

# Perfect Breakfast

От шефа Романа Орлова

Будни с 10:00 до 12:00  
Выходные с 10:00 до 16:00

Картофельные драники с красной икрой  
и кремом из пармезана

Мягко сваренное яйцо с матбухой  
и греческим йогуртом

Бриошь с мортаделлой,  
томатами и соусом таледжио

Баскская запеканка со взбитой сметаной  
и чёрной смородиной

1200



# Breakfast

**По будням** | On weekdays

**По выходным** | On weekends

# Завтраки

**10:00 – 12:00**

**12:00 – 16:00**

---

Шакшука 650  
Shakshuka

Омлет с мортаделлой, шпинатом и соусом таледжюо 690  
Omelet with mortadella, spinach and taleggio sauce

Омлет со страчателлой и томатами 680  
Omelet with stracciatella cheese and tomatoes

Яйцо пашот на дранике с двумя видами икры и соусом беарнез 880  
Poached egg on hash brown with two types of caviar and bearnaise sauce

Скрэмбл с креветками и сырным соусом 880  
Scramble with shrimps and cheese sauce

---

Глазунья из 3-х яиц 350  
3 fried eggs

## Топпинги | Toppings

Помидоры | Tomatoes 150

Печёный болгарский перец | Baked bell peppers 150

Ростбиф | Roast beef 350

Слабосолёный лосось | Slightly salted salmon 490

Пармезан | Parmesan cheese 220

Моцарелла | Mozzarella cheese 150

Мортадела | Mortadella 280

Бекон | Bacon 150

Красная икра | Red caviar 350

---

Мы в Телеграм | Join our Telegram

@perelmanrestaurants

ilikewine2.ru



# Breakfast

# Завтраки

**По будням | On weekdays**

**10:00 – 12:00**

**По выходным | On weekends**

**12:00 – 16:00**

---

Зелёные оладьи из цукини с авокадо 650

Шеф рекомендует добавить лосось или красную икру

Green zucchini pancakes with and avocado

Our chef recommends adding salmon or red caviar

Бриошь с ростбифом, соусом тоннато и жареным яйцом 820

Brioche with roast beef, tonnato sauce and fried egg

Зерновой тост с лососем, яйцом и авокадо 1100

Grain toast with salmon, egg and avocado

---

Калифорнийский завтрак 890

California breakfast

Топпинги | Toppings

Жареные креветки | Fried shrimps 320

Ростбиф | Roast beef 350

Слабосолёный лосось | Slightly salted salmon 490

---

Рисовая каша\* с печёной тыквой и мёдом 300

Rice porridge with baked pumpkin and honey

Сырники с вишней и фермерской сметаной 640

Syrniki with cherries and sour cream

Вафельные трубочки с кремом из варёной сгущенки 570

Wafer rolls with caramelized milk cream

Баскская запеканка со взбитой сметаной и чёрной смородиной 640

Basque cottage cheese pudding with whipped sour cream and blackcurrant

---

\*Мы можем приготовить вашу кашу на безлактозном или альтернативном молоке.

\*We can make your porridge with lactose-free or alternative milk.

I LIKE WINE  
ХАМОВНИКИ

# I LIKE WINE

## ХАМОВНИКИ

### ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### MAIN MENU

12:00–23:30

RAW	«Добрые устрицы»   1 шт.* Kind oysters   1 pcs	450
	Морской ёж с перепелиным желтком, огурцом и соусом понзу Sea urchin with quail yolk, cucumber and ponzu sauce	390
	Дальневосточный гребешок с соусом из зелёных томатов Far Eastern scallop with green tomato sauce	850
	Крудо из дорадо с трюфельным понзу Dorado crudo with truffle ponzu sauce	720
	Тартар из лосося с устричным айоли и снегом из греческого йогурта с васаби Salmon tartare with oyster aioli and Greek yoghurt snow with wasabi	920
	Тартар из тунца с мятным авокадо Tuna tartare with mashed avocado	920
	Тартар из говядины с пармезаном Beef tartare with parmesan cheese	820
	Карпаччо из говядины с кремом из артишоков Beef carpaccio with artichoke cream	820

\* 10 рублей от продажи каждой устрицы будут перечислены в Благотворительный Фонд Константина Хабенского

\* 10 rubles of every sold oyster goes to Khabensky Charitable Foundation

<b>Закуски</b>	Ассорти оливок	520
Appetizers	Mix of olives	
	Битые оливки с соусом из греческого сыра Smashed olives with Greek cheese sauce	450
	Печёный баклажан с греческим йогуртом и карамелизованным луком Baked eggplant with Greek yogurt and caramelized onions	620
	Солёный чизкейк из козьего сыра с вяленой свёклой и смородиной Salty goat cheese cheesecake with dried beetroot and currant	460
	Бри в хрустящем тесте с соусом из манго Crispy brie cheese with mango sauce	680
	Авокадо с камчатским крабом и томатами Avocado with Kamchatka crab and tomatoes	1200
	Паштет из утки и фуа гра с чатни из антоновки Duck and foie gras pate with antonovka apples chutney	680
	Беби кальмары с томатами и фенхелем Baby squid with tomatoes and fennel	790
	Ассорти паштетов Assorted pate	890
	Ассорти брускетт Assorted bruschetta	950
	Супербрюскетта с крабом Superbruschetta with crab	1200
	Плато из фермерских сыров Farm cheese platter	1100
	Винное плато на компанию Wine platter for a company	2990

