

Roche

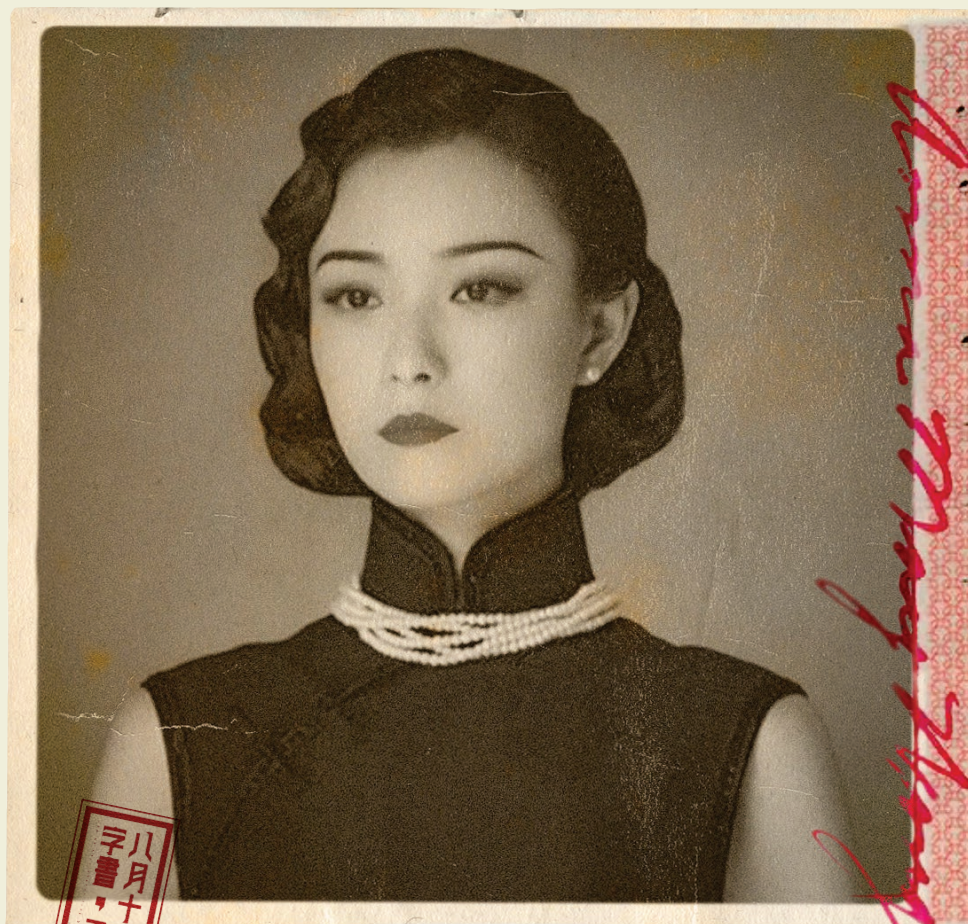
罗氏夫人



Ⓥ
vegan

ⓖ Ⓛ
gluten/lactose free

Ⓢ
spicy



八月十八日
字書天

Anna May Wong

Добро пожаловать в ресторан Madame Roche, где каждый вечер превращается в незабываемое гастрономическое путешествие.

Наш ресторан создан с любовью и вдохновением от богатого европейского и азиатского наследия, которое нашло свое отражение в каждом блюде и напитке. Здесь, в сердце Москвы, мы предлагаем вам окунуться в атмосферу изысканности и тепла, где каждый гость окружен вниманием и заботой.

Каждое посещение Madame Roche — это возможность насладиться не только утонченными вкусами, но и особенной атмосферой, созданной для вашего комфорта и удовольствия. Мы стремимся, чтобы каждый визит оставил в вашей душе теплые воспоминания и желание вернуться вновь.

Присоединяйтесь к нам в этом удивительном приключении, где гастрономическое искусство и гостеприимство сплетаются в единое целое, создавая волшебную и неповторимую атмосферу для каждого гостя.

