

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

АРТИШОКИ И КАПЕРСЫ 85 г / 590 руб

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ТЕПЛЫМ ХЛЕБОМ И ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ 50 г / 450 руб

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ПРЯНЫМИ ФИНИКАМИ В ПОНЗУ 130 г / 900 руб

МИКС ОЛИВОК 150 г / 650 руб

ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ РАМИРО С АНЧОУСОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 125 г / 650 руб

БАБАГАНУШ С ГРАНАТОМ И КИНЗОЙ 85 г / 400 руб

ХУМУС ИЗ НУТА С ПРЯНОЙ МОРКОВЬЮ, МИКСОМ ЗЕЛЕНИ И ЗААТАРОМ 200 г / 450 руб

СТРАЧАТЕЛЛА С ЛЕЧО, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И БАКЛАЖАННОЙ ИКРОЙ 170 г / 700 руб

БРУСКЕТТА С МЯТНОЙ РИКОТТОЙ, ТАПЕНАДОЙ И ПРЯНОЙ РУККОЛОЙ 180 г / 550 руб

САЛАТЫ

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНый САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КАПЕРСОВ 205 г / 750 руб

САЛАТ С БРИ И ВЯЛЕННОЙ СВЕКЛОЙ 210 г / 650 руб

СЛАДКИЕ ТОМАТЫ С НУТОМ И ЗААТАРОМ 210 г / 700 руб

САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ГРАНАТОМ 230 г / 750 руб

ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ 240 г / 680 руб

ГОРЯЧЕЕ

ЦЫПЛЕНОК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ПАСТОЙ ИЗ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ 650 г / 950 руб

УТКА С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И КЕЙЛОМ 375 г / 1100 руб

ЛОСОСЬ С РОМАНО, ЦЕДРОЙ И ОСТРЫМ АРАХИСОМ 325 г / 950 руб

ДОРАДО С ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ И МИКСОМ ПРЯНЫХ ТРАВ 236 г / 900 руб

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С ХУМУСОМ ИЗ ФАСОЛИ И ЯБЛОКОМ 280 г / 450 руб

НЬОККИ ИЗ БАТАТА С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, СЫРНЫМ МУССОМ И ШПИНАТОМ 270 г / 760 руб

ПРЕКРАСНОЕ И ЗЕЛЕНОЕ 310 г / 800 руб

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ 310 г / 670 руб

ПРЯНЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ 265 г / 550 руб

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, КУКУРУЗОЙ И САЛЬСОЙ ИЗ КЕЙЛА 270 г / 450 руб

ГАРНИРЫ

ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ НА ПАРУ 250 г / 500 руб

ЗЕЛЕНОЕ ГРЕЧОТТО С ПАРМЕЗАНОМ 160 г / 470 руб

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ 200 г / 300 руб

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

МЕНЮ

ПАСТА

ПАСТА С ПЕСТО И КРЕВЕТКАМИ	290 г / 850 руб
АРАБЬЯТА С БАЗИЛИКОМ	220 г / 750 руб
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	220 г / 800 руб
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРИБАМИ И ГРАН КРЕМЛИНО	210 г / 650 руб

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ НА ВЫБОР	290 г / 300 руб
--------------------------------------------	-----------------

ДЕСЕРТЫ

ПЕКАН ПАЙ	225 г / 700 руб
ТИРАМИСУ ФИСТАШКА-МАТЧА	200 г / 650 руб
ПЕЧЕНЬКА ФУНДУК ШОКОЛАД	78 г / 300 руб
ПЕЧЕНЬКА ПРЯНЫЙ КУНЖУТ	80 г / 300 руб
ПЕЧЕНЬКА МИСО КИНОА ШОКОЛАД	80 г / 300 руб
БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК	155 г / 500 руб

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Вы можете создать свой вариант завтрака, обеда или ужина. Используйте любимые блюда за основу и дополняйте ингредиентами по меню на ваш вкус. Например к круассану или хлебу, вы можете добавить авокадо или салатный микс. Творческого подхода и приятного аппетита.

