

selfie

restaurant & bar

Рождественское меню



Тарталетка с красной икрой.	730
Форшмак из олюторской сельди с зеленым яблоком.	780
Паштет из гуся с черными лисичками.	850
Ростбиф с запеченным сладким перцем.	1 200
Белые грузди с молодым картофелем и копченой сметаной.	850
Оливье с перепелкой / с крабом и зеленым горошком.	1 450 / 1 800
Стерлядь, запеченная в четверговой соли, с соусом из красной икры / 100 гр.	700
Язык телянка со сморчками и копченым картофелем.	1 950
Ребро телянка с черносливом и красными яблоками.	2 750
Медовик с каштановым медом и мороженое из сметаны.	550
Павлова с мандаринами.	600

Зимние коктейли

Мандарин-Красный апельсин / 120 мл.	800
Гранатовый Негрони / 90 мл.	900
Глинтвейн на красном / на белом вине / 200 мл.	850



Добро пожаловать в ресторан Selfie
Шеф-повар Анатолий Казаков

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЕТ

Трюфельные пончики и грибной чай
Тартар из говядины с осетровой икрой и фуа-гра
Гребешок с хурмой и морским виноградом
Карамелле с тыквой и черным трюфелем
Угольная рыба, ньокки из тыквы с белым трюфелем
Сладкое мясо теленка со сладким луком
Филе миньон с фуа-гра и перигорским соусом
Хурма и белый трюфель

12 000 ₽



HIGH LIFE

Opus

SHIFT

PRIDE
PRIDE
PRIDE
PRIDE

Жилые комплексы премиум класса от компании PIONEER

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 9 000 ₽

К сожалению, дисконтные карты Selfie и партнеров не распространяются на дегустационный сет. Предупредите, пожалуйста, официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

#SELFIEMOSCOW

WRF
DINING & LIFESTYLE SINCE 2010

#WHITERABBITFAMILY

SELFIE SIGNATURE

Сахалинский гребешок, водоросли и зеленое яблоко

Цветная капуста, овечий сыр и черный трюфель

Форель, маринованная в бруснике, с щавелем и тартаром из огурца

Колдуны с боровиками по-литовски

Краб, соус из жареных раков и абхазский лимон

Треска с полбой и соусом из черного чеснока

Щека теленка с черными лисичками и желтой свеклой

Щавель, ряженка и тархун

Белые грибы и черные лисички



7 000 ₽

КОКТЕЙЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 5 000 ₽

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 7 000 ₽

К сожалению, дисконтные карты Selfie и партнеров не распространяются на дегустационный сет. Предупредите, пожалуйста, официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

МОРЕПРОДУКТЫ цена за 100 г.

Морской гребешок и соус из водорослей.....	420
Морские ежи / 1 шт.....	500
Устрица «Средиземноморская» / 1 шт.....	740
Камчатский краб фаланга (подается с соусами на ваш выбор)	1 850

МИНИ-ЗАКУСКИ

Эклер с копченым лососем.....	460
Хурма с козьим сыром и желе из бузины.....	480
Форшмак из корюшки, икра сига и зеленое яблоко.....	480
Паштет из утки с фуа-гра и желе из мадеры	710
Краб, авокадо и чили соус.....	730

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Страчателла с хурмой и березовым соком	890
Тартар из говядины с соусом из пошехонского сыра	950
Цветная капуста, черный трюфель и овечий сыр.....	980
Тартар из лосося с манго и миндалем.....	990
Гребешок с фейхоа и листьями хрена	990
Тартар из тунца со смородиной и морской спаржей.....	990
Слабосоленая в бруснике форель с огуречным тартаром и молодым щавелем	1 350

САЛАТЫ

Хрустящие баклажаны, сезонные томаты и китайский соус	800
Лосось маринованный в водорослях, яйцо пашот, киноа, авокадо и пармезан	970
Зеленый салат с хурмой и козьим сыром.....	1 050
Печень цыпленка со шпинатом и малиной	1 150
Жареные креветки, янтарная хурма и авокадо	1 200
Камчатский краб, авокадо и фруктовый бальзамик.....	1 750



К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмар, фаршированный креветками, с луковым пирогом	840
Голубцы со сморчками и черемшой	860
Колдуны с боровиками по-литовски	950
Казаречче с черным трюфелем и пекорино	1 050
Перец Рамиро с крабом и соусом из раков	1 150
Ризотто с сахалинской креветкой и крабовым соусом	1 200
Краб, пшено и пошехонский сыр	1 240
Равиоли с крабом и креветками	1 450

СУПЫ

Зеленые щи с щавелем, щекой телянка и яйцом пашот	540
Уха из судака с молоками налима	630
Тыквенный крем-суп с облепихой	650
Суп-лапша из белых грибов со сметаной	870

ОВОЩИ

Жареная цветная капуста и зеленый карри	400
Картофельное пюре	450
Молодой шпинат, жареный с изюмом	650
Запеченная молодая капуста с трюфельным соусом и пармезаном	680
Жаренное на гриле авокадо с соусом чимичурри	890
Картофель с белыми грибами, сметаной и зеленым луком	950



К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.

РЫБА

Волжский судак с картофельным пюре и маринованным луком.	1 060
Черная треска с фейхоа и миндалем	1 350
Палтус с луком-пореем, морской спаржей и ньокками из тыквы.	1 400
Крабовая котлета с молодой кукурузой и крабовым соусом.	1 800

МЯСО И ПТИЦА

Котлета Пожарского, кетчуп из огурца и картофельное пюре	840
Утка с мандаринами, топинамбуром и жареным шпинатом	1 050
Язычки ягненка с айвой и перечным соусом.	1 050
Щека телянка с молодой морковью и брусникой.	1 200
Лопатка ягненка с молодым картофелем и щавелем	1 200
Ребро телянка с черными лисичками и антоновскими яблоками	2 750

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Лосось терияки с зеленым луком	1 400
Каре ягненка / 100 г.	980
Шатобриан / 100 г.	1 380
Филе миньон	2 850
Рибай.	5 500



СЛАДКОЕ

Панна-котта из щавеля, мороженое из ряженки и курд из эстрагона	450
Баскский чизкейк с земляничным мороженым	490
Шоколадный фондан, тархун и шоколадное мороженое	490
Японские вагаси «Моти» с клубникой / голубикой	600
Суфле из черной смородины с сорбетом из черной смородины	620
Янтарная хурма, мороженое из халвы и соленой карамелью	650
Яблочный пирог на миндальном тесте с мороженым из топленого творога	750

ЯГОДЫ / ФРУКТЫ цена за 100 г.

Хурма	250
Фейхоа	300
Голубика	800
Малина	900

МОРОЖЕНОЕ И АНТРЕМЕ

Мороженое (ваниль, клубника, ряженка, топлёный творог, сгущенка, шоколад)	210
Антреме (черная смородина и вишня)	250



К оплате принимаются рубли и основные пластиковые карты.