

The background features a dark, textured surface with a pattern of small, light-colored dots. Overlaid on this are several concentric circles of varying sizes, creating a sense of depth and movement. The circles are rendered with a soft, glowing effect, making them stand out against the dark background.

BLACK★MARKET

СОВРЕМЕННАЯ ГАСТРОНОМИЯ

МЕНЮ

★ хит – любимые блюда гостей
🍃 вегетарианское блюдо, содержащее молочные продукты

ЛЕГКИЙ МАРКЕТ



САЛАТ С КРАБОМ



ТВОРОЖНЫЙ БОУЛ

★ **БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ** 660
🍃 с мини шпинатом, кресс-салатом, яблоками, огурцами, авокадо, брокколи и цукини 280 г **237 ккал**

САЛАТ С КРАБОМ 1290
авокадо, рукколой, пеканом в карамели и белым бальзамиком 200 г **190 ккал**

🍃 **ОВОЩНОЙ САЛАТ** 580
огурцы, томаты, сладкий перец, редис и заправка на ваш выбор: оливковое масло, сметана или деревенское масло 240 г **137 ккал**

🍃 **ГУАКАМОЛЕ** 680
из авокадо, с красным луком, лаймом, чили перцем, специями и зеленым маслом 140/40 г **190 ккал**

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ НА ПАРУ 620
с листьями салата, миндалем и голубикой 120/50/50 г **160 ккал**

🍃 **ТВОРОЖНЫЙ БОУЛ** 640
с ягодами 240 г **226 ккал**

ЯГОДНОЕ АССОРТИ 100 г **37 ккал** 480



ГУАКАМОЛЕ



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



ЯГОДНОЕ АССОРТИ



БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

★ хит – любимые блюда гостей
🌿 вегетарианское блюдо, содержащее молочные продукты

ЗАВТРАКИ ДО 16:00



ОМЛЕТ БРЕЗАОЛА



ЗАВТРАК ЧЕМПИОНА



ЗАВТРАК С КРАБОМ

ОМЛЕТ БРЕЗАОЛА 720
с крем-чизом, шпинатом и пармезаном 300 г

БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ 590
с авокадо, цукини на гриле, томатами и крем-чизом 300/50 г

ЗАВТРАК С КРАБОМ 740
яйцом-пашот на крабовом кейке со шпинатом, поджаренным тостом и голландским соусом 250 г

★ **ЗАВТРАК ЧЕМПИОНА** 760
с яйцом-пашот, лососем и авокадо 300 г

★ **ЯЙЦА-ПАШОТ** 540
на ржаном хлебе с гуакамоле и крем-чизом 250 г
★ с лососем 290 г 720

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ 720
★ со слабосолённым лососем 280 г 720
★ с беконом 270 г 640
★ с пармской ветчиной 270 г 690

ДРАНИК С ЛОСОСЕМ 590
огурцом, крем-чизом и икрой тобико 230 г

★ **БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ** 620
со сливками Шантлиль, сгущенным молоком, бананом и сезонными ягодами 360 г

★ **СЫРНИКИ** 590
с клубничным джемом и сметаной 150/100/30 г

🌿 **ОВСЯНАЯ КАША** 540
с ягодами, бананом и орехами 250 г
★ на воде/молоке 540
★ на кокосовом молоке 580



ЯЙЦА-ПАШОТ



СЫРНИКИ



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ



БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ

★ хит — любимые блюда гостей
🌿 вегетарианское блюдо, содержащее молочные продукты

САЛАТЫ



САЛАТ С УТКОЙ ПРОШУТТО

САЛАТ С УТКОЙ ПРОШУТТО..... 890
муссом из крем-чиза и козьего сыра, манго, юдзу и орехом пекан 220 г

★ **ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ** 690
🌿 с сыром фета, томатами, огурцами, сладким перцем, оливками, шпинатом и бальзамической заправкой 380 г

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
★ с куриной грудкой-гриль 320 г 680
★ с креветками-гриль 290 г 740



НИСУАЗ С ТУНЦОМ ТЕМПУРА



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

🌿 **БУРРАТА** 760
с томатами, базиликом, соусом песто, кедровыми орехами и чипсами из угольного хлеба 230 г