АВОКАДО	60 г / 300 руб	ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ/ ВЕШАНКИ	50 г / 150 руб
МИНДАЛЬНАЯ РИКОТТА	40 г / 180 руб	РИКОТТА	50 г / 180 руб
СЕМГА С/С	50 г / 400 руб	ХУМУС: ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК	100 г / 250 руб
ИКРА КРАСНАЯ	20 г / 450 руб	ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ	30 г / 150 руб
КРЕВЕТКИ	50 г / 350 руб	СВЕЖИЕ ТОМАТЫ	90 г / 280 руб
МИКС-САЛАТ	30 г / 200 руб	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	50 г / 100 руб
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ	80 г / 250 руб	СТРАЧАТЕЛЛА	50 г / 250 руб

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

МЕНЮ VEGAN

ЗАКУСКИ

- АРТИШОКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ С КАПЕРСАМИ *85 г / 590 руб*
ХУМУС С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ *140 г / 450 руб*

САЛАТЫ

- БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ *240 г / 820 руб*
САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ СВЕКЛОЙ И МИНДАЛЬНОЙ РИКОТТОЙ *220 г / 720 руб*
ТОМАТЫ С НУТОМ *210 г / 740 руб*

СУП

- ПРЯНЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ *265 г / 550 руб*

ГОРЯЧЕЕ

- СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С ХУМУСОМ ИЗ ФАСОЛИ *280 г / 520 руб*
НЬОККИ ИЗ БАТАТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И МИНДАЛЬНОЙ РИКОТТОЙ *210 г / 720 руб*
ПРЕКРАСНОЕ И ЗЕЛЕНОЕ *310 г / 800 руб*
набор из сбалансированных овощей, пюре из горошка, сальса из орехов и изюма, шпинат с лимонным винегретом

ПАСТА

- ПАСТА АРАБЬЯТА *230 г / 750 руб*

ГАРНИРЫ

- ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ НА ПАРУ *250 г / 500 руб*
КАРТОФЕЛЬ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ *220 г / 380 руб*

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

SPECIALS

ПАТЕ

150 г / 650 руб

ИЗ ЛОСОСЯ С ТЕПЛЫМ ХЛЕБОМ

Синоним паштета, но таковым не является. Более текстурное блюдо из свежей, подпеченной рыбы, приправленное смесью трав, и взбито со сливочным маслом и творожным сыром.

ДОПОЛНИТ ПАТЕ ИЗ ЛОСОСЯ
БОКАЛ CAVA RESERVA "L'ATZAR"

КРУДО

140 г / 750 руб

ЛОСОСЬ С СПЕЦИАЛЬНЫМ ГУАКАМОЛЕ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ БАНАНОМ

Крудо - в переводе с испанского «свежий». Смесью вкуса свежей рыбы и карамелизированного банана смягчает гуакамоле, в состав которого входит киви. Подается с миксом салата и сельдерея для того, чтобы освежить вкусовые рецепторы.

КРУДО ЗАИГРАЕТ НОВОЙ СИМФОНИЕЙ
ВКУСОВ С БОКАЛОМ ALBARINO "LA SONATINA"

АНТИПАСТА

240 г / 750 руб

ИЗ ЦУКИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Неклассический взгляд на всем привычную пасту. Свежий цуккини, припущенный на большом огне с белым перцем и зеленью, не теряет сока и вкуса. Сушеные томаты помогают раскрыть свежесть продукта, а креветки, обжаренные с кунжутным маслом и приправленные соусом винегрет, помогают ощутить целостность вкусов.

АНТИПАСТА ПОДРУЖИТСЯ С БОКАЛОМ
CRÉMANT D'ALSACE, BRUT ROSÉ OT
JEAN-BAPTISTE ADAM

ДОРАДО

240 г / 1100 руб

С ЛУКОМ КОНФИ И СЫРНЫМ МУССОМ

Печеное филе дорадо, с небольшим добавлением оливкового масла, подаётся с луком шалот, приготовленным способом конфи. Подается с нежным сырным муссом, который плавно сочетает все вкусы. При подаче украшается свежей зеленью.

ОТЛИЧНЫМ АККОМПАНЕМЕНТОМ К ДОРАДО
ЯВЛЯЕТСЯ CRÉMANT DE LOIRE BRUT OT
ORCHIDEES MAISONS DE VIN

САЛАТ

155 г / 600 руб

С МАСЛЯНОЙ РЫБОЙ

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ВИННАЯ КАРТА

©АРОВ ©АФÉ

ИГРИСТОЕ



125 ml

Crémant d'Alsace, Brut Rosé, Jean-Baptiste Adam / France 1 300 руб
Лесные ягоды и фрукты в сочетании с характером Пино Нуар.

