



# SILK LOUNGE



Вегетарианское блюдо  
*Vegetarian*



Выбор Four Seasons  
*Balance by Four Seasons*



Острое блюдо  
*Spicy dish*



Орехи  
*Nuts*



Лактоза  
*Lactose*



Яйца  
*Egg*



Глютен  
*Gluten*



Соя  
*Soy*



Русская кухня / локальное  
производство  
*Russian cuisine / local  
production*



Рыба  
*Fish*



Морепродукты  
*Seafood*



Говядина  
*Beef*



Свинина  
*Pork*

Мы можем адаптировать блюда под Ваши индивидуальные предпочтения и особенности рациона  
*We can tailor each dish to your individual preferences and dietary requirements*

Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом  
*Please kindly inform us if you have any food allergies*

Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %  
*All prices include VAT 22%. All prices are in rubles*

# Московское чайничье

MOSCOW TEA TIME

12:00 – 18:00

13 500 ₽

НА 2 ЧЕЛОВЕК, ВКЛЮЧАЕТ ЧАЙНУЮ ЦЕРЕМОНИЮ И АССОРТИМЕНТ ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ  
FOR TWO GUESTS, INCLUDES TEA CEREMONY AND TEA ASSORTMENT



## Закуски

SAVORIES

Бородинский хлеб, семга,  
медовые огурцы, чесночное масло  
*Borodinsky rye bread, salmon,  
honey marinated cucumbers, garlic oil*

Ватрушка с картофелем, чеддер,  
адыгейский сыр  
*Vatrushka with potatoes, cheddar,  
Adyghe cheese*

Волован, красная икра, сметана  
*Vol-au-vent, red caviar, sour cream*

Тарталетка, куриный паштет, луковый джем  
*Tartelette, chicken pâté, onion jam*

Пирожки с мясом и капустой  
*Assorted mini pies with meat and cabbage*

## Сладости

SWEETS

Птичье молоко, меренга с карамелью  
*Ptichye Moloko (traditional Russian soufflé dessert),  
meringue with caramel*

Орешки со сгущенкой  
*Oreshki with condensed milk  
(traditional walnut-shaped cookies)*

Пирожное картошка, муравейник с карамелью  
*Sweet Kartoshka (chocolate biscuit cake),  
Muraveinik with caramel (crunchy biscuit cake)*

Медовик, заварное пирожное манго  
*Honey cake, choux pastry with mango cream*

Малиновая пастила с маршмеллоу  
*Raspberry pastille with vanilla marshmallow*

Трубочка с кремом  
*Schaumrollen, cream-filled puff pastry*

Чай «Москва»

*Tea „Moscow“*

Требуется предварительное бронирование  
Pre-booking is required

+7 (499) 277 72 60 | [silklounge@thelegendofmoscow.com](mailto:silklounge@thelegendofmoscow.com)

# Московское чаепитие

## MOSCOW TEA TIME

Чай для России не просто напиток, а любимая традиция, которая уже много столетий неизменно ассоциируется с атмосферой домашнего уюта и тепла. Наше чаепитие сопровождается изысканными закусками и десертами, изящным оформлением и регламентированными правилами этикета. В Four Seasons Hotel Moscow мы объединили элементы классического английского ритуала с исконно русским настроением в нашей авторской церемонии чаепития.

Сохраняя атмосферу аристократического приема и традиции старинных купеческих семей, мы сервируем чайную церемонию в роскошном сервизе лимитированной коллекции авторства Императорского фарфорового завода. Обязательным дополнением к неспешному чаепитию станут наша забота и восхитительный вид на Красную площадь, что, без сомнения, добавит старой традиции новых впечатлений.

Since the 16th century, tea drinking has been far more than a daily ritual for Russians – it is a cherished tradition, inseparable from the feeling of home, warmth and togetherness. Unhurried conversation, refined refreshments, elegant presentation and a gentle code of etiquette have always been part of this beloved ceremony. At Four Seasons Hotel Moscow, we have woven together the grace of a classic British afternoon tea with the soulful spirit of a Russian gathering – honoring both the atmosphere of an aristocratic reception and the warm hospitality of the great merchant families of old.






We serve our tea ceremony on an exquisite limited-edition porcelain collection by the Imperial Porcelain Factory, where every detail speaks of artistry and heritage. And as you linger over each cup, you will be accompanied by our attentive care – and a breathtaking view of Red Square, lending something entirely new to a tradition that has endured for centuries.