★ **НИСУАЗ С ТУНЦОМ ТЕМПУРА** 1190
картофелем, зелёной фасолью, томатами, оливками и микс-салатом 400 г

🌿 **ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 330 г 760
★ с куриной грудкой 420 г 820
★ с креветками 400 г 890



БУРРАТА

ЗАКУСКИ



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

ПРОФИТРОЛИ С УГРЕМ 420
огурцом, соусом унаги, кунжутом кимчи 130 г

ТАРТАР «ВУЛКАН» 740
🍷 со специями дукка и трюфельным айоли 180 г
Поджио Бадиола

ПЛАТО ИЗ СЫРОВ 1540
сыр пекарينو, grano padano, камамбер, горгонзола, козий сыр, брезаола, с ягодами и гриссини 340 г



ПРОФИТРОЛИ С УГРЕМ



ЗАПЕЧЕННЫЙ БАТАТ С КРАБОМ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 840
с чипсами из черного хлеба и микс-салатом со сметанным васаби 120 / 40 г
🍷 Гави Канти

★ **ТАРТАР ИЗ ТУНЦА** 780
🍷 с соусом из сливочного хрена и крутонами 185 г
Мальбек Луиджи Боска

★ **ЗАПЕЧЕННЫЙ БАТАТ** 890
🍷 с крабом и авокадо 280 г
Рислинг Фетцер



ТАРТАР «ВУЛКАН»



РАКОВЫЙ БИСК

★ **РАКОВЫЙ БИСК** 820
 с йогуртовым муссом 300 г

★ **БОРЩ БЛЭК АНГУС** 540
с мраморной говядиной и фасолью,
подается со сметаной 350 г

КУРИНЫЙ СУП «СТРАЧАТЕЛЛА» 460
с домашней пастой, яйцом и шпинатом 400 г

 **ТОМ ЯМ** 620
наша версия тайского супа с морепродуктами,
грибами, имбирем, чили и зеленым луком 360 г
★ на кокосовом молоке 360 г 640



БОРЩ БЛЭК АНГУС



ТОМ ЯМ

ВЫПЕЧКА

ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ 65/25 г 160

ЗЛАКОВЫЙ БАГЕТ 80/25 г 160

ХРУСТЯЩИЙ БАГЕТ 220
запеченный с пармезаном, чесноком и травами 65 г



КУРИНЫЙ СУП «СТРАЧАТЕЛЛА»



ЛИНГВИНИ С КРАБОМ

ПАСТА & РИЗОТТО

★ **ЛИНГВИНИ С КРАБОМ** 1090
в легком соусе с красной икрой
и томатами конкассе 340 г
 Верментино Вилла Солаис

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 920
креветками, кальмарами, лососем
и соусом биск 350 г
 Соаве Классико

 **ФЕТУЧИНИ БОЛОНЬЕЗЕ** 760
с фаршем из мраморной говядины, сладким перцем,
томатным соусом и пармезаном 320 г
Тенасити Шираз

★ **ГИГАНТСКИЕ ПЕННЕ** 760
с жареным цыпленком, беконом,
грибами и соусом пармезан 330 г
 Бургонь Шардонне Шато де Драси

★ **ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ** 790
 шпинатом, красной икрой и сливочным соусом 170 г
Люсьен Альбрешт Рислинг Резерв

 **РИЗОТТО С УГРЕМ** 890
сыром пармезан и соусом унаги 290 г
Рислинг Ник Вайс

 **РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 790
в сливочном соусе с пармезаном
и трюфельным муссом 280 г
Риас Байшас Альбариньо



ГИГАНТСКИЕ ПЕННЕ



ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ



РИЗОТТО С УГРЕМ

БУРГЕР БАР



КЛАБ СЭНДВИЧ



КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ



БЕЛЫЕ ГРИБЫ

★ **КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ** 720
сальсой и сметаной 280/60/60 г

★ **КЛАБ СЭНДВИЧ** 760
с цыпленком, беконом, сыром чеддер, яйцом, томатами и горчичным соусом, с картофелем фри 350/100 г

БЕЛЫЕ ГРИБЫ 880
котлета из мраморной говядины с белыми грибами в сливочном соусе, сыром чеддер и маасдам с картофелем фри и коул слоу 370/100/60 г

ТРЮФЕЛЬ 890
котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, шпинат, лук, яйцо, голландский соус, трюфельное масло, с картофелем фри и коул слоу 350/100/60 г

