MAYA

Maya – ресторан, где исследуют первобытные вкусы через огонь и природные техники приготовления. В основе лежит современный взгляд бренд-шефа Тома Халпина на кухню Центральной и Южной Америки.

THE SOUL OF MAYA

DIPS & DELICACIES	гуакамоле и сальса мача / бабагануш / севиче из дорадо, перец ахи амарилло и картофель пай / севиче гребешок, кумкват, фиолетовый картофель / перуанский салат с манго и папайей, понзу, узбекский томат
HEARTH	куриные сердца, лисички, сельдерей
EMBER-GRILLED TROUT	форель на березовом полене, соус зелёный карри, спаржа
BEEF & FOREST	говядина ребро, запеченный рис, арахис, томатный салат
SWEET, SOUR & SALT	клубничный тирамису, белый шоколад /сорбет клубничный / конфета maya соленая карамель

7 500 / гость

*сет доступен для компаний от двух гостей при заказе на каждого

Винное сопровождение 4 бокала	5 500
Коктейльное сопровождение 3 коктейля	3 600

SPECIAL

Лепешка тыква, чемула, креветка	1 290
Тыквенный кекс, ореховый ганаш, ванильное мороженое	850

WHITE TRUFFLE SPECIAL

Белый трюфель 1 гр	1 490
Трюфельная лепешка, пекорино, белый трюфель	2 190
Тартар из говядины, белый трюфель, чипотле	2 490
Ньокки, белый трюфель, козий сыр	3 500
Ванильное мороженое, белый трюфель	1 790

RAW

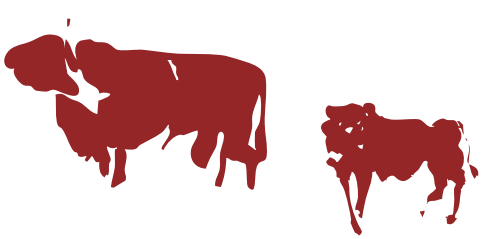
Севиче дорадо, Ахи Амарилло, картофель пай	1 590
Севиче гребешок, кумкват, фиолетовый картофель	1 490
Севиче дикий сибас, романо	1 790
Тартар из говядины, трюфель, чипотле	1 790
Севиче-сет от Тома Халпина 3 вида: дорадо Ахи Амарилло, севиче гребешок, дикий сибас	2 690

ЛЕПЕШКИ

Трюфельная лепешка, пекорино, страчателла	1 390
Лепешка с крабом, рикотта, томатный джем	1 890
Лепешка ягненок адобо, моле, брынза, тамаринд винегрет	1 590

ЗАКУСКИ

Маринованные оливки	790
Гуакамоле, лепешка	1 490
Добавить кукурузный тостадос 40 гр	+250
Запеченный гребешок, зеленый лук, имбирь 3 шт.	1 390
Перец рамиро, рикотта, трюфель	1 190
Сэндвич «кацу» с крабом и лососем, лайм айоли, томатный джем	2 000
Томленый говяжий язык, голландский соус, арахис	1 900
Тако, креветки Синалоа, перец поблано, авокадо	1 190
Тако с томленными говяжьими щеками и соусом пико-де-гайо (для двоих)	2 690



САЛАТЫ
СУПЫ

Зеленый салат, авокадо, овощи, киноа	990
Добавить тигровые креветки на гриле 100 гр	+700
Перуанский салат из манго и папайи, маринованный имбирь, томаты	1 890
Салат с крабом, апельсин, авокадо	1 790
Стейк-салат, спаржа, соус грин годдес	1 950
Суп из печеных томатов, форель, сибас, копченые сливки	1 390
Копченое ребро, вагю, грибы	1 690

