



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Здесь рождается диалог культур, выраженный на языке кухни.
Союз французской изысканности и итальянской
темпераментности в нашем меню — дань уважения многовековым
традициям и смелости современного прочтения.

Наша философия — это внимание к сути. К безупречному
балансу ингредиентов в тарелке. К тактильному ощущению
от прикосновения к фарфору и хрусталу. К аромату, который
встречает вас у входа. К тому мгновению тишины, которое
наступает после первого впечатления.

Мы верим, что настоящее гостеприимство складывается из деталей.
Поэтому в ресторане KLICH каждая встреча — это история,
где главными героями становитесь вы и ваш вкус, эстетика, атмосфера
ресторана и уникальность проживаемого момента.

Для нас большая честь разделить это искусство с теми,
кто ищет не просто ужин, а глубокое и вдохновляющее впечатление.

KLICH — вкус, достойный воспоминания.

Bon appétit!

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Отборная дикая рыба и живые морепродукты высочайшего качества с побережий ключевых акваторий мира. Безупречная свежесть и тончайшая текстура раскрывают истинный характер каждого региона. Чистый, благородный вкус без компромиссов.

Устрицы

Муроцу Япония	950
Мясистые, с нежным сладковато-солёным вкусом и сливочной ноткой. Безопасны благодаря контролю плотности фермы и очистке дна залива Какиучи.	
Розовая Джоли Намибия (юго-запад Африки)	900
Нежная, почти кремовая текстура с лёгкой солёностью и сладковатыми нотами. Названа в честь актрисы, выращивается в холодных водах юго-запада Африки.	
Касабланка Марокко	900
Насыщенный сладковато-солёный вкус с йодистым ароматом и нотками свежего огурца в послевкусии. Выращивается в лагунах Атлантического побережья Марокко.	

♡ Подаём с бутербродами из бородинского хлеба и сливочного масла

Морской еж	650
Гребешок 100гр	650
Икра красная 30гр	1200
Икра черная 30гр	9000

Рыба с ледника (100гр)

🐟 Выберите способ приготовления: крудо, гриль, аква пацца.

Ред Снеппер (Красный люциан)	1300
Тропические воды Атлантики и Карибского моря (рифы). Плотное, нежное мясо с чистым сладковатым вкусом и лёгкой ореховой нотой. Ценится за белую, слоистую текстуру и универсальность.	
Дорадо (Спаровые)	800
Средиземное море, Атлантика, Карибское море. Умеренно-плотное, сочное мясо со сладковатым, деликатным вкусом и лёгким ароматом свежих трав. Классическая рыба Средиземноморья.	
Пагр (Спаровые)	1300
Атлантика, Средиземное и Чёрное моря. Нежная, почти маслянистая текстура с выраженным сладковатым вкусом и чистым послевкусием. Особенно хорош в сыром виде или на гриле.	
Сибас (Морской волк)	800
Атлантика, Средиземное и Чёрное моря. Мягкое, белое мясо с нежной текстурой, сбалансированным вкусом и лёгким морским ароматом. Идеально подходит для щадящего приготовления.	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Запеченный перец рамиро с пряной страчателлой.....	950
Татаки из лосося.....	1300
Тартар из лосося с томатным пондзу.....	1450
Карпаччо из говядины с кремом из печеного перца.....	1250
Крудо из сладкой креветки с кумкватом.....	1550
Тартар из говядины с картофелем.....	1250
Мезе из печеного перца с мятным авокадо.....	700
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем.....	650
Крудо из гребешка с клубникой и кокосом.....	1800
Риет из копченой скумбрии.....	900

АНТИПАСТИ

Antipasti в переводе с итальянского — «перед едой». Но это не просто старт трапезы, а ее философская прелюдия. Их цель — разбудить вкус, создать легкое ожидание

Сырная тарелка.....	2700
<i>Пармезан, пекорино, трюфельный диамант, базирон, горгондзола, трюфельный мёд</i>	
Антипасты.....	2600
<i>Салями Милано, брезаола, чоризо, пармезан, артишоки, оливки, вяленые томаты</i>	
Мясная тарелка.....	2300
<i>Салями Милано, брезаола, чоризо, хамон</i>	
Хамон.....	2800
Ассорти оливок.....	700

Согласно итальянской традиции, трапеза начинается с антипасты. Это блюдо, чье название переводится с итальянского как «перед едой», представляет собой обязательный начальный этап. Его функция — подготовить вкусовые рецепторы и создать плавный переход к основным блюдам.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Искусство закуски заключается в создании идеального первого впечатления. Ее цель — обозначить вкус несколькими точными акцентами, пробудить аппетит и подготовить к основным блюдам. Это лаконичное, но значимое начало трапезы.