## Завтрак

BREAKFAST


08:00 – 12:00

150 g     

Круассан, лосось гравлакс, авокадо, йогурт, рукола  
*Croissant, salmon gravlax, avocado, yogurt, arugula*

360 g    





Клуб-сэндвич, омлет, курица, томат, чеддер  
*Club sandwich, omelette, chicken, tomato, cheddar*

270 g    


Яйцо по-флорентийски, картофельная вафля, черный трюфель  
*Egg Florentine, potato waffle, black truffle*

200 g  


Пюре из авокадо, томаты конкассе, крекеры из семян  
*Avocado mash, tomato concassé, seed crackers*

165 g    




Омлет-ролл, цукини, маскарпоне  
*Omelette roll, zucchini, mascarpone*

30 g 

Рекомендация шефа: камчатский краб  
*Chef's suggestion: Kamchatka crab*

180 g 






Два яйца на Ваш выбор: омлет, глазунья, болтунья, вареные, пашот  
*Your choice of two eggs: omelette, fried, scrambled, boiled, poached*  
Добавьте перец, грибы, авокадо, сосиски, лосось, бекон, хашбрауны  
*Add bell pepper, mushrooms, avocado, sausages, salmon, bacon, hash browns*

220 g   

1600 Гурьевская каша, сухофрукты, орехи, яблочное варенье  
*Guryev porridge, dried fruits, nuts, apple jam*






Холодная подача/десерт  
*Served chilled/dessert*

2200

260 g     






1350 Овсяная каша, груша, клюква, орехи, на молоке или воде на Ваш выбор  
*Oatmeal porridge, pear, cranberry, mixed nuts, choice of milk or water*

2800

190 g     

1600 Русские сладкие блинчики, творог, ягоды, корица, клубничный крем  
*Russian sweet blinis, cottage cheese, berries, cinnamon, strawberry cream*

2100




200 g     

1800 Домашние сырники, свежие ягоды, топленая сметана  
*Homemade syrniki, fresh berries, slow-baked sour cream*

1700

Доступна безглютеновая версия  
*Gluten-free option available*

2900

120 g     

1500 Драники на Ваш выбор: картофель, цукини, батат  
*Your choice of draniki: potato, zucchini, sweet potato*

1400

+ 2 дополнения на выбор: яйцо пашот, слабосоленый лосось, авокадо  
*+2 condiments of your choice: poached egg, lightly salted salmon, avocado*

1900

**Икорное наслаждение**

CAVIAR EXPERIENCE

**Знакомые вкусы**

Икра: стерлядь, лосось, щука, осетр.  
Русские блины, оладьи, домашнее масло

**Familiar flavours**

*Caviar: sterlet, salmon, pike, sturgeon.  
Russian blinis, Russian pancakes (oladyi),  
homemade butter*

17 500

**Специальное предложение**

SPECIAL OFFER

Cremant de Limoux  
Antech Extra Brut 11 200

Champagne Bernard Rémy  
Grand Cru Brut 20 480

Специальная цена на вино действует только  
в паре с сетом

*The special wine price is only valid when  
paired with the set*

**Легендарная классика**

LEGENDARY CLASSICS

195 g

Салат «Столичный», курица, тыква,  
сливочный соус с фенхелем

*Stolichniy salad, chicken, pumpkin,  
cream sauce with fennel*

1650

120 g

Драники на Ваш выбор: картофель,  
цукини, батат

*Your choice of draniki: potato, zucchini,  
sweet potato*

1500

400 g

Пельмени из телятины,  
консоме с травами, сметана

*Veal pelmeni,  
consommé with herbs, sour cream*

2300

+ 2 дополнения на выбор: яйцо пашот, слабосоленый  
лосось, авокадо 1900

*+2 condiments of your choice: poached egg, lightly  
salted salmon, avocado*



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ | WE RECOMMEND ADDING

125 g

Медовик

*Honey cake*

2200

20 g Красная икра 1900  
*Red caviar*

20 g Щучья икра 2100  
*Pike caviar*

## Салаты и закуски

## SALADS AND STARTERS

230 g 	1800	200 g 	2100
Говяжий язык, мини-картофель, вешенки, имбирная заправка <i>Beef tongue, mini potato, oyster mushrooms, ginger dressing</i>		Пюре из авокадо, томаты конкассе, крекеры из семян <i>Avocado mash, tomato concassé, seed crackers</i>	
165 g 	1600		
Куриный паштет, грушевый чатни, венский хлеб <i>Chicken pâté, pear chutney, Vienna bread</i>			
210 g 	1500		
Салат с руколой и шпинатом, тыква, апельсин, кедровые орехи <i>Arugula and spinach salad, pumpkin, orange, pine nuts</i>			
200 g 	1450		
+ козий сыр <i>+ goat's cheese</i>			
Тартар из тунца, авокадо, крыжовник, крем из сельдерея <i>Tuna tartare, avocado, gooseberries, celery cream</i>	2300		
200 g 	1700		
Овощной салат, дыня, авокадо, щавель, заправка из трав <i>Vegetable salad, melon, avocado, sorrel, herb dressing</i>			