★ **ФИРМЕННЫЙ** 860
котлета из мраморной говядины, сыр гауда и чеддер, малосольные огурцы, кетчуп «красное вино», с картофелем фри и коул слоу 360/100/60 г

СЛАЙДЕР ТРИО 920
три мини-бургера: с котлетой из мраморной говядины, сыр моцарелла и вяленые томаты; сыр и бекон; сыр и грибы с картофелем фри 390/100 г



ТРЮФЕЛЬ



СЛАЙДЕР ТРИО



ФИРМЕННЫЙ



ГОВЯДИНА В СОУСЕ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

**ГОВЯДИНА
В СОУСЕ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ**..... 940

с пюре из сельдерея, хрустящим горошком и мятой 250 г
Риоха Вальдемар

ПОКЕ
★ с тунцом 740
рисом, битыми огурцами, бобами эдамаме и дайконом 440 г

★ с лососем 780
рисом, авокадо, арбузной редькой и бобами эдамаме 440 г
Кендал Джексон Совиньон Блан

★ **КРЕВЕТКИ «ПОПКОРН»**..... 720

в темпуре с соусом кимчи 250 г
Креман д'Эльзас

★ **КИСЛО-СЛАДКАЯ КУРИЦА
С ОВОЩАМИ**..... 720

азиатским апельсиновым соусом, имбирем и чесноком 360 г
Кастель Фирмиан Москато Джалло

🌿 **ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ**..... 620

с томатами и кинзой 215 г



КРЕВЕТКИ «ПОПКОРН»



ПОКЕ С ТУНЦОМ



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Р О Л Л Ы



АВОКАДО И УГОРЬ 780

с крем-чизом, огурцом, соусом унаги
и кунжутом-кимчи 210/15/5 г



БЛЭК ДРАГОН 1190

с угрем, соусом унаги, такуаном,
крем-чизом и кунжутом 270/15/5 г



ОБОЖЖЕННЫЙ ЛОСОСЬ 840

с угрем, красной икрой, крем-чизом,
авокадо и такуаном 220/15/5 г



★ **ФИЛАДЕЛЬФИЯ** 840

наша интерпретация с тунцом и лососем 260/15/5 г



КАЛИФОРНИЯ 780

наша интерпретация с крабом и креветкой,
икрой тобико, огурцом, нори и зеленым луком 210/15/5 г



★ **СПАЙСИ ТЕМПУРА** 650

🌶️ теплый ролл с креветками-темпура, икрой масаго,
кунжутом, кимчи и японским соусом 210/30/15/5 г

★ хит — любимые блюда гостей

МЯСНОЙ MARKET

стейки заботливо приготовлены из охлажденной локальной говядины Блэк Ангус

* вес мяса указан в сыром виде и зависит от степени прожарки

ТИБОН 890
дуэт стейков Рибай и Нью-Йорк на кости со шпинатом, томатами черри и соусом порто
рекомендуемая прожарка medium rare 100**/130 г
** цена указана за 100 г
Бароло Пио Чезаре



★ **ФИЛЕ МИНЬОН** 2190
вырезка из мраморной говядины
рекомендуемая прожарка medium rare 225 г*
Зинфандель Валлей Оакс Фетцер



РИБАЙ 3190
стейк из толстого края мраморной говядины
рекомендуемая прожарка medium 300 г*
Бароло Пио Чезаре



НЬЮ ЙОРК 1990
стейк из тонкого края мраморной говядины
рекомендуемая прожарка medium rare 350 г*
Неро д'Авола Шеразаде Доннафугата



★ **МАЧЕТЕ** 1590
альтернативный стейк из диафрагмы
подается с романо на гриле, маслом рокфор и перечным соусом 200*/70/50 г
Пенфолдс Кунунга Хилл



ФЛЭТ АЙРОН 1290
альтернативный стейк из внутренней части лопатки с повышенной сочностью 250 г*
Луис Каньяс Темпранильо



★ **ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА** 780
с картофельным парментье, вешенками, фисташками, соусом демиглас с трюфелем 140/180 г
Гави Канти



УТИНАЯ ГРУДКА С БУЛГУРОМ 1290
соусом демиглас, вялеными томатами и пармезаном 120/180 г
Пти Кло Пино Нуар



СКАНДИНАВСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ 820
из мраморной говядины с картофельным пюре, соусом сливочный деми и гранатовым конфи 145/200 г
Вальполичелла Классико



СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ 50 г 150
★ ВВQ
★ Стейк соус с красным вином
★ Сливочный Деми
★ Перечный соус



ТИБОН



СТЕЙК МАЧЕТЕ



УТИНАЯ ГРУДКА С БУЛГУРОМ

🍀 вегетарианское блюдо, содержащее молочные продукты

🍀 **КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 270
со специями 100 г

★ **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 150 г 250
с трюфельным маслом 150 г 290

🍀 **КРАСНЫЙ РИС** 350
150 г

🍀 **РИС ШИНАКИ** 250
150 г



СПАРЖА

ГАРНИРЫ

★ **ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ** 440
🍀 с пармезаном и оливковым маслом 130/40 г

🍀 **ОВОЩИ ГРИЛЬ** 480
баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны (можно заказать на пару) 170 г

🍀 **СПАРЖА** 690
на гриле с пармезаном 100 г



ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

ЛОСОСЬ С КРАСНЫМ РИСОМ 1250
и соусом манго-карри 110/200 г
Гевюрцтраминер Фетцер

СИБАС 1390
с картофелем, запеченным луком порей, шпинатом
и соусом сливочный сельдерей 200/170 г
Шардонне Эстейт

★ **КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ** 880
с авокадо, соусами кимчи и манго-кокос 130/80 г
Пино Гри Люсьен Альбрешт

★ **АХИ ТУНЕЦ** 920
с рисом чираши, авокадо,
азиатским соусом и кунжутом 90/230 г
Маркес де Рискаль Совиньон Блан

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 1650
креветки, мидии, кольца и щупальцы кальмаров
в томатном соусе,
подается с хрустящим багетом
и запеченным пармезаном 650/110 г
Кава Перелада



СИБАС



ЛОСОСЬ С КРАСНЫМ РИСОМ



КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ



АХИ ТУНЕЦ

ДЕСЕРТЫ

Все десерты представлены на витрине рядом с барной стойкой.
На данную категорию не распространяются скидки и спец. предложения.



МИЛЬФЕЙ БЕЗЕ С ЯГОДАМИ



БЛЭК МАРКЕТ ОРЕО ТОРТ



БЛИННЫЙ ТОРТ С ЯГОДАМИ



ЯГОДНЫЙ ТАРТ

МИЛЬФЕЙ БЕЗЕ С ЯГОДАМИ 680
со сливками Шантильи и малиновым соусом 260/50 г

★ **БЛЭК МАРКЕТ ОРЕО ТОРТ** 590
безе, сливочный сыр, свежие ягоды
и шоколадная крошка Орео 170 г

БЛИННЫЙ ТОРТ 620
со сливочно-ванильным кремом
и сезонными ягодами 250 г



ЧИЗКЕЙК МАРАКУЙЯ

ЧИЗКЕЙК МАРАКУЙЯ 490
подается с малиновым соусом и свежей малиной 170/25 г

ПТИЧЬЕ МОЛОКО 450
молочное суфле с горьким шоколадом и орехами 110 г

ЯГОДНЫЙ ТАРТ 690
песочный корж с йогуртовым кремом
и ассорти из свежих ягод 200 г

МАЛИНОВЫЙ ШОКОТАРТ 870
шоколадный песочный корж с йогуртовым кремом,
свежей малиной и фисташкой 200 г



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

ГОЛУБИЧНЫЙ ТАРТ 640
песочный корж, йогуртовый крем
и свежая голубика 185 г

★ **ПРОФИТРОЛИ ТАРТ** 550
песочный корж с профитролями, начинкой ганаш,
кремом из сыра Маскарпоне, заварного крема
орехового пралине 200 г

МИЛЬФЕЙ 540
карамелизованное тесто, ванильный крем
с белым шоколадом 200 г



ПРОФИТРОЛИ ТАРТ



ГОЛУБИЧНЫЙ ТАРТ

ДЕСЕРТЫ

Все десерты представлены на витрине рядом с барной стойкой.
На данную категорию не распространяются скидки и спец. предложения.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

