

HI-SO ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Страчателла с крабом и красной икрой /150 г	1500
Тартар из лосося /160 г с щучьей икрой и огурцами маринованными в лимонном соке	950
Тартар из тунца /160 г с авокадо и соусом Понзу	950
Вителло тоннато /200 г с классическим соусом из тунца и гриссини	700
Тартар из говядины /140 г с луком-шалот и муссом из пармезана	700
Буррата с томатами и базиликом /290 г	1100
со свежими ягодами и рукколой /270 г	1700
Антипаста /200 г вяленые томаты, артишоки, пармская ветчина, салями с трюфелем, мортаделла с фисташками, пармезан	1000
Ассорти сыров /200 г монтеблун, монтазио с трюфелем, раклет, камамбер, пармезан	1500

HI-SO САЛАТЫ

Зелёный салат /220 г с крабом и соусом Руй	1800
Салат из гребешков и тунца /250 г с маскарпоне и огурцами	1600
Цезарь листья салата ромейн под классическим соусом с жареным фермерским цыплёнком /280 г	700
с креветками /280 г	1200
Табуле /280 г с телятиной и маринованными артишоками	950
Салат с запечённой тыквой /250 г с киноа и кисло-сладким соусом	600
Овощной салат в мексиканском стиле /250 г	600

HI-SO ЗАКУСКИ

Вонголе /500 г в соусе из белого вина	2200
Татаки из тунца /170 г с устричным соусом, свежей зеленой фасолью и кукурузой	950
Запеченный камамбер /270 г с медом, гелем из брусники, миндалем и бриошью	1400
Ромейн с индейкой су-вид /170 г со сливочным соусом из анчоуса и голубого сыра	600

HI-SO СУПЫ

Буйабес с морепродуктами /370/80 г	1600
Тыквенный крем-суп /320 г с крабом и тартаром из компрессионной груши	1100
Гаспачо /350 г с тартаром из томатов и запеченной паприки	700
Консоме из бычьих хвостов /320 г с тортеллини и белыми грибами	700

HI-SO ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе сибаса /250 г с томатами в итальянском стиле	1800
Стейк из лосося /290 г с зелёными овощами и соусом на основе сметаны и лимона	1900
Филе палтуса /320 г с мидиями, луком-порей и муссом из зелёного горошка	1700
Стейк Рибай /400/80 г с перечным соусом и маслом с пряными травами	4000
Томлёный говяжий язык /330 г с картофельным кремом и соусом из чёрного чеснока	1200
Голень ягнёнка /450 г томлёная в красном вине со сливочной полбой	1800

HI-SO ПАСТА И РИЗОТТО

Лимонные тальятелле /330 г с креветками, цукини и эстрагоном	1300
Спагетти с морепродуктами /400 г с соусом биск	1600
Казаречче с уткой конфи /300 г с вешенками в трюфельном соусе	900
Спагетти арабьята /380 г с фрикадельками из рыбая	1200
Ризотто с креветками и гребешками /320 г с кремом из запечёного лука-порей	1600
Ризотто с белыми грибами /310 г с пекорино романо	900

HI-SO ГАРНИРЫ

Жареная спаржа /150 г с пармезаном	1200
Картофельный крем /150 г с трюфельной пастой	500
Зелёные овощи /150 г с чесноком и миндалём	800
Рис жасмин /150 г с шафраном	400
Жареные цукини /150 г с кремом из маскарпоне	400

СОБЛАЗНИТЕСЬ ДЕСЕРТАМИ

Брауни «Dulce de leche» /180 г с соленой карамелью и ванильным мороженым	700
Лимонный тарт /160 г с ганашем из шоколада и апельсиновым вареньем	500
Меренговый рулет /160 г со свежей малиной и фисташками	900
Черемуховый медовик /160 г со сливочно-медовым кремом	600
Лавандовый чизкейк /160 г	600
Quatro leches /160 г с муссом из ряженки	500
Мороженое и сорбеты /50 г	300

Если у вас есть особые предпочтения, связанные с диетой или аллергией, пожалуйста, сообщите об этом

Все цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом

С подробной информацией о составе и свойствах блюд можно ознакомиться в уголке потребителя

SO/ WHAT ABOUT APPETIZERS?

