

МЕНЮ

БУФЕТ

# Buffetum

МЕНЮ

места вкусной еды

## ГОРЯЧЕЕ

### ВЕЧНАЯ КЛАССИКА ДОМАШНЕЙ КУХНИ

#### Блинчики с домашней тушёнкой и хреновой сметаной

*которые не ешь за не доста тью*  
280 P

#### Блинчики с курицей и травами

*безмятежные, как по луденный лу г, с хреновой сметаной*  
240 P

#### Котлетки из индейки с овощами

*очень нежные*  
280 P

#### Куриные котлетки

*которые звучат сухо ю, но станут вашим любимым блюдом*  
320 P

#### Мясные тефтели

*в томатно-сливочном соусе, как у бабушки*  
345 P

#### Котлета по-киевски

*идеальной формы в том числе с хрустящей панаровкой и с секретом внутри*  
390 P

#### Искристые рыбные шарики

*из сочной трески в томатном соусе*  
420 P

#### Бефстроганов классический

*из мягкой говядины с шалотными*  
680 P

#### Фаршированный мясом перец

*армянский, соевый, тахин, как в детстве*  
690 P

### СОВРЕМЕННАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ МИРА

#### Рагу из курицы и потрошков

*в азиатском стиле*  
490 P

#### Цыплёнок, жаренный в духовке

*с соусом из ароматной зелени и тимьяна*  
790 P

#### Утиная ножка конфи в апельсиновом соусе

*с тимьяном, мягкой, как персик*  
790 P

#### Английский пастуший пирог

*картофельная запеканка с говядиной, сыром, кто любит погорячее*  
520 P

#### Медальоны из вырезки говядины

*сочные, прожарка на ваш выбор*  
890 P

#### Баранья голяшка

*томлёная до неслыханной мягкости, с розмарином*  
960 P

#### Нежнейшая запечённая треска

*с лёгким лимонным соусом и помидорами-черри*  
590 P

#### Треска нежирная и нежная

*с хрустящей пряной корочкой с травами*  
660 P

#### Семга в конверте с овощами

*в собственном соку*  
960 P

## ПАСТА

#### Спагетти болоньезе

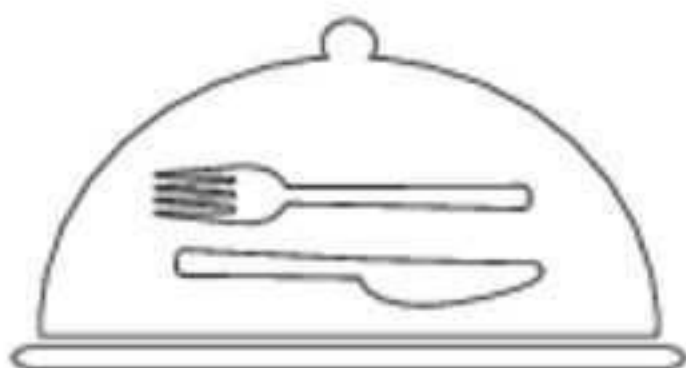
*идеально аль денте, без лишней кислотности, прекрасно сбалансированные и сочные*  
380 P

#### Спагетти карбонара

*идеально аль денте, с нежным сливочным соусом*  
420 P

#### Пенне арабьята

*идеально аль денте, без экстремизма, добрый сбалансированный вкус*  
290 P



Цены указаны в рублях

## ГАРНИРЫ

#### Картофельное пюре

*как в детстве у бабушки*  
150 P

#### Гречка с луком и морковью

*слегка поджаренная, прямо до нужной хрусткости*  
150 P

#### Беби-картофель в травах

*потому что лето с нами навесегда*  
180 P

#### Кускус

*с мелко порезанными овощами*  
180 P

#### Овощи на гриле

*сочные и лёгкие*  
290 P

Является рсх.валеной продукцией



# Buffetum

место вкусной еды

## Завтраки в Buffetum

(по будням до 12:00, по выходным до 13:00)