<b>Салаты</b>	Зелёный салат с авокадо, бобами эдамаме и соево-кунжутной заправкой Green salad with avocado, edamame beans and soy-sesame dressing	790
Salads	Артишоки и греческий сыр Artichokes and Greek cheese	840
	Буррата с рагу из сочных томатов Burrata cheese with juicy tomato stew	1150
	Аргентинские креветки и манго Argentine shrimps and mango	1150
	Копчёная утка, фенхель, яблоко и имбирный соус Smoked duck, fennel, apple and ginger sauce	840
	Ростбиф с соусом тоннато Roast beef with tonnato sauce	980
<hr/>		
<b>Супы</b>	Луковый суп с обожжённым сыром скаморца Onion soup with scorched scamorza cheese	530
Soups	Суп из фасоли с томлёным бычком и пряным песто Bean soup with stewed bullock and spicy pesto	630

<b>Горячее</b>	Жареная капуста с пармезаном и соусом бер блан	890
Mains	Roasted cabbage with parmesan cheese and beurre blanc sauce	
	<b>Равиоли с ягнёнком</b>	910
	Ravioli with lamb	
	<b>Ризotto с белыми грибами</b>	840
	Risotto with porcini mushrooms	
	<b>Паккери с телячьими щёчками</b>	1100
	Paccheri with veal cheeks	
	<b>Спагетти с морепродуктами</b>	1100
	Seafood spaghetti	
	<b>Тальолини с камчатским крабом</b>	1450
	Tagliolini with Kamchatka crab	
	<b>Томлённая лопатка бычка с перловой кашней и белыми грибами</b>	1250
	Stewed bullock shoulder with pearl porridge and porcini mushrooms	
	<b>«Стейк мясника» с печёным луком</b>	1900
	Butcher steak with baked onion	
	<b>Стейк Рибай (186 дней откорма)</b>	3900
	Rib eye steak (186 days of fattening)	
	<b>Утиная грудка с фуагра</b>	1350
	Duck breast with foie gras	
	<b>Осьминог на гриле с беби картофелем, томатами и оливками леччино</b>	1950
	Grilled octopus with baby potato, tomatoes and leccino olives	
	<b>Сахалинский гребешок с картофельным кремом, белыми грибами и шалфеем</b>	1150
	Sakhalin scallop with potato cream, porcini mushrooms and sage	
	<b>Лосось с кремом из цветной капусты конфи, с зелёным горошком и соусом шампань</b>	1250
	Salmon with cauliflower confit cream, green peas and champagne sauce	
	<b>Филе сибаса с томлённым шпинатом и соусом из кориандра</b>	1250
	Sea bass fillet with stewed spinach and coriander sauce	
	<b>Треска конфи с пак-чой, соусом мисо и картофельным кремом</b>	1120
	Cod confit with bok choy, miso sauce and potato cream	

**I LIKE  
PIZZA**

«Маргарита» Margherita	650
«Пепперони» Pepperoni	850
Таледжо с пармской ветчиной Taleggio and Parma ham	1190
Мраморная говядина и артишоки Marbled beef and artichokes	1290
Мортаделла, трюфельный соус и пармезан Mortadella, truffle sauce and parmesan cheese	1180
4 сыра 4 cheeses	890
Фокачча с пармезаном Focaccia with parmesan cheese	490
Фокачча с трюфельным маслом Focaccia with truffle oil	350
Фокачча с травами и чесноком Herb and garlic focaccia	350

**Десерты  
Desserts**

Шоколадный брауни с сезонными фруктами и мороженым из пряника Chocolate brownie with seasonal fruits and gingerbread ice cream	540
Крем-брюле с малиной и маслом лемонграсс Creme brulee with raspberry and lemongrass oil	590
Фисташковый чизкейк с малиной Pistachio cheesecake with raspberry	690
Павлова "Pavlova"	550
Мороженое (1 шарик) Ванильное, шоколадное Ice cream (1 scoop) Vanilla, chocolate	240
Сорбет (1 шарик) Малина, манго-юдзу Sorbet (1 scoop) Raspberry, mango-yuzu	240

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.  
If you have any food allergies, please let us know in advance.

Цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламной продукцией. Выходы и калорийность  
вы можете уточнить у менеджера. | Prices are given in rubles. This brochure is for promotional use only.  
Ask managers for nutritional information.