



CONQUISTADOR
RESTAURANT BANQUET HALL CHALET

Натуральные продукты от наших друзей - фермы "Гжельское Подворье"

Качотта (Молодой сыр из козьего молока с трюфелем)	100 г	450
Сыр "Альпийский" из коровьего молока с вином и лавандой	100 г	500
Сыр из коровьего молока выдержанный более 2х лет	100 г	680
Колбаса "Краковская"	100 г	420
Колбаса из мяса козлика с трюфелем	100 г	680

Пинчос/Тапас

Оливки / Маслины 100 г	280
Чернослив по - каталонски 100 г	350
Пантамакет	200
Брускетта с лососем слабой соли с цитрусовыми нотками, гуакомоле и зелёным шпинатом	330
Брускетта с утиным паштетом и сморчками *	280
Брускетта с пастроми из индейки с медово-горчичным соусом и пряными травами	280
Бриошь с паштетом из белой рыбы с креветками	420
Хлебная корзина (цельнозерновой, солодовый, гречневый)	200

* Рекомендуем дополнительно добавить чёрный трюфель к этому блюду (+ 100р)

Пожалуйста, предупредите официанта об индивидуальной аллергии на продукты

Закуски

Севиче из тунца с соусом манго и свежей клубникой	480
Севиче из красной аргентинской креветки с кокосовым соусом	480
Тар-тар из лосося с кокосовым соусом и клубникой	690
Паштет из лосося (подаётся с ломтиком цельнозернового хлеба)	290
Гамбас Пиль-Пиль (креветки, обжаренные с чесноком и перцем чили)	650
Мусс из артишоков с миндалем и страчателлой *	380
Хумус собственного приготовления с авокадо, томатами и травами (подается с питой)	320
Карпачо из цукини с белыми грибами и картофельным бёрбланом	450
Ростбиф с трюфельным муссом и сладким джемом из красного вина и лука *	550

Салаты

Салат с лососем слабой соли, цитрусами, авокадо, азиатским соусом и кунжутными семечками	580
Салат с креветками, артишоками и маринованным фенхелем	550
Нисуаз с тунцом (обожжённый тунец, бобы эдамаме, листья салата, картофель, каперсы, зелёный майонез)	490
Салат с утиной грудкой и шпинатом	490
Салат из баклажан с козьим сыром	420
Помидоры с красным луком и кинзой	350
Стейк-салат (говядина гриль, помидоры, копчёный сыр и микс салат под медово-горчичной заправкой)	650

* Рекомендуем дополнительно добавить чёрный трюфель к этому блюду (+ 100р)

Супы

Фо Бо (Наваристый мясной суп с лапшой)	480
Буйабес (Марсельский рыбный суп. Треска, лосось, мидии, ракушки вонголе, мини картофель, фенхель)	480
Похлёбка с белыми грибами, сморчками и картофельными ньокки *	390
Томатный гаспачо с креветками и свежей клубникой	480

Рис и тесто

Паэлья де Марискос (Традиционное испанское блюдо. Рис с морепродуктами, припущенный с шафраном. Блюдо для 2-3 персон)	1200
Паста с морепродуктами и соусом биск	680
Спагетти с говяжьими щёчками и соусом из печёного перца	580
Равиолли с утиным паштетом, сморчками и солодовым соусом *	580
Ризотто с томлёной утиной грудкой *	520
Ризотто с креветками	650
Картофельные ньокки с кроликом и трюфельной пастой *	670
Птитим с артишоками, томатами и страчателлой	480

* Рекомендуем дополнительно добавить чёрный трюфель к этому блюду (+ 100р)

Горячие блюда

Утиная грудка с муссом из чёрной смородины и мини картофелем	680
Каре ягнёнка с малиновым соусом	990
Вырезка свиная Соломильо (Подаётся с печёным картофелем и соусом из белых грибов)	620
Мидии в томатном или винном соусе на выбор	680
Томлёные говяжьи щёчки (Говяжьи щёки, томлёные в красном вине с копчёной паприкой. Подаются с картофельным пюре)	590
Палтус с фенхелем и пюре из зеленого горошка	480
Утиная ножка конфи * (с пастой птитим и белыми грибами)	910
Котлетка из белой рыбы с креветками в соусе из печеного болгарского перца с картофельным пюре	580
Камбала, томлёная в пряных травах с томатами и оливками	590

Блюда для большой компании

Плато де Карне (Куриное филе, утиное филе, стейк из говядины, свиная вырезка. Блюдо для 4-6 персон + бутылка вина в подарок)	4400
--	------

* Рекомендуем дополнительно добавить чёрный трюфель к этому блюду (+ 100р)

Гриль и Стейки

Филе лосося	1100
Рибай стейк 100 г * (говяжий стейк, 120 дней зернового откорма из толстого края)	700
Стейк TopBlade 230 г * (говяжий стейк, 120 дней зернового откорма из лопаточной части)	990
Стейк из говяжьей вырезки в перечном соусе 180 /110 г (говяжья вырезка, маринованная в травах и томлёная в соусе из чёрного перца и сливок)	1500
Чак Ролл с трюфельным соусом 170 г (стейк из шейной части между лопаткой и ребрами)	990

Гарниры

Печёный картофель с трюфельным маслом и зеленью	220
Баклажаны 100 г *	150
Томаты 100 г *	150
Шампиньоны 100 г *	100
Цукини 100 г *	180
Перец болгарский 100 г *	250
Картофельное пюре 150 г	150

* Указан вес сырого продукта

Соусы

Сальса	Блю чиз	120
Гуакомоле	Шрирача	
Наполи	Грибной	
Перечный	Французкая горчица	
BBQ	Медово-горчичный	

Десерты

Мороженое ручной работы 290

- Крем Dicaretto (ванильный крем)
- Бельгийский шоколад
- Фисташка
- Фундук
- Грецкий орех
- Грецкий орех с кленовым сиропом
- Халва – страчателла
- Лимон - шафран
- Апельсин Мартини
- Чёрная смородина
- Личи
- Клубника - базилик
- Маракуйя
- Малина

Тирамису	250
Чизкейк Нью - Йорк	280
Шоколадный фондан	290
Эклер с заварным кремом	150
Панакота с соусом из манго	280
Спринг роллы с бананом и кокосовым соусом	320
Крема каталана	250
Творожный мусс с сорбетом из чёрной смородины и шоколадным крамблом	380