### ОМЛЕТЫ И ЯИЧНИЦЫ

**Омлет классический, нежный**  
*добавьте начинку по вашему вкусу*  
110 P

**Яичница глазунья**  
*быстрый французский вариант*  
100 P

**Яичница-глазунья с кабачком**  
*если нужен СОВК*  
150 P

**Яичница-глазунья с краковской колбасой**  
*если СОВК сегодня не нужен*  
180 P

**Яичница-болтунья чирбули**  
*по-грузински пряная, будоражащая, с помидорами и  
хорошими итальянскими луками*  
190 P

**Яичница-болтунья по-армянски дзвандзех**  
*с помидорами, сочной и полонной жож*  
220 P

**Шакшука**  
*адаптированная к московским вкусам*  
310 P

### ТВОРОЖНАЯ КЛАССИКА

**Сырники**  
*пышные и нежные*  
260 P

**Ленивые вареники с медовой сметаной**  
*очень нежные и не особенно сладкие*  
260 P

### КАШИ И ГРАНОЛЫ

**Рисовая каша**  
*с ядовитым топином*  
190 P

**Овсяная каша**  
*кремовая и молочная, с соусом из яблок и грецких орехов*  
240 P

**Гранола с греческим йогуртом и мёдом**  
220 P

**Гранола с греческим йогуртом и домашним  
черносмородиновым вареньем**  
220 P

### БЛИНЧИКИ

**Блинчики со сметаной**  
240 P

**Блинчики с вареньем**  
240 P

**Блинчики со сгущенкой**  
240 P

### ЗАВТРАК ПО-СЕРЬЕЗНОМУ

**Большой сытный завтрак**  
*с хитрым соусом, мясной котлетой и  
прекрасным летним салатом*  
420 P

**Завтрак на утро после...**  
*крепкий бульон и бутерброд с куриным паштетом*  
200 P

### ЗАВТРАКИ НА ХЛЕБЕ

**Неожиданный яичный салат**  
*который надо обязательно попробовать, на шавутте*  
180 P

**Авокадо и яйцо пашот**  
*для тех, кто любит бутерброд с нежностью, на шавутте*  
280 P

**Слабосоленая семга домашнего засола**  
*с яйцом пашот на шавутте*  
470 P

**Круассан с малосоленной семгой**  
*со сливочным сыром и свежим огурцом*  
460 P

**Круассан с печёным перцем**  
*и домашней несоленой сливочной брынзой*  
380 P

**Круассан-терияки в азиатском стиле**  
*с курицей, грибами и омлетом*  
320 P

### СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

**Круассан классический**  
120 P

**Улитка с корицей**  
170 P

**Круассан с шоколадом**  
220 P

**Творожный кекс**  
*с изюмом, хих в остывшем, и  
вполне достойный десерт*  
320 P

### ТОПИНГИ К ОМЛЕТАМ

Томаты

50 P

Перец болгарский

85 P

Лук

30 P

Бекон

90 P

Сыр

95 P

Слабосоленая семга  
домашнего засола

190 P

### СЛАДКИЕ ТОПИНГИ

Домашний топинг  
из черной смородины  
или брусники

50 P

Домашний топинг из  
грецких орехов

90 P

Мед

90 P

Домашний топинг из  
сухофруктов

70 P

БРАНЧ

БУФЕТ

# Buffetum

место вкусной еды

БРАНЧ

## Бранч выходного дня в Buffetum (в субботу и воскресенье до 13:00)

*Сет для двух гостей - 1500 р*

*\*включает в себя любой кофе из нашей карты и стакан свежвыжатого сока для каждого гостя*

**ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ – ПО ОДНОМУ БЛЮДУ ИЗ КАЖДОГО РАЗДЕЛА:**

### 1. Омлеты / яичницы или каши на выбор :

- *любая яичница из меню завтраков / омлет с 2-мя топингами  
(на выбор: томаты, лук, сыр, бекон)*
- *яичный салат на чабатте / авокадо с яйцом пашот на чабатте*
  - *любая каша или гранола из меню завтраков*

