

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ
«ВЕСЕННИЙ»
9900 руб.

ФИЛЕ ОБОЖЖЕННОГО ЛОСОСЯ С КРЕМОМ ИЗ СЛАДКОЙ РЕДЬКИ
лентами огурца и сельдерея

ЖЕЛТОХВОСТЫЙ ТУНЕЦ С КОРНЕМ ФЕНХЕЛЯ, МАЛИНОЙ, СЕГМЕНТАМИ АПЕЛЬСИНА И ГРЕЙПФРУТА

КАРПАЧЧО ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КРЕВЕТОК С КРЕМОМ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ

ПАШТЕТ ИЗ УТОК, ПОДАЕТСЯ С БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ И ЛУКОВЫМ КОНФИ

ОГОРОДНЫЕ РАСТЕНИЯ С КОРНЕПЛОДАМИ И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
подаются с кремом из копченого сыра

КОТЛЕТКА ИЗ КРОЛИКА, ЧИНЕННАЯ ТРЮФЕЛЯМИ И ФУА-ГРА
подается на грибном суфле с соусом из сотерна

или

НЕВСКАЯ КОРЮШКА

СОРБЕТ

СТЕРЛЯДЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ
подается с белыми грибами, каперсами и корнишонами под соусом из раков

или

РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЦА РУСАКА С ПОЧКОЙ ЛОСЯ

«МЕДОВИЧКИ» С ОБЛЕПИХОЙ И ЧЕРЕМУХОЙ
подаются с мороженым «DE LUXE ПАЛКИНЪ»

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КОРДОНЫ КРАСНОГО ЛОСОСЯ С ЛЕПЕСТКАМИ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ
1490

ЖЕЛТОХВОСТЫЙ ТУНЕЦ С КОРНЕМ ФЕНХЕЛЯ, МАЛИНОЙ, СЕГМЕНТАМИ АПЕЛЬСИНА И ГРЕЙПФРУТА
подается в кокосовом орехе
2800

ФИЛЕ ОБОЖЕННОГО ЛОСОСЯ С КРЕМОМ ИЗ СЛАДКОЙ РЕДЬКИ
лентами огурца и сельдерея
1380

«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»
обогащенная кислородом пена картофеля, эмульсия из моркови, гель из свеклы
490

СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО МУКСУНА С КОПЧЕНОЙ СОЛЬЮ
1480

КАРПАЧЧО ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КРЕВЕТОК С КРЕМОМ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ
1280

САЛАТ С МУРМАНСКИМ ГРЕБЕШКОМ, ДИКОЙ КРЕВЕТКОЙ И КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ
1950

ПИРОЖНОЕ «ШУ» С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ТРЕМЯ ВИДАМИ ИКРЫ
3200

ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ
(6 ШТ.)
4800

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК НАТЮРЕЛЬ
заправляется морешкой и красной
икрой
1280

МОРСКОЙ ЁЖ
подается с тар-таром из лосося с
трюфелем, авокадо, огурцом и мятой
1280

ИКРА ЩУКИ (30ГР.)	ИКРА НЕРКИ (30 ГР.)	ОСЕТРОВАЯ ИКРА ЗАБОЙНАЯ(30 ГР.)	ИКРА БЕЛУГИ (30 ГР.)
НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ			
подается с пшеничными блинами, зеленью, домашней сметаной и перепелиным яйцом			
1380	2200	7840	11990

АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ИКРЫ С БЛИНАМИ
икра щуки (15гр.), нерки (15гр.), осетра (15гр.)
4 900

АРТИШОК «КАРДОН» СО СПАРЖЕЙ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТОВ И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ
4900

ТОМАТЫ ИЗ САМАРКАНДА СО ВЗБИТОЙ СМЕТАНОЙ
подаются с базиликом и луковыми колечками
1780

МОЛОДОЙ СЫР БУРРАТА С ЛЕПЕСТКАМИ РЕДИСА
подается с листьями салатов, осыпается красной и бальзамической икрой
1780

САЛАТ ОЛИВЬЕ
подается с разварным телячьим языком, мясом краба и красной икрой
1740

ЛОМТИКИ УТКИ С «МАДЕЙРОЙ» И ЛИСТЬЯМИ САЛАТОВ
подаются с нитями страчателлы и виноградным дрессингом
1580

ТАР-ТАР ИЗ БРЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ
подается с вялеными томатами, домашним майонезом и картофельной пряжей
по Вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор - 840 рублей:
* коньяк Chateau Montifaud Palkin XO
* виски Macallan 12 YO
1840

ЗАКУСКИ В СТОЛ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

грибы, квашеная капуста, соленые огурцы, маринованные томаты, сельдь, свиное сало
2400

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ (2,5 – 4 КГ.)