## Супы

## SOUPS

330 g 	1400
Традиционная окрошка, курица, редис, на квасе или на кефире на Ваш выбор <i>Traditional Okroshka, chicken, radish, choice of kvass or kefir</i>	
380 g 	1400
Холодный свекольный суп, кефир, огурец, перепелиное яйцо <i>Cold beetroot soup, kefir, cucumber, quail egg</i>	
390 g 	1500
Легкий куриный суп, домашняя картофельная лапша, пирожок из слоеного теста <i>Light chicken soup, homemade potato noodles, puff pastry pie</i>	

## Гастрономические деликатесы

## GASTRONOMIC DELIGHTS



50 g 5500  
Икра лосося  
*Salmon caviar*

50 g 20000  
Икра осетра  
*Sturgeon caviar*





50 g 41000  
Икра белуги  
*Beluga caviar*

Икра подается со сметаной, блинами или тостами  
*Caviar is served with sour cream, Russian blinis or toast*





## Сэндвичи и бургеры

## SANDWICHES AND BURGERS

350/150 g      
 Чизбургер из говядины,  
 медово-горчичный соус, картофель фри  
*Beef cheeseburger,  
 honey-mustard sauce, French fries*




360 g      
 Клуб-сэндвич, омлет,  
 курица, томат, чеддер  
*Club sandwich, omelette,  
 chicken, tomato, cheddar*




180/50 g      
 Фокачча, слабосоленый лосось, йогурт,  
 огурец, цукини фри  
*Focaccia, lightly salted salmon, yogurt,  
 cucumber, zucchini fries*





350 g      
 Панини с пастроми, узбекские томаты,  
 кимчи майонез  
*Panini with pastrami,  
 heirloom Uzbek tomatoes, kimchi  
 mayonnaise*



## Горячие блюда







## MAIN COURSES

250 g     
 Стейк тендерлоин, картофельный гратен,  
 перечный соус 4800  
*Tenderloin steak, potato gratin,  
 black pepper sauce*

240 g     
 Запеченная перепелка, орзотто,  
 белые грибы, соус из сельдерея 2800  
*Roasted quail, orzotto,  
 porcini mushrooms, celery sauce*





280 g      
 Кулебяка с лососем, грибы,  
 шпинат, сметанный соус 3600  
*Kulebyaka with salmon, mushrooms,  
 spinach, sour cream sauce*

280 g    
 Филе палтуса,  
 пюре из сельдерея и петрушки, шпинат,  
 соус с карамелизированным луком 3600  
*Halibut fillet, celery and parsley puree,  
 spinach, caramelized onion sauce*

200 g         
 Рубленный бифштекс, картофельная вафля,  
 демиглас 3300  
*Chopped beefsteak, potato waffle,  
 demi-glace*

## Плитки шоколада

CHOCOLATE BARS

- 700g   
 Темный шоколад с фундуком 5700  
*Dark chocolate with hazelnut*
- 700g    
 Молочный шоколад с миндалем 5300  
*Milk chocolate with almond*
- 700g   
 Белый шоколад с малиной 7700  
*White chocolate with raspberry*

## Шоколадный трюфель

CHOCOLATE TRUFFLE

ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

400

## Нарезные конфеты

CHOCOLATE CANDIES   

ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

350

Малина, жасмин-маракуйя, кокос-ваниль, грейпфрут, кофе, ирис, пралине, фундук, марципан, тирамису

*Raspberry, jasmine-passion fruit, coconut-vanilla, grapefruit, coffee, iris, praline, hazelnut, marzipan, tiramisu*

