





欢迎光临Selfie餐厅 主厨阿纳托利·卡扎科夫



SELFIE 签名

萨哈林扇贝,海藻和草莓

菜花,羊奶酪和黑松露

越橘腌鳟鱼, 配酸模和黄瓜塔塔

立陶宛式饺子配美味牛肝菌

螃蟹,年轻的杏仁

鳕鱼配樱桃和西兰花

小牛脸颊配鸡油菌和腌苹果

酸模, 熟酸乳和龙蒿

牛肝菌和黑鸡油菌



7 000 ₽

雞尾酒伴奏 5 000 ₽ 佐餐酒 7 000 ₽

很遗憾, Selfie和合作伙伴的折扣卡并不适用于品鉴套装。如果您有任何食物过敏或不耐受,请告知服务员。



菜单

海鲜每100克的价格

海扇和海藻酱	490
海胆 / 1只	500
"地中海"牡蛎 / 1只	800
堪察加蟹钳 (与您选择的酱汁一起供应)1	850

迷你小食

熏制三文鱼奶油卷	480
胡瓜鱼福尔什马克, 白鲑鱼鱼子酱和青苹果	480
炒鸡油菌和帕尔马干酪	550
藍莓配山羊起司和接骨木果凍	580
鸭肉配鹅肝和樱桃	. 710
蟹肉, 牛油果和辣椒酱	730

冷食

米纳斯基奶酪配草莓和桦树酱	
菜花,黑松露和羊奶酪	
牛肉塔塔配波舍霍尼耶奶酪酱	1 050
鞑靼三文鱼配酸浆和杏仁*	1 090
金枪鱼塔塔配醋栗酱和海芦笋	1 150
轻度盐渍越橘鳟鱼配黄瓜塔塔和嫩酸模	1 450
薩哈林扇貝配覆盆子和辣根葉	1 550

沙拉

蔬菜沙拉配酢浆草,鹌鹑蛋和酸奶油	. 850
脆皮茄子, 时令番茄和中国酱汁	. 920
鳄梨配西红柿, 藜麦, 荷包蛋和巴马干酪	. 920
綠色沙拉配草莓和山羊奶酪	1 150
雞肝配菠菜和覆盆子	1 150
炸虾,桃子和牛油果	1 350
炒鸡油菌配西葫芦, 帕尔马干酪和香菜	1 350
堪察加螃蟹, 酪梨和水果油醋汁	1 950

* 我们建议为这道菜点金巴利雪碧 (Campari Spritz)。



菜单

热食

西葫芦花与意大利乳清干酪和盐渍醋栗	890
肉馅菜卷配羊肚菌和熊葱	950
立陶宛式饺子配美味牛肝菌	950
帕德隆辣椒佐巴塔哥尼亞魷魚	1 100
Casarecce 配鸡油菌和羊乳酪	1 150
海胆,黑蒜及野樱桃	1 170
鱿鱼,带馅大虾,配洋葱饼	1 190
鸡油菌和 Poshekhon 奶酪烩饭	1 200
螃蟹, 黍米和波舍霍尼耶奶酪	
意大利式小方饺配螃蟹和虾	1 450

汤

青菜汤配酸模,小牛脸肉和水煮蛋	540
荨麻鸡油菌奶油汤	. 720
梭子鱼汤配江鳕鱼白	750
Okróshka 搭配格瓦斯/艾兰和小牛舌	820
番茄西班牙凉菜汤配 stracciatella 和樱桃	890

蔬菜

炸菜花和绿咖喱	. 400
土豆泥	. 450
用葡萄乾炒的年輕菠菜	. 650
烤嫩卷芯菜配松露酱和帕尔马干酪	. 680
烤牛油果配奇米丘里酱	. 890
土豆配鸡油菌, 酸奶油和葱	. 950
綠花椰菜佐雞油菌和帕瑪森起司	1 150





菜单

鱼

馬鈴薯配牛肝菌, 酸奶油和蔥	
比目魚佐泰式沙拉	1 650
黑鳕鱼配杏子和嫩杏仁	
蟹肉排配小玉米和蟹醬	

肉类和禽类

Pozharsky的肉饼, 黄瓜番茄酱和土豆泥	890
无花果,桃子和鸡油菌鸭	1 150
小牛臉頰配西蘭花	
羊舌佐嫩胡蘿蔔和辣椒醬	
鹿里脊配烤樱桃和枣子	
小牛肋排配鸡油菌和安东诺夫苹果	2 790

烧柴炉

羊排 / 100克	1 150
夏多布里昂牛排 / 100克	1 380
肋眼牛排 / 100克	1 390
照烧三文鱼配绿洋葱	1 550
菲力牛排	3 100





甜点

甜品

酸模意式奶油布丁, 熟酸乳冰淇淋和龙蒿凝乳	450
桑葚配可可冰糕	550
巴斯克芝士蛋糕配草莓冰激凌	550
日本和菓子"Moti"配草莓 / 蓝莓	600
巧克力软糖,龙蒿和巧克力冰激凌	650
藍莓杏仁派	. 770
大黄派配烤奶酪冰淇淋	850
草莓, 香草冰淇淋和桦树汁	850

漿果 50克

草莓		200
蓝莓		450
山莓		550
泡草	1	750

冰淇淋和甜品

冰淇洋	林 (香草	,草莓,	熟酸乳,	融化奶渣,	炼乳,	巧克力,	哈尔瓦)	 	 	 	•••	250
甜品	(黑加仑	和樱桃	š)	••••••				 	 	 	•••	250