Cremant de Bourgogne, Extra Brut, Andre Delorme / France 1 100 руб
Весенние цветы, спелые косточковые фрукты.

Prosecco, Millesimato, Toso / Italy 750 руб
Белые цветы, яблоко, груша и белый персик, свежие нюансы цедры лимона и лайма.

Cava, Brut, Delapierre, Codorniu / Spain 700 руб
Тона зеленого яблока, тостов и приятная, освежающая цитрусовая кислинка.

БЕЛОЕ



125 ml

Chardonnay, Doss, Alto Adige / Italy 1 030 руб
Щедрый аромат, сотканный из нот персика, груши, дыни, минералов и белых цветов.

Sauvignon Blanc, Mount Fishtail, Marlborough / New Zealand 800 руб
Акценты фейхоа, хрустящего яблока, дыни и лимонной цедры.

Riesling, Ernst Ludwig, Rheinhessen / Germany 700 руб
Персик, зеленая груша и яблоко, ярко выражены цитрусовые оттенки.

Albariño, La Sonatina, Vinos del Paseante / Spain 670 руб
Лимон лайм соль кислотность.

КРАСНОЕ



125 ml

Legaris, Crianza, Ribera del Duero / Spain 1 300 руб
Щедрые тона черных фруктов, бальзамика и древесные оттенки лаврового листа, кедра и сладких специй.

Shiraz, d'Arenberg The Stump Jump Red / Austria 770 руб
Черная слива и красные ягоды, Ноты земли, черного перца и экзотических пряностей.

Garnacha, Altaya Calatayud Agustin Cubero / Spain 700 руб
Спелые красные ягоды, фиалка, лакрица и лавр.

Pinot Noir, Jardin Fleury / France 500 руб
Терпкая вишня, спелая малина и лакрица.

ОРАНЖ



125 ml

Moscatel - Malvasia, Tragolargo / Spain 870 руб
Айвовая пастила с цветочными и землистыми оттенками.

РОЗЕ



125 ml

Louis Maillet, Cotes De Provence / France 770 руб
Клюква, спелая малина и клубника. С нежными сливочными нюансами и приятной освежающей кислотностью.



750ml

ВОЗДУХ

- дает нашим крыльям простор. Игристое - фундамент хорошего настроения и отличного дня.

Champagne J. Lassalle, Brut Rosé Réserve des Grandes Années / France Тонкий и сложный, невесомая красная ягода, идеальный баланс.	18 300 руб
Champagne , Joseph Lorient-Pagel, Brut Nature / France Супер сухое шампанское. Хрустящее.	14 900 руб
Champagne , Gruet Selection, Brut / France Свежее, хрусткое, булочка и фрукт.	10 300 руб
PetNat Rose, Shmeltzers / Austria Сочные красные ягоды и фрукты, отличная живая натянутая кислотность.	7 900 руб
Crémant d'Alsace Brut Rosé, Jean-Baptiste Adam / France Лесные ягоды и фрукты в сочетании с характером Пино Нуар.	7 800 руб
Crémant de Bourgogne , Extra Brut, Andre Delorme / France Весенние цветы, спелые косточковые фрукты.	6 000 руб
Prosecco , Valdobbiadene Superiore Brut, Prime Gemme / Italy Белые цветы и фрукты, насыщенный мусс.	4 900 руб
Sauvignon Blanc Bubbles Vicar's Choice, Saint Clair / New Zealand Фруктовый пунш и минеральность. Листья зеленого томата, черной смородины, грейпфрут и дыня.	4 800 руб
Cava , Brut, Delapierre, Codorniu / Spain Тона зеленого яблока, тостов и приятная, освежающая цитрусовая кислинка.	3 700 руб
Tete de Chaval , Blanc de Blancs / Russia Спелые фрукты, цитрусы, цветы, минеральное.	3 300 руб



750ml

ВОДА

- мы все на 80%.

Легкие, свежие, идеальные к дарам морей и океанов.