### 2. Творожные блюда / блинчики на выбор :

- *сырники*
- *ленивые вареники*
- *блинчики со сметаной, вареньем или сгущенкой, на выбор*

### 3. Выпечка на выбор :

- *домашний кекс*
- *классический круассан*
- *улитка с корицей*



## ВИНА ПО БОКАЛАМ

### ИГРИСТОЕ ВИНО (0,15l)

**Prosecco, Villa Sandi "Il Fresco" DOC brut**

*Италия, Венето*

*Прекрасный аперитив. Свежее, легкое, игристое с отчетливыми яблоком и маракуйей.*

580 P

### БЕЛОЕ ВИНО (0,15l)

**Muscadet Sevre et Maine sur lie AOC, Château de La Tibodines 2016 (ORG)**

*Франция, Долина Луары*

*Свежее минеральное вино, средней кислотности, с нотами груши и зеленого яблока.*

490 P

**Catarratto Y, Baglio di Pianetto 2017 (ORG)**

*Италия, Сицилия*

*Сицилийский автохтон. Освежающее южное сицилийское вино. Свежее, растрапачившее, долгое послевкусие, с отчетливыми сицилийскими апельсинами.*

580 P

### КРАСНОЕ ВИНО (0,15l)

**Frappato Y, Baglio di Pianetto 2015 (ORG)**

*Италия, Сицилия*

*Сицилийский автохтон. Сладкая выдержка, специи, пряная вечерняя фреза.*

580 P

**Negroamaro Appassimento Segreto rosso semi-dry 2015**

*Италия, Апулия*

*Апулийский автохтон. Животная мясная ароматика. Удивительно фруктовый, инжир, курага, изюм.*

490 P

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

**Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Villa Sandi, extra dry (0,75l)**

*Италия, Венето*

*Яркое свежее сбалансированное вино, со вкусом нектарина и персика.*

*Сладкое послевкусие.*

3600 P

**Champagne AOC, Drappier "Carte d'Or" (0,75l)**

*Франция, Шампань*

*В ароматике и вкусе - чистая ажда, с послевкусием свежеспелой фрейзы. Выдержка 36 месяцев.*

8200 P

**Champagne AOC, Drappier Rosé (0,75l)**

*Франция, Шампань*

*Свежая малина, клубника, очень яркое. Любимое шампанское Паваротти, Шарля де Голля. Изысканное, аристократическое.*

*Выдержка 18 месяцев.*

5400 P

## БЕЛЫЕ ВИНА (0,75l)

**Chardonnay, La Croix du Pin 2016**

*Франция, Лангедок-Руссильон*

*Цветочное шардоне, отражающее характер юга Франции.*

1800 P

**Sancerre AOC, Alban Roblin 2015**

*Франция, Долина Луары*

*Лайм, хренявник, лист черной смородины, с минеральным послевкусием.*

4900 P

**Gewurztraminer Reserve, Gustave Lorentz 2016**

*Франция, Эльза*

*Пряное вино, с ароматами тайской кухни, долгим запоминающимся послевкусием. Пальмусное.*

4500 P

**Pinot Grigio, La Casada**

*Италия, Венето*

*Сладкое яблоко, яблоко гала, умеренная кислотность.*

1500 P

**Gavi di Gavi D.O.C.G., Marchesi di Barolo 2017**

*Италия, Пьемонт*

*Подлесок, минеральное нектарин, консервированный персик.*

*Большое вино от великого производителя.*

5800 P

**Riesling Classic, Leth 2016**

*Австрия, Нижняя Австрия*

*Классический австрийский рислинг, высокая кислотность, лимон и свежескошенная трава у берегов Рейна.*