## Корпусные конфеты

DEMI-SPHERE CANDIES

ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

350

Вишня амаретто, малина маршмеллоу, клубника-базилик, цитрус

*Cherry amaretto, raspberry marshmallow, strawberry-basil, citrus*

## Макаруны

MACAROONS  

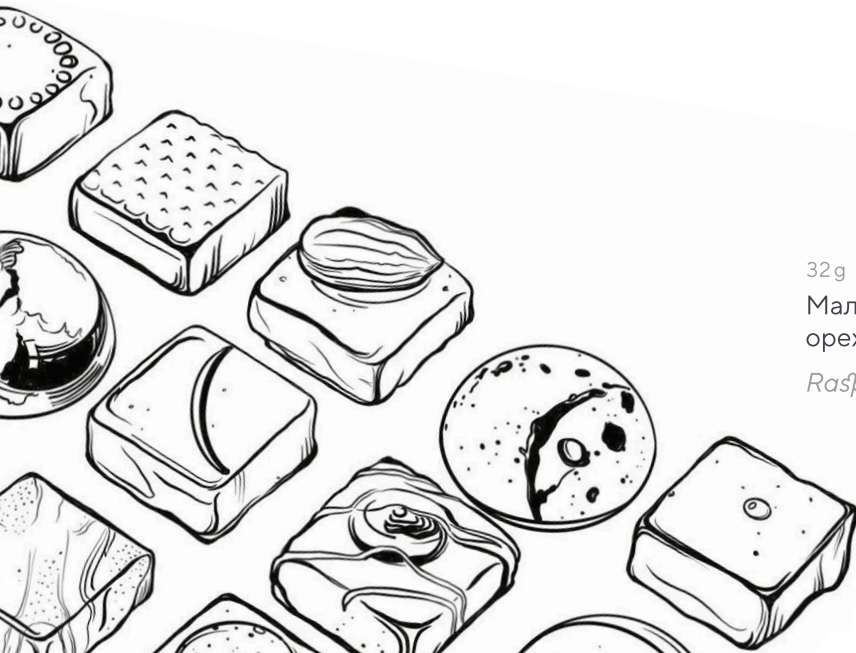
ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

350

32g

Малина, лайм, кофе, йогурт с черной смородиной, ореховый

*Raspberry, lime, coffee, blackcurrent yogurt, nut*



## Мармелад

MARMALADE

ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

250

32g

Вишня, апельсин, ананас и анис,  
черная смородина, яблоко и корица, малина,  
лимон, манго и маракуйя

*Cherry, orange, pineapple and anise, blackcurrant,  
apple and cinnamon, raspberry,  
lemon, mango and passionfruit*

## Эклеры

ÉCLAIRS   

ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

700

55g

Ваниль, шоколад, капучино, фисташка, медовик

*Vanilla, chocolate, cappuccino, pistachio,  
Honey cake*

## Шоколадный орешек

CHOCOLATE ORESHEK  

ЦЕНА ЗА 1 ШТ. | PRICE PER 1 PIECE

400

37g

Орешек из темного шоколада,  
вареная сгущенка, пекан

*Dark chocolate Oreshek,  
boiled condensed milk, pecan*

37g

Орешек из молочного шоколада,  
пралине, миндаль

*Milk chocolate Oreshek,  
praline, almond*

## Пасты

PASTES

175g

Соленая карамель

1600

*Salted caramel*

175g 

Шоколадно-миндальная

2200

*Chocolate almond*

175g 

Шоколадно-фундучная

2300

*Chocolate hazelnut*

175g 

Кокосовая

2100

*Coconut*

## Кексы

CAKES

ЦЕНА ЗА ПОРЦИЮ 100Г | PRICE PER SLICE 100G

950

КЕКС ЦЕЛИКОМ | WHOLE CAKE

950g   

Шоколад-марципан

11000

*Chocolate marzipan*

1000g   

Лимонный

7000

*Lemon*

950g    

Фундук-апельсин

9000

*Hazelnut orange*

## Торты собственного производства
























### ARTISAN CAKES

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ ЗА 3 ДНЯ  
AVAILABLE BY PRIOR RESERVATION WITH 3 DAYS` NOTICE

800g    	11500	1200g    	7500
Медовик <i>Honey Cake</i>		Черничный пирог <i>Blueberry Pie</i>	
1100g    	8000	750g    	8000
Красный бархат <i>Red Velvet</i>		Апельсиновый пирог <i>Orange Cake</i>	
1000g    	7000	1000g    	6000
Эстерхайзи <i>Esterhazy</i>		Абрикосовый пирог <i>Apricot Cake</i>	
1000g    	7500	1200g     	12000
Карамельная вафля <i>Caramel Cake</i>		Малиновый тарт <i>Raspberrry Tart</i>	
750g    	6500	1000g   	8500
Лимонный тарт <i>Lemon Tart</i>		Тирамису <i>Tiramisu Cake</i>	
1000g    	7500	900g    	6000
Черный лес <i>Black Forest Cake</i>		Яблочный пай <i>Tarte Tatin</i>	
1500g     	9500		
Клубничный Фрезье <i>Strawberry Fraisier</i>			