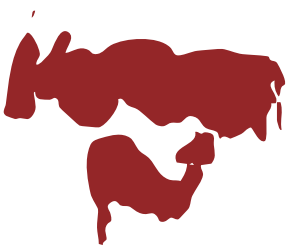
ГОРЯЧЕЕ

Цыпленок, запеченный на углях, лисички, спаржа	1 950
Запеченная черная треска в глазури с ароматной зеленью и зеленым карри соусом	2 100
Форель, запеченная на березовом полене, полента с кукурузой на гриле	2 190
Ньокки, биск, страчателла креветки / осьминог	1 890 / 2 390
8-часовой молочный ягненок, картофель, чимичурри	2 190
Половина утки, грудка сухого вызревания, ножка конфи, припущенная груша	2 290
Фаланга камчатского краба на гриле, цена за 100 гр	2 490
Осьминог, ромеско, фенхель, цена за 100 гр	2 590
Говяжьи ребра медленного приготовления, запеченный рис, кукуруза, арахис, томатный салат	2 590
Чизбургер MAYA вагю	1 890

СТЕЙКИ

цена за 100 гр

Филе-миньон прайм, романо на гриле, вешенки, соус рэд вайн	2 100
Аргентинский рибай	1 990
Стриплойн вагю А5 Япония	9 500



НА КОМПАНИЮ

РЫБА **цена за 100 гр**	Тюрбо на гриле, лимонный бер блан, водоросли комбу Марокко	**2 200**
	Тюрбо, запеченная в дровяной печи, бульон из копченых помидоров и оливок Марокко	**2 200**
МЯСО **цена за 100 гр**	Портерхаус прайм, рагу из диких грибов	**2 190**
	Клаб стейк, рагу из диких грибов	**1 700**
	Лопатка горячего копчения «адобо», романо, лепешка, маринованный лук	**6 500**

Итоговая стоимость зависит от веса блюда.
Подробнее о размере порции расскажет официант

ГАРНИРЫ

Печеный батат, апельсин, херб соус, йогурт, фисташки	890
Картофель конфи, херб айоли	790
Батат фри, лайм, айоли	790
Картофель фри, трюфельный соус	790
Томаты, ялтинский лук, масло петрушки	750
Спаржа на гриле	1 190

СОУСЫ

Соус красное вино / Перечный соус	350
Рагу из диких грибов, 50 гр	500
Чимичурри / Ромеско	250

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк, ваниль бурбон «Мадагаскар»	900
Фиников стики-тоффи пудинг, ванильное мороженое, карамельный соус	900
Клубничный тирамису, белый шоколад	1 100
Угольный Шу, мисо, бобы тонка	850
Запеченный мини-ананас, крем-брюле, кокос, лайм	1 590
Тарт с темным перуанским шоколадом, черная икра	1 800
MAYA Mask **кокосовый ганаш, тропические фрукты, бисквит лайм**	1 250
Конфета Maya соленая карамель / кокос / маракуйя	290
Сорбеты и мороженое щавель / манго / малина, лемонграсс / кафирский лайм / черная смородина / ананас / шоколад / ваниль	300

ДИЖЕСТИВЫ

КРЕПКИЕ НАПИТКИ 40 мл	Walcher Williams Christbirne, 40%	1 000
	Walcher Grappa St. Magdalena Riserva, 40%	1 200
ПОРТО 75 мл	2017 Vista Alegre Late Bottled Vintage	1 100
	Fonseca Aged Tawny Port 20 Year Old	3 300
ВИНО 75 мл	2023 Lefkadia Petit Manseng	950
	2022 Apasionado de José Pariente	1 200

BAR SPECIAL

CHICHA MORADA, 9%	водка Beluga Noble / писко / фиолетовая кукуруза / яблоко / бобы тонка / розовый перец / апельсин	**1 200**
PICANTE MARGARITA, 12%	текила Patron Silver / ананас / кинза / халапеньо / лайм	**1 250**

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

КАПУЧИНО ТОФФИ	эспрессо, овсяное молоко, тоффи карамель, гречишный чай, ржаной солод	**700**
АПЕЛЬСИНОВЫЙ МОККО	эспрессо, апельсин, какао, мисо-карамель	**700**