Гребешок с кокосовым пюре из цветной капусты.....	1400
Пряные креветки с фетой.....	1700

САЛАТЫ

Салат с камчатским крабом и карамелизированным пеканом....	2100
Зеленый боул с заправкой из малины и шисо.....	1650
Салат с морепродуктами и мятным песто.....	2100
Буррата с томатами и щавелевым песто.....	1400
Артишоки гриль с томатами и пряной страчателлой.....	1350
Cardini с курицей.....	2150
Cardini с креветкой.....	2150

СУПЫ

Луковое гратине.....	950
Марсельская уха.....	2500
Тыквенный суп с креветками и грибами.....	950
Куриный бульон с фреголой.....	650

ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

Крок месье с фуа-гра.....	2450
Россини с печеными яблоками и фуа-гра.....	5300

Наши интерпретации знаковых блюд, где главная роль отведена безупречному продукту и точной технике.

ПАСТА И РИЗОТТО

Ригатони с трюфелем	1550
Тальятелле с морепродуктами	2300
Казаречче с томленной говяжьей щекой.....	1300
Спагетти каччо-э-пеппе со страчателлой.....	1000
Равиоли с крабом.....	1550
Равиоли с уткой.....	1100
Спагетти с вонголе и боттаргой.....	1850
Ризотто с чернилами каракатиц и гребешком.....	1900
Ризотто с лингустинами	1800

ПИЦЦА

Буррата с трюфелем	1700
5 сыров	1600
Дьяволетта	1500
Томаты и страчателла	1500
Пучча с тунцом и томатами	1500
Паночцо с прошутто и персиком	1700
Фокачча Неаполитанская/Тосканская	650/450

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из лосося со спаржей и овощами	2300
Филе сибаса со свежим фенхелем.....	2600
Осьминог с печеным картофелем и кремом из перца	3250

МЯСО И ПТИЦА

Тушеный ягненок с кукурузной полентой.....	2700
Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и трюфельным соусом	1750
Рибай 100гр.....	1800
Каре молодого ягненка с хрустящим картофелем	3500
Куриное филе с кокосовым соусом	1200
Утиная ножка конфи с пюре из запеченных яблок	1600
Стейк из капусты с трюфельным соусом.....	900
Телячьи щечки с муссом из желтой моркови	1600
Томленая лопатка ягненка.....	4400

♡ Ягненок представлен в двух вариантах.

Каре — это мгновение, выхваченное жаром: сочное, с нежным сливочным оттенком.

Лопатка — это долгая история: часы томления раскрывают вкус, превращая мясо в тающее волокно, пропитанное ароматом прованских трав.

ДЕСЕРТЫ

Наполеон	900
Тирамису	1100
Семифредо	900
Миндальный пирог со сливочным кремом и свежей ягодой	1300
Профитроли с кремом маскарпоне и соусом англес и фундуком	900
Тарталетка с малиной	1100
Тарталетка с клубникой	700
Тарталетка с голубикой	800
Сырок «Klich».....	600
Медовик	900
Трюфель с трюфельной пастой	160
Трюфель с мятой.....	160
Парибрест фундук.....	600

Чайник Луи

Черный чай
с французскими
травами

Домашнее варенье
из персика и тимьяна

Воздушное печенье
с орехами

Варенье из алоэ

Гречишный мёд



* „Чайник Луи” — это отсылка к эпохе французских королей по имени Людовик, которые правили триста лет подряд. Именно при них чаепитие из простого обычая превратилось в настоящую церемонию с дорогими сервизами.

8000