



ВРЕМЕНА ГОДА
РЕСТОРАН

Вкусно жить!



Меню



ВРЕМЕНА ГОДА
РЕСТОРАН

Утверждено приказом директора Приказ № _____ от _____.
Введено в действие с _____.
Данный экземпляр является рекламным материалом. Полный выход блюд
указан на доске потребителя в прейскуранте,
и предоставляется по первому требованию гостя.

Сезонное предложение Seasonal menu

Брускетта с осьминогом
Bruschetta with octopus
130r/g - 380 руб

Брускетта с крабом
Bruschetta with crab
130r/g - 690 руб

Брускетта с авокадо и томатами
Bruschetta with tomatoes and avocado
130r/g - 380 руб

Салат с камчатским крабом и авокадо
Salad with kamchatskiy krab and avocado
160r/g - 980 руб

Салат с осьминогом и перцем конфи
Salad with octopus and confit pepper
190r/g - 890 руб

Холодный суп Гаспачо с мясом краба
Cold Gazpacho soup with crab meat
250r/g - 780 руб

Окрошка с телятиной, языком и острой горчицей
Okroshka soup with veal, tongue and spicy mustard
280r/g - 360 руб

Мидии в белом вине
Mussels in white wine
240r/g - 760 руб

Трио на гриле: осьминог, гребешок, кальмар
Grilled trio: octopus, scallop, squid
350r/g - 2100 руб

Осьминог на гриле с легким средиземноморским соусом
Grilled octopus with a light mediterranean sauce
100r/g - 970 руб

Ассорти морепродуктов по-сицилийски с белым вином и травами
Seafood Sicilian style with white wine and spices
520r/g - 2500 руб

Ассорти морепродуктов на гриле
Grilled seafood
520r/g - 2400 руб

Мясное ассорти на гриле
Grilled meat platter
670r/g - 1800 руб

Закуски Appetizers

Икра щуچья с маслом и хрустящими гренками
Pike caviar with butter and crispy toasts
50/50r/g - 930 руб

Икра лососевая с белыми гренками и маслом
Salmon caviar with white toasts and butter
50/50r/g - 950 руб

Икра осетровая со сливочным крепом
Sturgeon caviar with cream crepe
50/50r/g - 6000 руб

Тартар из лосося с острым соусом из малины и томатов
Salmon tartare with raspberry and tomato hot sauce
170r/g - 780 руб

24 Лосось слабосоленый с кедровым орехом
Light-salted salmon with pine nuts
120r/g - 850 руб

Карпаччо из сельди на печеном картофеле с гренками и домашним винегретом
Herring carpaccio served on baked potatoes with toasts and home-made vinaigrette
255r/g - 400 руб

Паштет куриный с ароматом порто и коньяка, хрустящей бриошь и орехами
Chicken pate with aroma of Porto and cognac, crispy brioche and nuts
145r/g - 500 руб

Карпаччо из филе телятины с вяленными томатами и рукколой
Veal fillet carpaccio with dried tomatoes and arugula
130r/g - 580 руб

Тартар из телятины с трюфельным маслом и гренками
Veal tartare with truffle oil and toasts
145r/g - 650 руб

24 Мясные деликатесы: хамон, вяленые колбасы
Meat specialties: jamon, dried sausages
150r/g - 1100 руб

24 Плато сыров с рукколой и пряной грушей
Cheese plate with arugula and spiced pear
100r/g - 1320 руб

Тартар из томатов с грейпфрутом, авокадо и сочным манго
Tomato tartar with grapefruit, avocado and mango
150r/g - 480 руб



Салаты Salads

Салат с креветками, авокадо, манго и оливками под соусом винегрет
Shrimp salad with avocado, mango, and vinegar sauce
190г/г - 980 руб


Салат с лососем, запеченным картофелем, рукколой и красной икрой
Salad with salmon, baked potatoes, arugula and red caviar
225г/г - 780 руб


Салат с подпеченным лососем, с овощами и маринованным авокадо
Salad with baked salmon, vegetables and pickled avocado
210г/г - 760 руб

Салат с куриной грудкой, сельдереем, авокадо и манго
Salad with chicken breast, celery, avocado and mango
200г/г - 600 руб

Теплый салат с филе индейки, лесными грибами и кедровыми орехами
Warm salad with turkey fillet, forest mushrooms and pine nuts.
175г/г - 650 руб

Теплый салат с ростбифом, жареным картофелем, беконом и соусом тартар
Warm salad with roast beef, fried potatoes, bacon and tartare sauce
200г/г - 730 руб

 **Салат с хрустящими баклажанами, вялеными томатами, орехами кешью и мягким сыром**
Salad with crispy eggplants, sun-dried tomatoes, cashews and soft cheese
200г/г - 600 руб

 **Зеленый салат со сладкими томатами, перцем конфи и молодым греческим сыром**
Green salad with sweet tomatoes, confit pepper and young Greek cheese
160г/г - 550 руб


Супы Soups

Уха донская из разной рыбы со стерлядью, расстегаем и щучьей икрой
Don fish soup with sterlet, small pie with fish stuffing, and pike caviar
300г/г - 700 руб

Суп из баранины с вялеными томатами и пряными травами
Lamb soup with sun-dried tomatoes and spices
300г/г - 500 руб


Борщ с телятиной и мясным пирожком
Borscht with veal and meat patty
300г/г - 490 руб


Крем-суп из лесных грибов со сливками и трюфельным маслом
Cream soup with forest mushrooms, cream and truffle oil
240г/г - 380 руб

 **Классический овощной суп Минестроне**
Classic vegetable soup Minestrone
200г/г - 360 руб


Горячие блюда Hot dishes

Стерлядь запеченная в сливочном соусе с донским раком, красной икрой
baked Sturgeon in cream sauce with crayfish, red caviar
240г/г - 1350 руб

