



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.

♥ Подает с бутербродами из бородинского хлеба и сливочного масла

Морской еж 650

Гребешок 100гр 650

Икра красная 50гр 1200

Икра черная 50гр 9000

Рыба с ледника (100гр)

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

Ред Снеппер (Красный люциан) 1400

Тропические воды Атлантики и Карибского моря (рифты).

Плотное, нежное мясо с чистым сладковатым вкусом и лёгкой ореховой нотой.

Ценится за белую, слоистую текстуру и универсальность.

Дорадо (Спаровые) 1000

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) 900

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.....	1100
Татаки из лосося.....	1400
Мезе из печеного перца с мятным авокадо	850
Карпаччо из говядины с кремом из печеного перца	1450
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем	850
Крудо из гребешка с клубникой и кокосом	1800
Крудо из сладкой креветки с кумкватом.....	1550
Риет из копченой скумбрии.....	900

Тартары

Тунец с авокадо	1650
Лосось с томатным пондзу	1550
Аргентинская креветка	1650
Говядина с картофелем фри и пармиджано-реджано	1450

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	2900
<i>Пармезан, пекорино, трюфельный диамант, базирон, горгондзола, трюфельный мёд</i>	
Антипасты	2800
<i>Салями Милано, брезаола, чоризо, пармезан, артишоки, оливки, вяленые томаты</i>	
Мясная тарелка.....	2500
<i>Салями Милано, брезаола, чоризо</i>	
Хамон.....	3100
<i>Иберико де Бельота 5J (Cinco Jotas)</i>	
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.....	1850
Крок месье с фуа-гра	2450

САЛАТЫ

Салат с камчатским крабом и карамелизированным пеканом....	2250
Зеленый боул с заправкой из малины и шисо	1750
Салат с морепродуктами и мятным песто.....	2250
Буррата с томатами и щавелевым песто.....	1550
Артишоки гриль с томатами и пряной страчателлой.....	1450
Cardini с курицей.....	2250
Cardini с креветкой.....	2250

СУПЫ

Луковое гратине.....	1100
Марсельская уха.....	2500
Тыквенный суп с креветками и грибами.....	1100
Куриный бульон с фреголой.....	800

ПАСТА И РИЗОТТО

Ригатони с трюфелем и белыми грибами	1650
Папарделли с щечками	1550
Равиоли с крабом	1550
Равиоли с уткой	1200
Спагетти Фрутти Ди Маре	2500
Ризотто с чернилами каракатиц и гребешком	1950
Ризотто с лангустинами	1900
Паккери с крабом	1850
Качо с тартаром	1300

ПИЦЦА

Буррата с трюфелем	1600
5 сыров	1300
Дьяволетта	1600
Томаты и страчателла	1400
Пучча с тунцом и томатами	1500
Паноццо с прошутто и персиком	2000
Фокачча Неаполитанская/Тосканская	650/450

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк лосося с брокколи и овощами	2400
Филе сибаса со свежим фенхелем.....	2600
Осьминог с печеным картофелем и кремом из перца	3250

МЯСО И ПТИЦА

Тушеный ягненок с кукурузной полентой.....	2800
Бифштекс из рубленой говядины с картофельным пюре и трюфельным соусом	1850
Рибай 100гр.....	1900
Каре молодого ягненка с хрустящим картофелем	3700
Куриное филе с кокосовым соусом	1350
Утиная ножка конфи с пюре из запеченных яблок	1700
Стейк из капусты с трюфельным соусом.....	1150
Телячьи щечки с муссом из жёлтой моркови	1600
Томленая лопатка ягненка.....	4600



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	950
Тирамису	1150
Морковный пай <i>с ванильным мороженым</i>	950
Миндальный пирог <i>со сливочным кремом и свежей ягодой</i>	1350
Шоколадный тарт с малиной	1200
Тарталетка с малиной	1150
Тарталетка с голубикой	850
Сырок «Klich»	650
Медовик	950
Трюфель <i>с трюфельной пастой</i>	210
Трюфель с мятой	210
Парибрест фундук	650

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