Vermentino , Etichetta Grigia, Cantine Lunae / Italy Цедра лимона и лайма, ноты белого персика, листья мирта и ромашки.	8 300 руб
Trebbiano Lugana , Azienda Agricola Ottella / Italy Свежее, фруктовое, супер легкое и ненавязчивое.	7 300 руб
Gaintza , GetariaticoTxacolina / Spain Яркое, живое. Крыжовник, лайм Напряженная кислотность и стойкое, соленое послевкусие.	6 300 руб
Pinot Grigio , Colutta / Italy Медное в цвете, желтые фрукты, не кислотное.	6 300 руб
Sauvignon , Ronco Blanchis / Italy Зеленые травы, болгарский перец, лист смородины.	5 300 руб
Riesling , Bone Dry, Reichsrat von Buhl / Germany Рислинг без бензола, на фрукте.	5 300 руб
Saveurs de Raphaël , Les Vins Pirouettes / France Соль, лесной орех, попкорн. Приятная кислотность и освежающее послевкусие.	5 000 руб



750ml

ВОДА - мы все на 80%. Легкие, свежие, идеальные к дарам морей и океанов.

- Moscatel - Malvasia**, Tragolargo / Spain 4 900 руб
Айвовая пастила с цветочными и землистыми оттенками.
- Sauvignon Blanc**, Mount Fishtail, Marlborough / New Zealand 4 700 руб
Акценты фейхоа, хрустящего яблока, дыни и лимонной цедры.
- Louis Maillet**, Cotes De Provence / France 4 300 руб
Клюква, спелая малина и клубника. С нежными сливочными нюансами и приятной освежающей кислотностью.
- Gruner Veltliner**, Domaene Gobelsburg / Austria 4 300 руб
Цитрусы, груша и яблоко. Цветы и минеральность.
- Albariño**, La Sonatina, Vinos del Paseante / Spain 3 900 руб
Лимон, лайм, соль, кислотность.
- Riesling**, Ernst Ludwig, Rheinhessen / Germany 3 700 руб
Персик, зеленая груша и яблоко, ярко выражены цитрусовые оттенки.



750ml

ЗЕМЛЯ - основа мира. Плотные белые, щедрые красные.

БЕЛОЕ

- A.A. Badenhorst**, Kalmoesfontein white blend, Swartland / ZAF 13 700 руб
Цитрусы, персик, жареный миндаль и марципан. Цветы и минеральность.
- Jean-Marie Reverdy**, Sancerre Silex / France 9 700 руб
Ноты пороха, устричной раковины
Грейпфрут, самшита, цветы акации, канталупа. Совиньон Блан.
- Chardonnay**, Doss, Alto Adige / Italy 5 900 руб
Щедрый аромат, сотканный из нот персика, груши, дыни, минералов и белых цветов.
- Bourgogne Chardonnay** 5 900 руб
Cuvee de la Combe, Chartron et Trebuchet / France
Цитрусы, дуб и яблоко. Мандарин, мел и белый перец.
- Ribolla Gialla**, Primosic / Italy 5 500 руб
Персик, яблоко, лимон, минеральность, полевые цветы.
- Verdejo**, Wild Fermented Bodegas, Piqueras / Spain 4 500 руб
Экзотические фрукты, минеральное. Деликатные древесно-пряные штрихи.
- RACH**, Winery Uzunov / Russia 3 900 руб
Гармоничное, свежее, минеральное
С нотами спелых южных фруктов и длительным послевкусием.



750ml

ЗЕМЛЯ - основа мира. Плотные белые, щедрые красные.

КРАСНОЕ

- Pinot Noir**, Clement & Florian Berthier, Sancerre / France 10 900 руб
Красные ягоды, роза, лакрица и лимонная цедра.
- Lange Nebbiolo**, "Clare J.C." Vajra / Italy 7 900 руб
Трюфель, подлесок, черные ягоды.
- Pinot Noir**, Weingut Schneider / Austria 7 300 руб
Вишня, черника и лимон. Специи, пряности и землистые нюансы.
- Gamay**, Juliénas Château des Capitans, George Duboeuf / France 6 700 руб
Красные ягоды, кожа немного подлеска и анималистики.