4500 P

**Semillon, Las Mercedes Singular, J. Bouchon 2016**

*Чили, Долина Маупо*

*Очень женственное элегантное вино, лайм, тропики.*

*Сбалансированное, средней кислотности.*

3600 P

**Sauvignon Blanc, Little Beauty, Vinultra 2016**

*Новая Зеландия, Мальборо*

*Маракуя, лист черной смородины, сбалансированная кислотность, лучший совиньон Новой Зеландии.*

*Название полностью отражает это вино - оно прекрасно!*

5200 P

**Chardonnay, Murphy Goode 2016**

*США, Калифорния*

*Классическое шардоне, тост с оливковым маслом и жемлом из абрикосов.*

3900 P



## САЛАТЫ

## ВЕЧНАЯ КЛАССИКА ДОМАШНЕЙ КУХНИ

## Летний дачный салат

*из сочной редиски и сладких огурцов. По умолчанию, мы заправляем его легкой сметаной, но вы всё можете изменить*

240 P

## Винегрет с тюлькой

*салатной и пряной, как Чёрное море в июльский полдень*

240 P

## Оливье

*Классика, но отборная. Лучшая докторская колбаса, картофель мы смогли найти*

320 P

## Салат из красной фасоли с запечённой курицей

*и майонезом. Плотненький и впечатляющий мужской салат*

320 P

## СОВРЕМЕННАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ МИРА

## Салат Панцанелла из летних овощей

*зеленью и свежими, разноцветными фруктами*

260 P

## Лёгкий свежий салат с домашней бужениной

*с горчинкой заправки, с огурцами и морковью*

260 P

## Огненный и лёгкий израильский овощной салат сабих

*с персиковыми дольками и тонкими греческими*

280 P

## Зеленый салат ЗОЖ с оливками

*французским соусом и кусочками сливочного сыра*

320 P

## Лёгкий овощной салат на подушке из печёных баклажанов

330 P

## Дер Дойче Залат с тёплым картофелем

*маринированными огурчиками*

*и слегка обжаренным полстаканом бекона*

340 P

## Зеленый салат с тёплой и ароматной куриной печенью в брусничном соусе

390 P

## Салат из сладких и сочных печёных перцев

*с нежнейшей сливочной брынзой*

420 P

## Зеленый салат с копчёной скумбрией

*Звучит не так убедительно, как предполагается. Свежие зеленые листья, нежная мягкая копченая скумбрия, чуть сладковатый лёгкий соус*