Stracciatella with crab and red caviar /150 g	1500
Salmon tartar /160 g with pike caviar and pickled cucumbers in lemon juice	950
Tuna tartar /160 g with avocado and Ponzu sauce	950
Vitello tonnato /200 g with classic tuna sauce and grissini	700
Beef tartar /140 g with shallots and parmesan mousse	700
Burrata with seasonal tomatoes and basil /290 g	1100
with fresh berries and rocket /270 g	1700
Antipasti /200 g dried tomatoes, artichokes, Parma ham, truffle salami, mortadella with pistachio, parmesan	1000
Cheese plate /200 g monteblune, montasio with truffle, raclette, camembert, parmesan	1500

LET'S TRY SO/ SALADS

Green salad /220 g with crab and Rouille sauce	1800
Tuna and scallops salad /250 g with mascarpone and cucumbers	1600
Caesar salad romaine lettuce and classic dressing with chicken /280 g	700
with shrimps /280 g	1200
Tabule /280 g with veal and artichokes	950
Baked pumpkin salad /250 g with quinoa in sweet and sour sauce	600
Vegetable salad /250 g Mexican style	600

HI-SO HOT APPETIZERS

Vongole /500 g with white wine sauce	2200
Tuna tataki /170 g with oyster sauce, fresh green beans and corn	950
Baked camembert /270 g with honey, lingonberry gel, almonds and brioche	1400
Romaine with sous vide turkey /170 g with creamy anchovy and blue cheese sauce	600

HI-SO SOUPS

Bouillabaisse with seafood /370/80 g	1600
Pumpkin cream soup /320 g with crab and pear tartar	1100
Gazpacho /350 g with tomato and roasted paprika tartar	700
Consommé with oxtail /320 g with tortellini and porcini mushrooms	700

HI-SO MAIN COURSE

Sea bass /250 g with Italian style tomatoes	1800
Salmon steak /290 g with green vegetables and sour cream and lemon sauce	1900
Halibut /320 g with mussels, leek and green pea mousse	1700
Rib-eye steak /400/80 g with pepper sauce and herb butter	4000
Braised beef tongue /330 g with potato cream and black garlic sauce	1200
Lamb shank /450 g stewed in red wine with creamy spelt wheat	1800

SO/ PASTA AND RISOTTO

Lemon tagliatelle /330 g with shrimps, zucchini and tarragon	1300
Seafood spaghetti /400 g with bisque	1600
Casarecce with duck confit /300 g with oyster mushrooms in truffle sauce	900
Spaghetti al'arrabiata /380 g with rib-eye meatballs	1200
Shrimps and scallops risotto /320 g with cream of baked leek	1600
Porcini risotto /310 g with Pecorino Romano	900

HI-SO SIDE DISHES

Fried asparagus /150 g with parmesan	1200
Potato cream /150 g with truffle paste	500
Green vegetables /150 g with garlic and almonds	800
Jasmine rice /150 g with saffron	400
Fried zucchini /150 g with mascarpone	400

TIME FOR HI-SO DESSERTS

Dulce de leche brownie /180 g with salted caramel and vanilla ice-cream	700
Lemon tart /160 g with chocolate ganache and orange jam	500
Meringue roll /160 g with fresh raspberries and pistachios	900
Bird cherry honey cake /160 g with creamy honey cream	600
Lavender cheesecake /160 g	600
Quatro leches /160 g with baked yoghurt mousse	500
Ice-cream and sorbet /50 g	300

If you have any special preferences related to diet or allergies, please let us know

Prices are indicated in Russian Roubles. This menu is a promotional material

Detailed information of the dishes can be found in the consumer's corner