

CÔMMONS



Menu

CÔMMONS

Discovery set 4500

Дегустационный сет из 8 перемен, в составе которого лучшие продукты фермерских хозяйств нашего региона

STARTERS

Ремесленный хлеб и фермерское масло <i>Country-style tartine bread, butter from a local farm</i>	250
Сыр от местных хозяйств и сезонное варенье <i>Cheese from a local farm, seasonal jam</i>	450
Хумус из фиолетовой моркови, арахис и гранат <i>Purple carrot hummus, pomegranate and mint</i>	390
Французский террин с уткой и мочеными яблоками <i>Pâté de campagne, pickled apples</i>	570
Молодой ромейн, устрица и козий пармезан <i>Spring romano salad, oyster and goat parmesan</i>	590
Карпаччо из сига, огуречная вода и весенние травы <i>Whitefish carpaccio, cucumber water and spring herbs</i>	790
Паштет из птицы, брусника и можжевельник <i>Chicken liver pate, lingonberry and juniper</i>	490
Крудо из форели, персик, соус из абрикоса и хрен <i>Trout crudo, peach, apricot sauce and horseradish</i>	750
Тартар из говядины, соус из черемши и желе из томатов <i>Beef tartare, ramsons sauce and tomato jelly</i>	670
Страчателла, клубника и весенний горошек <i>Stracciatella cheese, strawberries and spring peas</i>	650



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Please inform your waiter if you have any food allergies.

MAIN COURSE

Копченый сом, картофельный мусс и папоротник <i>Smoked catfish, roasted potato mousse and pickled fern</i>	690
Равиолло с камамбером, сморчки и козий сыр <i>Raviolo with camamber, morels and goat cheese</i>	650
Кебаб из ягненка, соус из копчёных помидоров и картофель <i>Lamb kebab, smoked tomatoes sauce and potato gratin</i>	820
Фермерская форель, соус из трав и крем из пастернака <i>Trout fillet, herb beurre-blanc and parsnip puree</i>	960
Свиной бок, крем из красной капусты и ферментированная слива <i>Pork belly, red cabbage cream and fermented plums</i>	790
Филе палтуса, черемша, сморчки и соус берблан <i>Halibut fillet, ramsons, morels and beurre-blanc sauce</i>	950
Скерт-стейк, куриный жу с черным чесноком и жареный молодой редис <i>Skirt steak, chicken jus with black garlic and roasted spring radish</i>	850

DESSERTS

Ромашковое птичье молоко, щавель и лаймовый сорбет <i>Chamomile merengue soufflé, green sorrel and lime sorbet</i>	490
Фундучный ганаш, малиновый сорбет и поп-корн из гречки <i>Gianduja ganache, raspberry sorbet and buckwheat pop-corn</i>	550
Крем из ряженки и жареного шоколада, вишнёвое желе и кранч <i>Roasted chocolate and ryazhenka cream, cherry jelly and crunch</i>	550
Сорбет / джелато <i>Selection of sorbets and gelato</i>	250



В любое блюдо вы можете добавить чёрный трюфель **390 2г**

Основу нашего меню составляют сезонные продукты от фермеров Северо-Западного региона, которых мы знаем лично.

Мы в Commons поддерживаем небольших местных производителей, чтобы иметь возможность работать только с самыми свежими продуктами. Мы уважаем и ценим непростой труд фермеров и верим - чем меньше производство, тем больше внимания уделяется продукту.

We build our menu around seasonal produce made by local farmers we know personally.

We support small-scale farmers of Northwestern Russia to have an opportunity to work with the best and freshest produce. The highest quality always comes first, along with the values farmers adhere to their work. We respect and appreciate their arduous craft.

We believe that family farms treat the product in a better way and are able to achieve a flawless quality on the result.

Фермерское хозяйство "Акуловка"
Ферма "Жили-Растили"
Ферма "Белая Русь"
Ферма "Ранчо Рикон"
Фермерское хозяйство "Ферма+"
Ферма "Поместье Кондратьевых"
Ферма-сыроварня "Деревня"
Ферма "Лето Хутор"
Солеварня "Соль Белого моря"
Фермерское хозяйство Петровой Р.Н