МОРКОВНЫЙ ТОРТ 490
морковный бисквит с яблочным желе, крем на основе
творожного сыра с орехами 210 г

★ **ТОРТ ШОКОМАНИЯ** 520
шоколадный бисквит, ганаш и шоколадный мусс 165 г

ШОКОЛАДНАЯ СИМФОНИЯ 590
шоколадный бисквит с муссом на основе творожного
сыра с темным и молочным шоколадом 190 г

ЧЕРНИЧНЫЕ НОЧИ 720
бисквит, творожный крем, топпинг малиново-черничный,
голубика, черника и фисташки 280 г



ШОКОЛАДНАЯ СИМФОНИЯ



ЧЕРНИЧНЫЕ НОЧИ

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 460
песочное тесто, яблоки, корица
и ванильное мороженое 175/50 г

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 520
с молочным шоколадом
и фисташковым мороженым 115/50 г

★ **БОМБА CHOCOLATE** 520
с белым шоколадом, пралине из фундука
и горячим шоколадом 150 г

БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ 420
по фирменному рецепту idскафе 150 г



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ



БОМБА CHOCOLATE

МОЛОЧНЫЙ КЕКС 440
бисквит с пропиткой из трех видов молока,
кремом Шантильи и манговым сорбитом 90/50/20 г

КЕЙК ПОПС 220
бисквит красный бархат с крем-чизом в шоколаде 50 г

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ 220
в ассортименте 50 г



ТОРТ ШОКОМАНИЯ



БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ



МОЛОЧНЫЙ КЕКС



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

БРАНЧИ

Каждые выходные 1 бранч сет на выбор:



ТОСКАНА 850

- ★ томатный суп с гуакамоле
- ★ шпинат с томатами черри
- ★ мини-моцарелла
- ★ черный тост с пармской ветчиной
- ★ яйцо-пашот
- ★ страчателла с клубникой

380 г



СЕН-ТРОПЕ 750

- ★ картофельный суп с трюфелем
- ★ глазунья из перепелиных яиц
- ★ сан-жак и рататуй на угольном хлебе
- ★ салат из шпината с миндалем и клюквой
- ★ крем-брюле с ягодами

280 г

БРАНЧ КОКТЕЙЛИ



АПЕРОЛЬ ШПРИЦ 690

апероль, просекко, джин, содовая,
украшается лимонными дольками 300 мл

БЕЛЛИНИ 550

просекко, персиковый ликер, персиковый сок 150 мл

КИР РОЯЛЬ 550

просекко, черносмородиновый ликер 150 мл

МИМОЗА 550

просекко, апельсиновый сок 150 мл



КАЛИФОРНИЯ 890

- ★ виноград и груша
- ★ пармская ветчина с гренками
- ★ цукини, обжаренные на гриле со шпинатом
- ★ яйцо-пашот
- ★ мини-домашняя гранола
- ★ сырник, подается со сметаной
- ★ тост с джемом

400 г



САН-ДИЕГО 890

- ★ суп чили кон карне
- ★ кесадилья
- ★ салат с сыром халуми, кукурузой, томатами, красным луком в пикантном соусе
- ★ чипсы тортилья с домашним гуакамоле
- ★ чуррос с соусом соленая карамель и сливками

580 г

ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ



МИНИ-БУРГЕР

АБВГД-ЕЙКА 400

куриный суп с макаронами-буквами,
кусочками курицы, морковью и цукини 300 г

МИНИ-БУРГЕР 560

подается с картофелем фри 160/100 г

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ 620

запеченные или на пару
подаются с картофельным пюре
или картофелем фри 120/100/40 г

БАБОЧКИ 460

паста в сырно-сливочном соусе 210 г

ПЕРЕПОЛОХ В КУРЯТНИКЕ 490

кусочки куриного филе «попкорн»
с картофельным пюре
или картофелем фри и кетчупом 120/100/30 г

СЫРНИКИ С ДЖЕМОМ 520

подаются со сметаной и густым молоком 140/90 г

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 490

клубничный / шоколадный / ванильный 350 мл



GOOGLE PLAY



APP STORE

СКАЧИВАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
BLACK MARKET РЕСТОРАН

Данный буклет является рекламным материалом.
Оплата производится наличными в рублях и кредитными картами.
С контрольным меню можно ознакомиться у менеджера.