

Debrett

RESTAURANT

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

<i>Томат со страчателлой и базиликом</i>	550 ₹
<i>Антипасти</i>	1 100 ₹
<i>Севиче из гребешка</i>	1 500 ₹
<i>Гравлакс из мурманской форели с соусом "горчичный винегрет" и каперсами</i>	1 500 ₹
<i>Тар-тар из говядины и термальным желтком и пармезаном</i>	900 ₹
<i>Маринованая Аргентинская креветка с сальсой из томата и чили</i>	1 500 ₹
<i>Щучья икра со взбитой сметаной</i>	1 500 ₹
<i>Хумус с томатами и питой</i>	300 ₹

САЛАТЫ

<i>С печенью трески и заправкой с щучьей икрой</i>	650 ₹
<i>С индейкой и соусом чили-майо</i>	500 ₹
<i>Со слабосоленым лососем, авокадо, брокколи и печеным перцем</i>	1 300 ₹
<i>Зеленый салат с бобами эдамаме, авокадо и киноа</i>	450 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Гребешки сахалинские обжаренные в топленом масле с чесноком</i>	1 600 ₹
<i>Жареные креветки с чесноком, имбирем и чили</i>	1 300 ₹
<i>Лосось с брокколи и моцареллой</i>	950 ₹
<i>Говяжий язык в сливочно-горчичном соусе с сыром грюйер</i>	950 ₹
<i>Голубцы из лосося и креветок с соусом шампань и красной икрой</i>	1 300 ₹

МЕНЮ

МЯСО ГРИЛЬ

за 100 г

Шатобриан	1 000 ₺
Рибай	1 100 ₺
Стриплойн	720 ₺
Карэ ягненка	1 500 ₺
Цыпленок гриль 1 шт	900 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ ГРИЛЬ

за 100 г

Кальмар коммандорский	420 ₺
Аргентинская креветка	1 900 ₺
Гребешки	1 500 ₺
Мурманский лосось	980 ₺
Дорадо целиком / филе 1 шт	1 990 ₺

ОВОЩИ ГРИЛЬ

за 100 г

Баклажаны гриль	150 ₺
Кабачки гриль	150 ₺
Перец гриль	150 ₺
Томаты Гриль	150 ₺
Картофель на гриле	150 ₺
Брокколи гриль	150 ₺
Спаржа на гриле	1 200 ₺

СОУСЫ

Порто / Аджика из узбекских томатов и перца / Песто / Йогуртовый с мятой и кинзой / Гранатовый / Чимичури	150 ₺
---	-------

СУПЫ

<i>Крем суп из корня сельдерея с сыром горгонзола и пеканом</i>	550 ₺
<i>Куриный бульон с гречневой лапшой, яйцом и зеленым луком</i>	450 ₺
<i>Сливочная уха на копченом бульоне</i>	650 ₺
<i>Борщ с гренками из бородинского хлеба и салом "Лардо"</i>	600 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<i>Котлета по-киевски с кремом из цветной капусты</i>	1500 ₺
<i>Томленые говяжьи щеки с соусом порто и картофельным кремом</i>	1000 ₺
<i>Котлета из щуки со шпинатом</i>	1200 ₺
<i>Треска конфи в топленом масле с травами и картофельное пюре с песто</i>	950 ₺
<i>Паслтус с артишоками и белым вином</i>	1200 ₺
<i>Пти-тим с уткой, тыквой и страчателлой</i>	1100 ₺
<i>Папарделли с белыми грибами</i>	950 ₺
<i>Папарделли с рагу из ягненка</i>	1200 ₺

ГАРНИРЫ

<i>Картофельное пюре</i>	350 ₺
<i>Батат Фри</i>	350 ₺
<i>Пюре из цветной капусты</i>	350 ₺
<i>Брокколи с пармезаном</i>	500 ₺
<i>Пти-тим</i>	350 ₺
<i>Шпинат с чесноком</i>	350 ₺

ДЕСЕРТЫ

<i>Павлова, которой могло и не быть... (с кофейным кремом и соусом из красного вина и ягод)</i>	450 Р
<i>Маковый торт</i>	500 Р
<i>Медовик</i>	450 Р
<i>Лимонная тарталетка с итальянской меренгой</i>	600 Р
<i>Грушевый пирог с ванильным мороженым</i>	600 Р

