





欢迎光临Selfie餐厅 主厨阿纳托利·卡扎科夫

松露套装

松露甜甜圈和蘑菇茶

鞑靼牛肉配鲟鱼子子酱和鹅肝

由梨和海葡萄制成的扇贝

卡拉梅拉配南瓜和黑松露

炭鱼, 南瓜汤团配白松露

甜小牛肉配甜洋葱

菲力牛排配鹅肝酱

李子和白松露



12 000 ₽

佐餐酒 9000₽

很遗憾,Selfle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。

SELFIE 签名

萨哈林扇贝,海藻和青苹果

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,油炸虾酱和阿布哈兹柠檬

螃蟹,油炸虾酱和阿布哈兹柠檬

小牛臉頰上有黑色雞油菌和黃色甜菜

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 420 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
冷食米纳斯基奶酪配草莓和桦树酱890菜花,黑松露和羊奶酪980鮭魚韃靼配芒果杏仁990金枪鱼塔塔配醋栗和海芦笋990牛肉塔塔配波舍霍尼耶奶酪酱1 050轻度盐渍越橘鳟鱼配黄瓜塔塔和嫩酸模1 450薩哈林島 复盆子和鳄梨扇贝1 450
沙拉脆皮茄子, 时令番茄和中国酱汁800海藻腌制三文鱼, 水煮蛋, 藜麦, 牛油果和帕尔马干酪.970绿色沙拉配草莓和山羊奶酪.1 050雞肝配菠菜和覆盆子.1 150白色的海水闻起来有菊苣和血橙的味道.1 250炸虾, 木瓜和鳄梨.1 300堪察加螃蟹, 酪梨和水果油醋汁.1 950





菜单

热食 西葫芦花与意大利乳清干酪和盐渍醋栗890 立陶宛式饺子配美味牛肝菌.......950 牛肝菌蘑菇烩饭和Poshekhonsky奶酪1 200 螃蟹、黍米和波舍霍尼耶奶酪......1240 意大利式小方饺配螃蟹和虾......1450 汤 青菜汤配酸模, 小牛脸肉和水煮蛋......540 蔬菜 炸菜花和绿咖喱......400 土豆泥.......450 馬鈴薯配牛肝菌,酸奶油和蔥.......950





菜单

_		_	
т	1	3	
Е	_	_	

鱼	
馬鈴薯配牛肝菌,酸奶油和蔥	1 060
黑鳕鱼配烤菠萝和杏仁	1 350
大比目魚佐韭菜, 海蘆筍和南瓜 neokam	1 550
白色的海水闻起来有熏土豆和野蒜的味道	
蟹肉排配小玉米和蟹醬	1 800
肉类和禽类	
Pozharsky的肉饼,黄瓜番茄酱和土豆泥	840
鸭配菊苣和炒菠菜	
羊舌配木瓜辣椒醬	
小牛臉頰配黃色甜菜和越橘	
羊肩配新馬鈴薯和野蒜	
鹿腰配菊芋和云莓	
小牛肋排配黑雞油菌和安東諾夫蘋果	2 750
烧柴炉	
羊排 / 100克	1 150
夏多布里昂牛排 / 100克	
照烧三文鱼配绿洋葱	
新力牛排	
助眼牛排	
וונון אשראוו	





甜点

甜品	
酸模意式奶油布丁, 熟酸乳冰淇淋和龙蒿凝乳	450
巴斯克芝士蛋糕配草莓冰激凌	490
巧克力软糖, 龙蒿和巧克力冰激凌	
日本和菓子"Moti"配草莓 / 蓝莓	600
蜂蜜蛋糕栗子蜂蜜和酸奶冰淇淋	
梅挞配酸奶冰淇淋	740
漿果 / 水果 100克	
草莓	400
蓝莓	800
山莓	900
冰淇淋和甜品	
冰淇淋 (香草, 草莓, 熟酸乳, 融化奶渣, 炼乳, 巧克力, 哈尔瓦)	210
甜品 (里加仑和樱桃)	250