ЗЕМЛЯ - основа мира. Плотные белые, щедрые красные.

Valpolicella, Cantine Francesco Minini, Folio / Italy 3 900 руб
Кислая вишня и красные ягоды. Кислотное и легкое

Garnacha, Altaya, Bodegas Agustin Cubero / Spain 3 500 руб
Спелые красные ягоды, фиалка, лакрица и лавр

ОГОНЬ - мощные и запоминающиеся, с долгим ягодным послевкусием.

Valpolicella Ripasso, Ripa della Volta, Ottella / Italy 8 300 руб
Клубника, апельсиновая цедра, клюквенный пирог и травы
Приятный танин и долгое послевкусие.

Legaris Crianza, Ribera del Duero / Spain 7 200 руб
Щедрые тона черных фруктов, бальзамика.
Древесные оттенки лаврового листа, кедра и сладких специй.

Chianti Classico, Terre del Bruno, Poggio ai Falchi / Italy 5 700 руб
Кислая вишня, спелая слива, сладкие специи, пралине, травы и дуб.

Cabernet Sauvignon, Rem Akchurin / Russia 5 500 руб
Подвяленные ягоды, шоколад, фруктовый джем, перец и ваниль
Шелковистое послевкусие.

Negroamaro Riserva, Salice Salentino Vereto / Italy 5 300 руб
Фруктово-ягодные тона, травы, специи, кофе, ваниль, кожа
и тонкие штрихи дыма.

Zinfandel Reserve, Backwoods / USA 4 200 руб
Бойзенова ягода, специи и персиковый йогурт.

Shiraz, The Stump Jump Red, d'Arenberg / Austria 3 800 руб
Слива и красные ягоды, Ноты земли, черного перца и экзотических пряностей.

Malbec, Somewhere Else Vineyards / Argentina 3 500 руб
Джемовое и супер сочное.

ВЕЧНОСТЬ - их не нужно представлять. Лучшее из классики.

Brunello di Montalcino, Valdicava / Italy 28 800 руб
Топ-5 производителей Брунелло.

Gevrey-Chambertin, David Duband / France 21 000 руб
Классика Бургундии от топ винодела.

Signale, Castello di Querceto, Colli della Toscana / Italy 18 900 руб
Супер Тоскана, сумасшедшего качества.

Rioja Reserva, R. Lopez de Heredia Vina Tondonia / Spain 18 900 руб
Легендарная Риоха, ближе к бургундскому стилю чем к испанскому.

Barolo, Fabio Oberto, La Collina di Dioniso / Italy 11 300 руб
Выдающийся представитель пьемонтских вин Бароло.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, МЫ МОЖЕМ ОРГАНИЗОВАТЬ ВИННЫЕ ДЕГУСТАЦИИ
НА КОМПАНИЮ ОТ 7 ЧЕЛОВЕК, ЗА БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ
ОБРАЩАЙТЕСЬ К МЕНЕДЖЕРУ CAROV CAFE.



©AROB ©AFÉ

MENU

APPETIZERS

ARTICHOKES AND CAPERS	<i>85 g / 590 rub</i>
CHICKEN LIVER PATE WITH WARM BREAD AND BERRY JAM	<i>50 g / 450 rub</i>
CHEESE PLATE WITH SPICED DATES AND PONZU SAUCE	<i>130 g / 900 rub</i>
MIXED OLIVES	<i>150 g / 650 rub</i>
BAKED RAMIRO PEPPERS WITH ANCHOVIES AND STRACCIATELLA	<i>125 g / 650 rub</i>
BABAGANUSH WITH POMEGRANATE AND CORIANDER	<i>85 g / 400 rub</i>
CHICKPEA HUMMUS WITH SPICY CARROTS, MIXED GREENS AND ZA'ATAR	<i>200 g / 450 rub</i>