С любовью и уважением,
Madame Roche



小碟子 / Маленькие тарелки

Пряные томаты (V) (S)

250₽

Ананас кимчи (V) (S)

сыроедческое

250₽

Эко яйца
с фермы

Солодовые яйца (S)

250₽

Кисло-сладкие шиитаки (V)

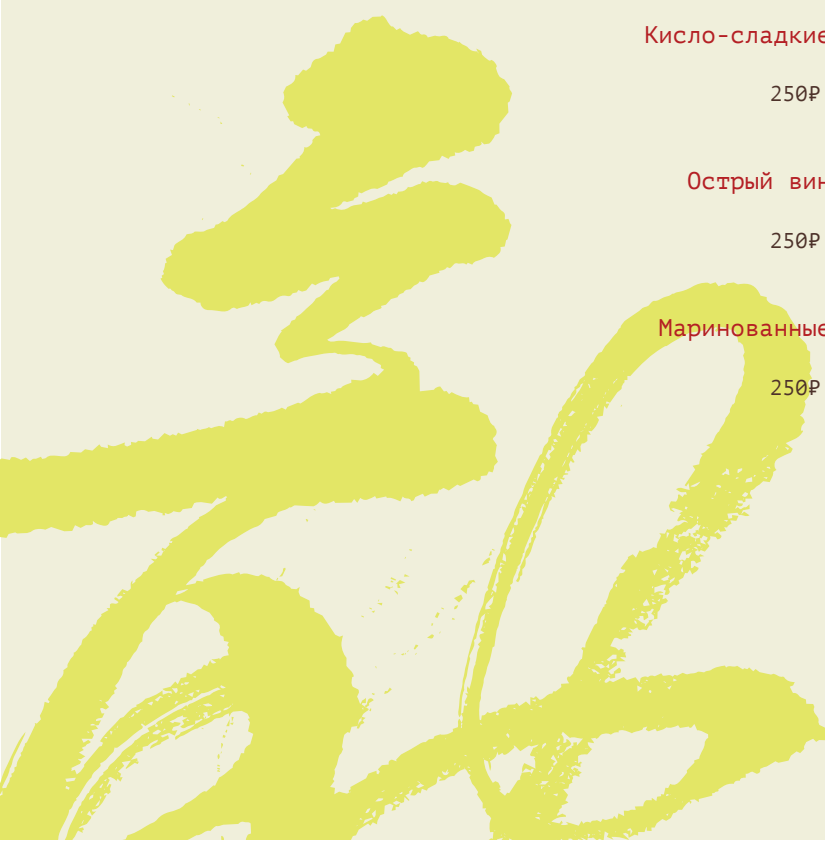
250₽

Острый виноград (V)

250₽

Маринованные оливки (V)

250₽



开胃菜 / Закуски “Мезе”

Паштет из цыпленка и фуа гра

Эко, локальное

590₽

Мятый авокадо, халапеньо (V) (S)

450₽

Фермерский локальный
“Мурманск”

Риет из подкопченного лосося

890₽

Мусс из трав

390₽

Пряный йогурт с огурцом

Локальное
огурцы, йогурт, кефир

350₽

Наша кухня — это отражение любви и страсти к кулинарии, которую мы вкладываем в каждое блюдо. Мы используем только лучшие локальные продукты, выращенные на свободном выгуле, чтобы гарантировать высочайшее качество и свежесть.

Каждое блюдо, которое вы видите на нашем столе, является результатом множества экспедиций и поиска уникальных ингредиентов. Мы гордимся тем, что можем предложить вам самое лучшее, что природа и местные фермеры могут предложить.

Меню Madame Roche развивается как живой организм, постоянно обновляясь и совершенствуясь. В каждом блюде вы почувствуете нашу любовь к кулинарному искусству и стремление создать неповторимые гастрономические впечатления для каждого гостя.

Добро пожаловать в мир Madame Roche — мир, где каждый ужин превращается в маленькое кулинарное приключение.