(точный вес особи Вы можете уточнить у официанта)

1 кг. – 13 800

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

стерлядь, форель, лосось, палтус, морские креветки в пастисе
5800

ДАРЫ МОРЯ НА ПЛАТО, НАТУРАЛЬНО

Устрицы живые 6 шт
Морские ежи 2 шт с тар-таром из огурца и авокадо с мятой, 2 шт
с перепелиным желтком
Гребешки 2 шт (с моршкой и натюрель)
Фаланги камчатского краба 2 шт
Морские креветки 6 шт
Ломтики свежепросоленного лосося
Строганина из сибирского муксуна

15 800

ДАРЫ МОРЯ НА ПЛАТО, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Устрица гигантская 2 шт
Гребешки 6 шт
Кальмар с чесноком, луком, петрушкой
Морские креветки 10 шт
Фаланги камчатского краба 2 шт
Лосось опаленный
Сопровождаются соусами разными

15 800

ПАШТЕТ ИЗ ЩУК ИЛИ УТОК, ПОДАЕТСЯ С БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ
840

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

вяленая оленина, утка, прошутто, ростбиф, паштет из уток
4800

ХАМОН СЕРАНО, НАРЕЗАЕТСЯ С НОГИ (60 ГР.)

4600

ПИРОЖКИ РАЗНЫЕ С МЯСОМ, РЫБОЙ И ОВОЩАМИ

1200

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГИГАНТСКАЯ УСТРИЦА С ДАЛЬНОГО ВОСТОКА

запекается под голубым сыром с сухариками и чесноком
1200

КОМАНДОРСКИЙ ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР

подается с хрустящими овощами и красной икрой
1480

ГОЛУБЕЦ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ И ПОДКОПЧЕННЫМ ГРЕБЕШКОМ

подается с соусом на основе раков и белого вина
2200

ЧЕРНАЯ ОТКРЫТАЯ ЛАЗАНЬ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ КРЕВЕТОК И УСТРИЧНЫМИ ГРИБАМИ

листьями шпината и эмульсией из голубого сыра
1690

КОТЛЕТКИ ИЗ КРОЛИКА, ЧИНЕННЫЕ ТРЮФЕЛЯМИ И ФУА-ГРА

подаются на грибном суфле с соусом из сотерна
1680

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ С ЛУКОВЫМ КОНФИ И ЧЕСНОЧНЫМ КУРДОМ

1190

ОГОРОДНЫЕ РАСТЕНИЯ С КОРНЕПЛОДАМИ И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

подаются с кремом из копченого сыра
1180

СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
готовится на бульоне с шампанским с черным трюфелем и шнит луком, подается с джелями
1360

БОРЩ С РАЗВАРНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНЫМ СВИНЫМ БОКОМ
подается с домашней сметаной и чесночными колобами
сопровождается водкой Gastronom №7
1240

СТАРОРУССКИЕ ТОМЛЕННЫЕ ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
томятся на свиных копченостях с лесными грибами,
сопровождаются настойкой на выбор
1360

БИСК ИЗ РАКОВЫХ ПАНЦИРЕЙ
подается с пирожком с овощами
1580

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП С ДАРАМИ МОРЯ
камчатский краб, морские креветки, мурманский гребешок,
командорский кальмар
2600

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕРЛЯДЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ
подается с белыми грибами, каперсами и корнишонами под соусом из раков
6800

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУК НАЛИВНЫЕ, ПОДАЮТСЯ С ЛУКОВЫМ ВЗВАРОМ
1190

ОБЖАРЕННЫЙ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ТУНЕЦ С СОУСОМ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ
подается с томленными в белом вине баклажанами
1230