STRACCIATELLA WITH LECHO, SUN-DRIED TOMATOES AND EGGPLANT DIP *170 g / 700 rub*

BRUSCHETTA WITH RICOTTA WITH MINT, TAPENADE AND SPICY ARUGULA *180 g / 550 rub*

SALAD

LARGE GREEN SALAD WITH CAPER DRESSING *205 g / 750 rub*

SALAD WITH BRIE AND SUN-DRIED BEETROOT *210 g / 650 rub*

SWEET TOMATOES WITH CHICKPEAS AND ZA'ATAR *210 g / 700 rub*

SALAD WITH QUAIL AND POMEGRANATE *230 g / 750 rub*

ZUCCHINI WITH RICOTTA AND SWEET TOMATOES *240 g / 680 rub*

MAIN DISHES

ROAST CHICKEN WITH MASHED POTATOES AND BLACK TRUFFLES *650 g / 950 rub*

DUCK BREAST WITH GREEN PEA PUREE AND KALE *375 g / 1100 rub*

SALMON WITH ROMAINE, LEMON ZEST AND SPICY PEANUTS *325 g / 950 rub*

DORADO WITH TOMATOES, OLIVES AND A MIXED HERBS *236 g / 900 rub*

GRILLED CABBAGE WITH BEAN HUMMUS AND APPLE *280 g / 450 rub*

SWEET POTATO GNOCCHI WITH SUN-DRIED TOMATOES, CHEESE MOUSSE AND SPINACH *270 g / 760 rub*

LOVELY GREENS *310 g / 800 rub*

SOUP

FISH SOUP WITH SHRIMP, TOMATOES AND HERBS *310 g / 670 rub*

SPICY PUMPKIN SOUP *265 g / 550 rub*

CHICKEN BROTH WITH CHICKEN BREAST, CORN AND KALE SALSA *270 g / 450 rub*

SIDE DISHES

STEAMED MIXED VEGETABLES *250 g / 500 rub*

GREEN BUCKWHEAT RISOTTO WITH PARMESAN *160 g / 470 rub*

MASHED POTATOES WITH TRUFFLES *200 g / 300 rub*

If you have an allergy or intolerance to any products, please inform your server.

MENU

PASTA

PASTA WITH PESTO AND SHRIMP	<i>290 g / 850 rub</i>
ARABIATA WITH BASIL	<i>220 g / 750 rub</i>
PASTA WITH SEAFOOD AND RED CAVIAR	<i>220 g / 800 rub</i>
TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS AND GRAN CREMLINO CHEESE	<i>210 g / 650 rub</i>

BREAD

BREAD BASKET WITH YOUR CHOICE OF WHIPPED BUTTER	<i>290 g / 300 rub</i>
-------------------------------------------------	------------------------

DESSERTS

PECAN PIE	<i>225 g / 700 rub</i>
MATCHA & PISTACHIO TIRAMISU	<i>200 g / 650 rub</i>
COOKIE CHOCOLATE AND HAZELNUT	<i>78 g / 300 rub</i>
SESAME COOKIE	<i>80 g / 300 rub</i>
MISO QUINOA CHOCOLATE COOKIE	<i>80 g / 300 rub</i>
BASQUE CHEESECAKE	<i>155 g / 500 rub</i>

ADD-ONS

SLICED AVOCADO	<i>60 g / 300 rub</i>	OYSTER MUSHROOMS / CHAMPIGNONS	<i>50 g / 150 rub</i>
ALMOND RICOTTA	<i>40 g / 180 rub</i>	RICOTTA	<i>50 g / 180 rub</i>
SALTED SALMON	<i>50 g / 400 rub</i>	GREEN PEA HUMMUS	<i>100 g / 250 rub</i>
RED CAVIAR	<i>20 g / 450 rub</i>	LIGHTLY SAUTEED SPINACH	<i>30 g / 150 rub</i>
GRILLED SHRIMP	<i>50 g / 350 rub</i>	FRESH TOMATOES	<i>90 g / 280 rub</i>
MIXED SALAD	<i>30 g / 200 rub</i>	FRESH CUCUMBERS	<i>50 g / 100 rub</i>
GRILLED CHICKEN BREAST	<i>80 g / 250 rub</i>	STRACCIATELLA CHEESE	<i>50 g / 250 rub</i>

If you have an allergy or intolerance to any products, please inform your server.

©AROB ©AFÉ



Website



Loyalty
Program

Address: 29 Leningradski Avenue Section 4, Moscow
phone: +7 (985) 928-00-05
website: carobcafe.com

We at Carob Cafe hope you had a wonderful time. We would appreciate it if you would take a moment to write a review on Yandex, 2gis or your favourite social media