



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

♥ Подает 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
<i>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.</i>	
Дорадо (Спаровые) .....	800
<i>Средиземное море, Атлантика, Карибское море. Умеренно-плотное, сочное мясо со сладковатым, деликатным вкусом и лёгким ароматом свежих трав. Классическая рыба Средиземноморья.</i>	
Пагр (Спаровые) .....	1300
<i>Атлантика, Средиземное и Чёрное моря. Нежная, почти маслянистая текстура с выраженным сладковатым вкусом и чистым послевкусием. Особенно хорош в сыром виде или на гриле.</i>	
Сибас (Морской волк) .....	800
<i>Атлантика, Средиземное и Чёрное моря. Мягкое, белое мясо с нежной текстурой, сбалансированным вкусом и лёгким морским ароматом. Идеально подходит для щадящего приготовления.</i>	

## 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 щечкой.....	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 лангустинами .....	1800

## 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 жёлтой моркови .....	1600
Томленная 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

*В гостях как у бабушки. Тонкие слоеные коржи, пропитанные нежным заварным кремом «Дипломат» в дополнение к домашнему малиновому конфитюру.*

---

Тирамису 1100

*Воздушный, лёгкий, сбалансированный — таким и должен быть оригинал. Название переводится как «тяни меня вверх», и текстура десерта это полностью оправдывает.*

---

Семифредо 900

*Итальянский десерт на основе меренги и взбитых сливок — нежнее мороженого, потому что не требует взбивания в мороженице. Подаётся с малиновым соусом, свежей малиной и маракуйей.*

---

Миндальный пирог 1300  
со сливочным кремом и свежей ягодой

*Влажный бисквит из миндальной муки, крем на бурбонской ванили и малиновое кули собственного приготовления. Подаётся со свежей ягодой и рубленой фисташкой.*

---

Профитроли с кремом маскарпоне 900  
и соусом англес и фундуком

*Воздушное заварное тесто на сливочном масле, крем из маскарпоне с лаймом. Соус англес подаётся отдельно*

---

# ЧАЙНИК ЛУИ

Черный чай  
с французскими  
травами

Домашнее варенье  
из персика и тимьяна

Воздушное печенье  
с орехами

Варенье из алоэ

Гречишный мёд



Цена за сет

\* „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