 **Стерлядь на гриле, с винным соусом**
Grilled sterlet with wine sauce
100г/г - 770 руб


 **Судак на гриле с оливковым маслом и зеленью**
Grilled pike perch with olive oil and spices
100г/г - 350 руб

Филе судака с кремом из моркови и ореховым соусом
Pike perch fillet with carrot cream and nut sauce
230г/г - 750 руб

 **Филе лосося на гриле с морской солью**
Grilled salmon fillet with sea salt
100г/г - 560 руб

Филе лосося с пюре из сельдерея
Salmon fillet with celery cream
220г/г - 980 руб


Рулетики из лосося с креветками с соусом из белого вина и петрушки
Salmon rolls with shrimp white wine and parsley sauce
260г/г - 920 руб

 **Креветки тигровые на гриле с легким средиземноморским соусом**
Grilled tiger prawns with a light mediterranean sauce
100г/г - 860 руб

Королевские креветки, обжаренные в соусе терияки с лимоном и зеленью
King prawns fried in teriyaki sauce with lemon and spices
120г/г - 950 руб

Телятина с вешенками и подпеченным сыром халуми
Veal with oyster mushrooms and baked haloumi cheese
230г/г - 980 руб

Телятина с фуа-гра и кремом из сельдерея
Veal with foie gras dressed with celery sauce
210г/г - 1100 руб

 **Филе телятины с прованскими травами**
Veal fillet with provencal spices
100г/г - 650 руб

 **Стриплойн с пряным маслом и теплым салатом из шпината**
Striploin with spicy butter and warm spinach salad
100г/г - 890 руб


 **Стейк рибай из мраморной говядины с прованскими травами**
Marbled beef rib eye steak with Provencal spices
100г/г - 1150 руб

Оригинальный старо-Венский шницель из телятины с жареным картофелем
Original old-Viennese veal schnitzel with fried potatoes
300г/г - 910 руб

Основные блюда Main dishes



Щечки телячьи с картофелем, ароматом трюфеля и листьями шпината
Veal cheeks on a potato with truffle flavor and spinach leaves
350г/g - 750 руб

 **Корейка ягненка на гриле с соусом из томатов и зелени**
Grilled Lamb loin with tomato sause and spices
100г/g - 450 руб

Корейка ягненка с запеченным картофелем и сморчками
Lamb loin with baked potatoes and morels
250г/g - 980 руб

 **Стейк из свинины на косточке с горчичным соусом**
Pork steak with mustard sauce
100г/g - 350 руб

Ростбиф с соусом из тунца, рукколой и вялеными томатами
Roast beef with tuna sauce, arugula and dried tomatoes
205г/g - 1100 руб

Запеченная перепелка, фаршированная муссом с фуа-гра и пряными грушами, под соусом Кальвадос
Baked quail stuffed with foie gras mousse and spiced pears with Calvados sauce
1 шт - 950 руб


Цыпленок запеченный с овощной сальсой
Baked chicken with vegetable salsa
1 шт - 760 руб

Куриная грудка фаршированная муссом с ароматом трюфеля, овощами и картофельными дольками
Chicken breast stuffed with mousse with truffle paste, vegetables and baked potato slices
350г/g - 660 руб

Запеченная утиная ножка с ароматной тыквой и фруктами
Baked duck leg with fragrant pumpkin and fruits
230г/g - 870 руб

Эскалоп из фуа-гра с фруктами и апельсиновым соусом
Foie gras escalope dressed with orange sauce and fruits
120г/g - 1100 руб

 **Киноа с бланшированными шпинатом, брокколи и спаржей**
Kenoa with blanched spinach, broccoli and asparagus
220г/g - 550 руб


 **Грибной микс с брокколи, кедровыми орехами и пряными травами**
Mushroom mix with broccoli, pine nuts and spices
180г/g - 520 руб

Паста Pasta

Равиоли с мясом краба
Ravioli with crab
140г/g - 1200 руб


Паста с белыми грибами и телятиной в сливочном соусе
Pasta with porcini mushrooms and veal in cream sauce
280г/g - 650 руб

Паста с креветками и томатами в сливочном соусом
Pasta with shrimp and tomatoes in cream sauce
160г/g - 750 руб

 **Паста с базиликом и томатным соусом**
Pasta with basil and tomato sauce
170г/g - 450 руб

Гарниры

Side dishes

 **Овощи на гриле: баклажаны, кабачки, томаты, грибы, болгарский перец**
Grilled vegetables: eggplant, zucchini, tomatoes, mushrooms, bell pepper
175г/g - 300 руб

Картофель запеченный с соусом тартар и свежим укропом
Potatoes baked with tartar sauce and fresh dill
150г/g - 200 руб


 **Картофель жареный с белыми грибами**
Fried potatoes with porcini mushrooms
200г/g - 250 руб

Рис отварной (дикий рис, басмати, белый длинозерный)
Boiled rice (wild rice, basmati, white long-grain)
100г/g - 200 руб

Соусы

Sauces

Демигляс-мясной с красным вином и пряными травами
Demiglas-strong meat bouillon with red wine and spices
50г/g - 120 руб

Аджика из спелых томатов с хреном, красным перцем и базиликом
Sauce of ripe tomatoes sauce with horseradish, red pepper and basil
50г/g - 120 руб

Сметанный соус со свежей зеленью и молодым чесноком
Sour cream sauce with fresh spices and young garlic
50г/g - 120 руб

Сливочный соус с ароматным трюфелем
Creamy sauce with an aromatic truffle
50г/g - 250 руб

Гарниры и Соусы Side Dishes and Sauces