СИНЕКОРЫЙ ПАЛТУС В КАРАМЕЛИ ИЗ КВАСНОГО СУСЛА
подается с морковью и соусом из кислицы
1760

КУЛЕБЯКА ИЗ ПЯТИ ВИДОВ РЫБ С ВЯЗИГОЙ
2200

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ОСЬМИНОГ - 100 гр.
запеченные щупальца осьминога с соусом из паприки и пармской ветчиной
2600

ТЕГЛИАТЕЛЛИ «АЛЬ-БУРРО» С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
4800

по Вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор:

- * мурманский морской гребешок 60 гр. – 1400 рублей*
- * королевская креветка 60 гр. – 1480 рублей*
- * командорский кальмар 60 гр. – 490 рублей*
- * черная осетровая икра 10 гр. - 2450 рублей*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

РУЛЕТ ИЗ ЗАЙЦА РУСАКА С ПОЧКОЙ ЛОСЯ
1940

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАБАНА И ОЛЕНИНЫ
подаются с домашней сметаной
1290

СКОБЕЛЕВСКИЕ БИТКИ С ТОМЛЕННОЙ В СЫРЕ ГРЕЧЕЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
890

ПЕРЕПЕЛ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ
подается с цельнозерновым овсом и грушей
1260

МОЛОДАЯ УТКА С СОКОМ
подается в глиняном панцире фламбе,
гарнируется подкопченным бататом и брусничным соусом
2400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ШАТОБРИАН ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС ПОД СОУСОМ «ПОРТО»
сервируется жареным молодым картофелем с лесными грибами
3200

ЩЕКА ТЕЛЕНКА ТОМЛЕНАЯ В МЯСНОМ БУЛЬОНЕ
подается с кремом из сельдерея и сморчками
1560

БЕФСТРОГАНОВ
подается в корне сельдерея с малосольными огурцами и картофельным пюре
1880

«РИБ-АЙ» СТЕЙК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА
толщина стейка может быть увеличена по Вашему желанию
(дополнительный вес 100 гр. – 1200 рублей)
4800

МРАМОРНОЕ МЯСО ВАГЬЮ - 100 гр
обжаривается на вулканической лаве, подается фламбе
8900

ЯПОНСКОЕ МРАМОРНОЕ МЯСО КОБЕ (КОБЕ BEEF) - 100 гр
обжаривается на вулканической лаве, подается фламбе
19 800

ГАРНИРЫ

Коренья и овощи
на гриле
680

Жареный шпинат с томатами и
сыром "Parmigiano Reggiano"
1100

Зеленая спаржа
с голландским соусом
2200

ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ
дополняются домашним вареньем из морошки и луковым конфитюром
3400

ТАРЕЛКА МАЛИНЫ (400гр)
3800

ФЛАМБЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ЯГОД
с коньяком и манговым сорбетом
2340

«МЕДОВИЧКИ» С ОБЛЕПИХОЙ И ЧЕРЕМУХОЙ
подаются с медовыми сотами и сметанным мороженым
680

МИЛЬФЕЙ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ
860

ХРУСТЯЩИЕ МЕРЕНГИ ИЗ ШАМПАНСКОГО С РОЗОВЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ
560

РОМ-БАБА С САХАРНОЙ ПОМАДКОЙ
подается с вареньем из морошки, заправляется ромом
1100

МЯТНЫЙ МУСС ШАНТИЛЬИ С МАЛИНОВЫМ БИСКВИТОМ
подается с мороженым из лаванды и черники
390

МОРОЖЕНОЕ «DE LUXE ПАЛКИНЬ»
домашнее мороженое обжаривается при температуре -195,8°
по вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор - 840 рублей:
* херес NOE 30 у.о
* коньяк Courvoisier XO
* виски Macallan 12 YO
* свежесжатый малиновый или клубничный сок
* горячий шоколад
1580

«КРЕП СЮЗЕТ»
блины, обжаренные в апельсиновом ликере,
подаются с шариком мороженого (на две персоны)
2920

БРАУНИ С ЖИМОЛОСТЬЮ И БУЗИНОЙ
десерт без сахара
690