пюре из топинамбура
с цветной капустой и соусом демиглас

- Филе кальмара с ньокки и морковью
в фундуке 620 руб.

филе дальневосточного кальмара в сливочном
соусе с икрой тобико.

Подаётся с картофельными ньокки, вяленой
морковью, глазированной в фундуке, чипсами из
льна, сублимированной брусникой



Десерты

- Быстрее ветра (sugar free)

430 руб.

лёгкое суфле на основе кокосового молока с начинкой из сочной маракуйи и семян чиа в глазури из хрустящего темного шоколада.
Без лактозы и глютена

- Полдник комсомолки (75 коп.)

560 руб.

десерт, который мы подаём ежедневно только до 17:00
Ромовая баба с творожным сырком, кокосовым суфле и кофе с молоком

- Каршеринг от Феи

460 руб.

пряный тыквенный бисквит в зеркальной глазури с грецким орехом, тыквенным кули и апельсиновым муссом с куантро

- Советский дефицит

460 руб.

свекольный безглютеновый брауни, шоколадный ганаш с базиликом, клубничная икра

- Сигара Фиделя

430 руб.

заварной крем из тёмного бельгийского шоколада с Амаретто, гималайской солью и начинкой из геля "Маракуйя"

- Кокосовая панна котта с маракуйей

380 руб.

свободная интерпретация традиционного нежного десерта на кокосовом молоке, вкус которого подчёркивается кисло-сладкой ноткой конфитюра маракуйи и сладостью пепельной меренги

- Звёздные войны: эпизод в The Buddy

580 руб.

фисташковый чизкейк в глазури и обсыпке из гранулы. Сливочный мусс из горгонзолы с конфитюром из вишни и кусочками груши с джином. В подаче с карамелизованной вишней и крошкой печенья

Десерты

- Гнездо пингвина

450 руб.

свободная фантазия на тему крем-брюле, подчеркнутая нотками куантро и розмарина. Ядро десерта из геля "Папайя".
Подаётся в глазури из белого бельгийского шоколада и в съедобном гнезде из теста Катаифи

- Сердце бывшего

460 руб.

шоколадный ганаш с вишней и колотым фундуком в велюровой глазури.
Подаётся в колючей проволоке из королевского айсинга

- Зита и Гита

450 руб.

нежный сметанный крем с цельными кусочками спелого манго и тропическим гелем на крошке из домашнего печенья в панировке из разноцветного шоколадного бархата

- 1796

370 руб.

воздушный йогуртовый крем с цельной спелой земляникой в прозрачной оболочке из ароматной клубники

- The White King

460 руб.

шоколадный мусс с нотками трюфеля и маскарпоне с белыми грибами в глазурном желе на земле из шоколада



Просим вас предупредить
о наличии аллергических реакций
на продукты.