## Десерты

## DESSERTS

- 205 g       
**Малиновый тарт**  
 Ягодный мусс, свежая малина, базилик  
*Raspberry Tart*  
*Berry mousse, fresh raspberry, basil*
- 125 g       
**Медовик**  
 Медовый бисквит, гречишный мед, сметанный мусс  
*Honey Cake*  
*Honey sponge cake, buckwheat honey, sour cream mousse*
- 100 g      
**Черничный пирог**  
 Миндальный бисквит, ягодный крем, ягодный конфитюр, голубика, сметанный мусс  
*Blueberry Pie*  
*Almond sponge cake, berry cream, berry confiture, blueberries, sour cream mousse*
- 80 g   
**Маршмеллоу с базиликом**  
 Граните из лесных ягод, лаймовая меренга, сорбет из клубники и маракуйи  
*Basil marshmallow*  
*Wild berry granite, lime meringue, strawberry-passion fruit sorbet*
- 170 g      
**Роше**  
 Шоколадный бисквит, ореховый мусс, карамельный ганаш  
*Rosher*  
*Chocolate sponge cake, nut mousse, caramel ganache*
- 120 g      
**Мадлен**  
 Фундучный бисквит, лимонный крем, карамельный мусс  
*Madeleine*  
*Hazelnut sponge cake, lemon whipped cream, caramel mousse*

- 180 g       
 2100 **Клубничный Фрезье** 1500  
 Миндальный бисквит, клубничный крем, земляничный конфитюр, ванильный ганаш  
*Strawberry Fraisier*  
*Almond sponge cake, strawberry whipped cream, wild strawberry confiture, vanilla ganache*
- 145 g      
 2200 **Черный лес** 1400  
 Шоколадный бисквит, вишневый конфитюр, ванильный крем  
*Black Forest*  
*Chocolate sponge cake, cherry confiture, vanilla whipped cream*
- 125 g     
 1500 **Тирамису** 1400  
 Мусс «Pâte à bombe», маскарпоне, савоярди, кофе, какао  
*Tiramisu*  
*Pâte à bombe mousse, mascarpone, savoiardi, coffee, cacao*

1300
























1500

1500



## Десерты

## DESSERTS

- 205 g       
**Малиновый тарт**  
 Ягодный мусс, свежая малина, базилик  
*Raspberry Tart*  
*Berry mousse, fresh raspberry, basil*
- 125 g       
**Медовик**  
 Медовый бисквит, гречишный мед, сметанный мусс  
*Honey Cake*  
*Honey sponge cake, buckwheat honey, sour cream mousse*
- 100 g      
**Черничный пирог**  
 Миндальный бисквит, ягодный крем, ягодный конфитюр, голубика, сметанный мусс  
*Blueberry Pie*  
*Almond sponge cake, berry cream, berry confiture, blueberries, sour cream mousse*
- 80 g   
**Маршмеллоу с базиликом**  
 Граните из лесных ягод, лаймовая меренга, сорбет из клубники и маракуйи  
*Basil marshmallow*  
*Wild berry granite, lime meringue, strawberry-passion fruit sorbet*
- 170 g      
**Роше**  
 Шоколадный бисквит, ореховый мусс, карамельный ганаш  
*Roshe*  
*Chocolate sponge cake, nut mousse, caramel ganache*
- 120 g      
**Мадлен**  
 Фундучный бисквит, лимонный крем, карамельный мусс  
*Madeleine*  
*Hazelnut sponge cake, lemon whipped cream, caramel mousse*

- 180 g       
 1700 **Клубничный Фрезье** 1500  
 Миндальный бисквит, клубничный крем, земляничный конфитюр, ванильный ганаш  
*Strawberry Fraisier*  
*Almond sponge cake, strawberry whipped cream, wild strawberry confiture, vanilla ganache*
- 2100 **Черный лес** 1400  
 Шоколадный бисквит, вишневый конфитюр, ванильный крем  
*Black Forest*  
*Chocolate sponge cake, cherry confiture, vanilla whipped cream*
- 145 g      
 1500 **Тирамису** 1400  
 Мусс «Pâte à bombe», маскарпоне, савоярди, кофе, какао  
*Tiramisu*  
*Pâte à bombe mousse, mascarpone, savoiardi, coffee, cacao*

1300

1400

1500

