

## SWEET 5

---

Помело с карамелью, юдзу и мускатным орехом Pomelo with caramel, yuzu and nutmeg	390
Зелёное яблоко с кардамоном и сорбетом из яблока и кинзы Green apple with cardamom and apple-cilantro sorbet	420
Анна Павлова с мандарином и манго Anna Pavlova with tangerine and mango	550
Цветная капуста с кофе и мороженым из белых грибов Cauliflower with coffee and porcini mushroom ice cream	520
Шоколадный мусс с трюфелем и карамелизированным фундуком Chocolate mousse with truffle and caramelized hazelnuts	570
<hr/>	
Набор конфет Set of sweets	1500

---

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.

Обращаем ваше внимание, что мы принимаем к оплате только российские рубли и кредитные карты.

Данная информация является рекламным буклетом.

This menu contains allergens. If you have any food/drink intolerances or allergies, please let a member of team know and we can guide you accordingly.

We accept only russian rubles and credit cards.

# МЕНЮ / MENU A LA CARTE

Меню a la carte состоит из четырех разделов,  
которые выстроены в порядке нарастания интенсивности вкуса.  
Каждый день мы сервируем два специальных сета:  
BOBO's Signature и BOBO's Classic

---

BOBO's Signature №7	3900
BOBO's Classic	3300
Винное сопровождение	3900

The menu a la carte consists of four sections,  
which are arranged in order of increasing intensity of taste.  
Everyday we serve two special sets: BOBO's Signature and BOBO's Classic

---

BOBO's Signature №7	3900
BOBO's Classic	3300
Wine pairing	3900

---

Обращаем ваше внимание, что мы не сервируем два разных сета за один стол.

Винное сопровождение сервируется только к сету Signature.

Please note that we do not serve two different sets at one table.

Wine pairing is serving only with BOBO's Signature.

## COLD 1

---

Салат с кальмаром и хрустящим брокколи Salad with squid and crispy broccoli	550
Салат с арктической креветкой, зелеными травами и морозным яблоком Salad with arctic shrimp, green herbs and frosted apple	590
Тартар из лосося с малосольным огурцом с жемчугом из авокадо Salmon tartare with lightly salted cucumber with avocado pearls	590
Хумус из брокколи с сельдереем и яблоком Broccoli Hummus with celery and apple	490
Салат с цукини, грейпфрутом, козьим сыром и сорбетом из ревеня Salad with zucchini, grapefruit, goat cheese and rhubarb sorbet	470
Морской гребешок с огурцом, маринованным сельдереем и соусом из сливок и укропа Scallop with cucumber, pickled celery root and cream with dill oil	690

## COLD 2

---

Тартар из филе ягненка с розмариновым маслом и печеной паприкой Lamb fillet tartare with rosemary oil and roasted paprika	590
Салат с копчёным угрём и маринованным дайконом Salad with smoked eel and pickled daikon	690
Тартар из говядины с эстрагоном, листьями салата и соусом из лука Beef tartare with tarragon, lettuce and onion sauce	550
Карпаччо из печеной свеклы с соусом из копченого масла и икрой семги Baked beetroot carpaccio with smoked butter sauce and salmon caviar	570
Паштет из печени птицы с яблоком в бергамоте и сиропом из хереса Chicken liver pate with apple in bergamot and sherry syrup	470
Тартар из оленя с можжевельным маслом и миндалём Deer tartare with juniper oil and almonds	590

## HOT 3

---

Жареный кальмар с цветной капустой в трёх формах Fried squid with cauliflower in three forms	650
Морские гребешки с цукини, голландским соусом и кинзой Scallops with zucchini, hollandaise sauce and cilantro	970
Жареный ладожский судак со шпинатом и соусом из ферментированного сельдерея Fried Ladoga pike perch with spinach and fermented celery sauce	790
Томатный крем-суп с копчёным угрём и брокколи Tomato cream soup with smoked eel and broccoli	670
Сливочный суп с лососем и пряными травами Creamy soup with salmon and herbs	590

## HOT 4

---

Томлёная говядина с копчеными боровиками и муссом из лукового супа Stewed beef with smoked mushrooms and onion soup mousse	750
Филе ягненка с вяленой свеклой и эмульсией из эстрагона Fillet of lamb with dried beets and tarragon emulsion	1150
Утиная грудка с брокколи и фисташками Duck breast with broccoli and pistachios	850
Стейк из корня сельдерея с грибным консоме Celery root steak with mushroom consomme	590
Утиные сердца с соусом из чёрного трюфеля и муссом из печеного картофеля Duck hearts with black truffle sauce and baked potato mousse	750
Голень ягнёнка с полентой и мятой Lamb shank with polenta and mint	870
Томлёные говяжьи щёки с сельдереем, грибами и соусом порто Stewed beef cheeks with celery, mushrooms and porto sauce	790
Хлеб и масло Bread & butter	250