С уважением,
Кирилл Прокашев

来自老板 / От шефа





串烧 / Кушияки

Брокколи с кремом из кешью (V) (K)

390₽

Осьминог с виноградом (K)
и чимичурри

1200₽

привозной Марокко

Марискада с пряными перцами

1000₽

Сердца цыпленка

390₽

локальное
Липецкая,
Белгородская области

Вагю, желток конфи

2500₽

主菜开胃菜 / Основные закуски

Фермерский локальный
"Мурманск"

Обоженный лосось,
понзо и сальса

890₽

Ромейн на огне
с черным чесноком

590₽

Тартар из говядины
с костным мозгом

750₽

Рамиро из печи с тунцом

690₽

Салат с овощами, фетой
и ароматным маслом

1200₽

Локальная
охотское море

Глубоководная
креветка, халапеньо
и шисо

990₽

Тако с тушеной
говядиной /
с лангустинами/
растительный кон карне

490/590/590₽

Локальное
Воронежская область

Зеленый салат
с соусом из укропа

890₽

хелси

Крокет из томленной
щеки / угря

490/590₽



В доме Madame Roche еда превращается в искусство,
а каждый ужин – в маленькое чудо.

面包和扁面包 / Хлеб и лепешки

Окономияки с лангустинами

790Р

Окономияки с тунцом

890Р

Хлеба с маслами

250Р

К хлебу

Айоли из красной икры и чили

250Р

Томатная сальса

250Р

Взбитое масло

150Р

привозные томаты
"Италия"

Томатный крем
с корнеплодами ⑤

490₽

Рыбный бульон, рисовая
лапша и лангустины

690₽





Сочетание вкусов - как танец чувств,
которые пробуждают воспоминания

热菜 / Горячие блюда

локальный
Воронежская
или Калужская область

Ребро бычка
с костным мозгом

790₽

локальный
Мурманская область

Черная треска, цветная
капуста и мисо

890₽

Локальное Липецкая,
Белгородская область

Цыпленок с сердцами
и кускусом

590₽

Воронежская область

Митболы с сырным
картофелем

650₽

Паста с лангустинами
и петрушкой

990₽

Голубец
с растительным мясом (V)

990₽

Тортеллини с хвостом
и белыми грибами

790₽

Камбала с вонголе
и цукини

1050₽

甜点 / Десерты

Наши десерты вдохновлены наследием легендарных эпох и ностальгией по воспоминаниям из европейского и азиатского прошлого Мадам. Почти все десерты приготовлены без белого сахара, с акцентом на безлактозные и безглютеновые рецепты.

Профитроли

590₽

Ананас

1500₽

Баба

490₽

Клубничный десерт

490₽

Мороженое/сорбет 1 шарик

150₽

Медовик

490₽

Баночки

590₽

Максим Смирнов Управляющий
Артем Киселев Ст Менеджер
Елизавета Егорова Менеджер
Полина Василенко Менеджер
Алексей Пушкин Официант
Андрей Леденцов Официант
Светлана Пинчук Официант
Хорогай Сарыглар Официант
Елизавета Бриткина Официант
Софья Мордовкина Официант
Даниэль Кочетков Официант
Максим Иосифов Помощник Официанта
Питер Калангула Аладин
Секу Сума Аладин
Александр Пидгаевский Хостес
Карина Шукшина Хостес
Сергей Шевцов Хостес
Эвилина Уразбахтина Хостес
Феруза Мирзаева Клининг
Гуля Артыкова Клининг
Ырысбу Мамиева Посудомойщица
Дмитрий Афанасьев Инженер-техник
Кирилл Прокашев Шеф-Повар
Илона Максименко Шеф-Кондитер
Алексей Абросимов Су-Шеф
Александр Говрилов Су-Шеф
Илья Неревяткин Су-Шеф
Арап Абдылдаев Повар

Валерий Сиукаев Повар
Джамалдин Садыков Повар
Игорь Назаров Повар
Илья Раубэ Повар
Олег Хорош Повар
Максим Григорьев Повар
Кирилл Лоцманов Заготовщик
Ксения Щеглова Кондитер
Рената Нигьматулина Кондитер
Александр Лебедев Пекарь
Ксения Чичигина Бар-менеджер
Валерия Кузина Старший Бармен
Константин Кузькин Старший Бармен
Андрей Бежан Бармен
Андрей Лебедев Бармен
Артём Кузнецов Бармен
Даниил Мутовкин Бармен
Денис Цибилов Бармен
Дмитрий Мазур Бармен
Егор Панин Бармен
Иван Голян Бармен СПб
Константин Колодин Бармен СПб
Максим Смирнов Бармен
Мария Токарева Бармен
Саида Исаева Бармен
Федор Шигин Бармен
Юлия Дмитручина Бармен
Кирилл Шабанов Бармен СПб