420 P

## Японский салат из фунчозы с говядиной

490 P

## Салат с мягкой обжаренной семгой и авокадо

*с жаркой цитрусовой заправкой*

770 P

## ПАШТЕТЫ

## Паштет из куриной печени

*на тосте с чипсами из карамелизированной свёклы*

320 P

## Хацелим

*паштет и запечённые на огне баклажаны на тосте*

320 P

## Паштет из скумбрии горячего копчения на тосте

*мариновано в остром соусе и просто вкусный*

420 P

## КРУАССАНЫ НА ОБЕД

## Круассан с малосолевой семгой

*сливочным сыром и свежим огурцом*

460 P

## Круассан с печёным перцем

*и домашней несолевой сливочной брынзой*

380 P

## Круассан в азиатском стиле

*с омлетом и курицей, с грибами и терияки*

320 P



## СУПЫ

## Прозрачная насыщенная куриная лапша

*с шариками из курицы же*

240 P

## Борщ

*идеально сбалансированный, с говядиной и красной фасолью для общего интереса*

*Нормальная порция — 380 P*

*Щадящая порция — 250 P*

## Тыквенный суп

*с восточным характером и творожным сыром*

*Нормальная порция — 420 P*

*Щадящая порция — 280 P*

## Солянка сборная мясная

*с мясом и тремя видами ароматных колбас*

*Нормальная порция — 380 P*

*Щадящая порция — 250 P*



## Buffetum

место вкусной еды

## РОЗОВОЕ ВИНО (0.75l)

## Zweigelt Rosé fresh &amp; easy, Leth 2017

Австрия, Нижняя Австрия

Свежее и легкое, фруктовый коктейль из клубники, малины и клубники.  
2800 Р

## КРАСНЫЕ ВИНА (0.75l)

## Cabernet Sauvignon, La Croix du Pin 2016

Франция, Лангедок-Руссильон

Черная смородина, перец, палочка корицы  
1800 Р

## Château de Parenchère Bordeaux Superieur 2015

Франция, Бордо

Грифель, черная смородина, слива, кожа. Полнотелое, средней танничности. Выдержка 18 месяцев в дубе.  
3400 Р

## Château Marzy 2013

Франция, Пюи-де-Франс

Мягкое полнотелое вино, бархат, в котором таннины, это вино нужно резать ножом. Слива, кожа, табак, слива с пеплом.  
Выдержка 18 месяцев в дубе.  
7200 РCôtes du Rhône Villages,  
Domaine de la Presidente 2015

Франция, Долина Роны

Специи, кора дуба, красные фрукты, зеленый перец. Полнотелое.  
3800 РNuits-Saint-Georges AOC,  
Domaine Daniel Rion & Fils 2013

Франция, Бургундия

Золотая Бургундия, чистый шелк, роза, вишня, богатство ароматов — кожа, грибы, фрукты. Выдержка 15 месяцев в дубе.  
11200 Р

## Nero d'Avola, La Casada 2015

Италия, Сицилия

Вишня, слива, восточные специи, среднетелое вино.  
1500 Р

## Barolo DOCG, Marchesi di Barolo 2013

Италия, Пьемонт

Розы, трюфель, шелк, подлесок, вишня, слива, ваниль, палочка корицы и лавра. Высоко танническое, высоко кислотное. Великое бароло от великого производителя. Выдержка 24 месяцев в дубе.  
11900 РChianti Classico DOCG,  
Castello della Paneretta 2014

Италия, Тоскана

Зеленый перец, молодая вишня, высоко танническое, полнотелое отражает Тоскану во всей ее величественной красе. Молодые красные фрукты. Сладко-кислотное вино. Выдержка 18 месяцев в дубе.  
4500 Р

## Brunello di Montalcino DOCG, Villa Poggio Salvi 2012

Италия, Тоскана

Мягкое, благородное вино, со вкусом черной вишни, специй, с длительным послевкусием. Выдержка 30 месяцев в дубе.  
9200 Р

## Dinastia Vivanco Reserva 2011

Испания, Риоха

Кожа, кровь, специи, вишня, животные ноты. Серьезная вещь. Очень богатый аромат. Выдержка 24 месяцев в дубе.  
5900 Р

## Nexus 2016

Испания, Риоха дел Дуэро

Классическая центральная Испания в новейшей (выдающейся) интерпретации и дегустации и вкуса. Красные ягоды, длительное послевкусие. Выдержка 6 месяцев в дубе.  
3600 Р

## Carmener e Reserva Especial, J. Bouchon 2014

Чили, Долина Мауле

Специи, слива, кожа, сложный аромат, кора дерева. Высокотанническое с длительным послевкусием. Выдержка 8 месяцев в дубе.  
3800 Р

## Malbec Barrandica, Bodega Antucura 2016

Аргентина, Мендоса

Черная смородина, ежевика, палочка корицы, черного шоколада, классика Аргентины. Средней танничности.  
3200 Р

## Shiraz, Diemersdal 2016

ЮАР, Западная Кейп

Очень мягкое, восточные специи, восточный рыбак, фруктовые вино, кожа, слива, ежевика, черная смородина, тутовник.  
Выдержка 16 месяцев в дубе.  
4200 Р

## Pinot Noir, Little Beauty, Vinultra 2016

Новая Зеландия, Мальборо

Жидкое золото Новой Зеландии, элегантно яркое, красные фрукты бесподобное длительное послевкусие. Выдержка 12 месяцев в дубе.  
8200 Р