

## СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ОТ ВЛАДА ПИСКУНОВА, БРЕНД-ШЕФА РЕСТОРАНА «МАТРЕШКА»

БЛИНЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ  
И ИКРОЙ

1400 ₽ / 80/40/20

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ДУБИНУШКА»  
Кальвадос, кордиал «Шишки-ромашки», березовый сок

PANCAKES WITH KAMCHATKA CRAB  
AND CAVIAR

1400 ₽ / 80/40/20

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL DUBINUSHKA  
Calvados, cordial Cones and Chamomiles, birch sap

ЖАРЕННЫЙ БРИ С ГРУШЕЙ  
И ПШЕНИЧНО-РЖАНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

800 ₽ / 90/80/3

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ  
«ИОЛА ТОРНАГИ»  
Бурбон, красный вермут, Амаретто, вишня

FRIED BRIE WITH PEAR  
AND WHEAT-RYE COOKIES

800 ₽ / 90/80/3

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL  
IOLA TORNAGHI  
Bourbon, red vermouth, Amaretto, cherry

ЗАПЕЧЕННАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА  
С ПАСТРАМИ И СОУСОМ «ЧИМИЧУРРИ»

1000 ₽ / 120/20/20

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ТИФЛИС»  
Коньяк, слива, красный вермут, Бенедиктин,  
кордиал, экстракт табака

BAKED GREEN ASPARAGUS  
WITH PASTRAMI AND CHIMICHURRI SAUCE

1000 ₽ / 120/20/20

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL TIFLIS  
Cognac, plum, red vermouth, Benedictine,  
cordial, tobacco extract

КАРПАЧЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ  
С ГРУШЕЙ И ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ

1300 ₽ / 160/37

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ШАЛЯПИН»  
Скотч, клубника, экстракт дуба

VENISON CARPACCIO  
WITH PEAR AND ONION JAM

1300 ₽ / 160/37

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL CHALIAPIN  
Scotch, strawberry, oak extract

КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ,  
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СОУСОМ «МАДЕРА»

1000 ₺ / 100/40/10

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ИМПЕРИАЛ»  
Бурбон, содовая из томатов, сельдерей, специи

---

KULEBYAKA WITH SALMON,  
PORCINI MUSHROOMS AND MADERA SAUCE

1000 ₺ / 100/40/10

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL IMPERIAL  
Bourbon, tomato soda, celery, spices

---

ДУЭТ СЕВЕРНЫХ РЫБ  
С СОУСОМ «РАССОЛ»

1000 ₺ / 100/30/16

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ДОСИФЕЙ»  
Водка, яблочный ликер, щавель, кордиал, экстракт квиллайи

---

NORTHERN FISH DUO  
WITH BRINE SAUCE

1000 ₺ / 100/30/16

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL DOSIFEY  
Vodka, apple liquor, sorrel, cordial, quillaia extract

---

РАВИОЛИ ИЗ ИНДЕЙКИ  
С ОЛИВКОВЫМ ТАПЕНАДОМ

700 ₺ / 115

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ЗВЕЗДА»  
Белый ром, ананасовый шраб с гранатом, Мараскино,  
экстракт квиллайи

---

TURKEY RAVIOLI  
WITH OLIVE TAPENADE

700 ₺ / 115

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL THE STAR  
White rum, pineapple shrub with pomegranate, Maraschino,  
quillaia extract

---

САЛАТ С УТКОЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ,  
ЯГОДАМИ И МАЛИНОВЫМ БАЗИЛИКОМ

900 ₺ / 90/90/11

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «КОРСАР»  
Водка, персиковый ликер, кокосовое молоко,  
пена из Апероля и малины

---

SALAD WITH COLD SMOKED DUCK,  
BERRIES AND RASPBERRY BASIL

900 ₺ / 90/90/11

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL KORSAR  
Vodka, coconut milk, peach liquor,  
Aperol and raspberry foam

---

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С МАРИНОВАННОЙ  
СВЕКЛОЙ И МАКОВЫМИ ЧИПСАМИ

700 ₺ / 90/43

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «БРОКАР»  
Амаро Монтенегро, Апероль, ром, лайм, пачули

CHEESE BALLS WITH PICKLED BEETS  
AND POPPYSEED CHIPS

700 ₺ / 90/43

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL BROCARD  
Amaro Montenegro, Aperol, rum, lime, patchouli

МИНИ-ТАРТ «МИМОЗА»  
С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ

700 ₽ / 63/6

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «САВВА»  
Джин, кокос, жасмин, питахайя

---

MIMOSA MINI-TART  
WITH SHRIMPS AND SALMON

700 ₽ / 63/6

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL SAVVA  
Gin, coconut, jasmine, pitahaya

---

МИНИ-ТАРТ «ОЛИВЬЕ»  
С ПЕРЕПЕЛАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

700 ₽ / 67/26

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «ЛА СКАЛА»  
Красный вермут на пармезане, Ликер Чинар,  
игристое вино, оливковый биттер

---

OLIVIER MINI-TART  
WITH QUAIL AND TRUFFLE

700 ₽ / 67/26

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL LA SCALA  
Red vermouth infused with parmesan, Cynar Liqueur,  
sparkling wine, olive bitter

---

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С РЕДИСОМ  
И СЕРЫМ ТАРТИНОМ

1000 ₽ / 150/5

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ «СУЛТАНКА»  
Белое сухое вино, кордиал на листьях  
черной смородины

---

SALMON TARTARE WITH RADISH  
AND GRAY TARTINE

1000 ₽ / 150/5

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL SULTANKA  
Dry white wine, cordial infused on  
blackcurrant leaves

---

ЯБЛОКО С ТЕРРИНОМ ИЗ ФУА-ГРА  
НА РИСОВЫХ ЧИПСАХ СО СПИРУЛИНОЙ

1300 ₽ / 100/13

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С КОКТЕЙЛЕМ  
«ТЕАТРАЛЬНЫЙ ОЖОГ»  
Граппа, просекко, лаймовый сорбет, сливки

APPLE WITH FOIE GRAS TERRINE  
ON SPIRULINA RICE CHIPS

1300 ₽ / 100/13

IT GOES PERFECTLY WITH COCKTAIL  
THEATRE PASSION  
Grappa, prosecco, lime sorbet, cream