

Салаты



Салат с языком и грибами
Отварной говяжий язык со свежим огурцом, на грибном докसे, с желтым «конфи».



Утка в глазированных баклажанах с солевой вишней
Филе утки с глазированными баклажанами, ароматными томатами, под соусом из солевой вишни.



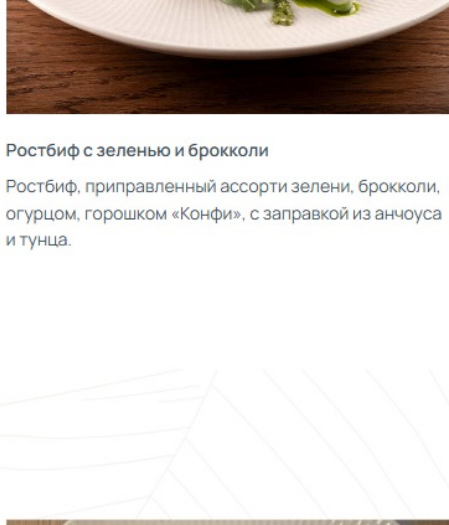
Что нам делать в Греции
Оригинальная интерпретация греческого салата, с овечьей бранзой и гигантскими оливками.



Деревенский
Сочетание спелых помидоров и огурцов, сладкого ялтынского лука, заправленное домашней сметаной, и завершено хрустящими семечками подсолнечника.



Морской бриз
Морепродукты с освежающей цитрусовой ноткой: гребешки и креветки под соусом Вор-честер, авокадо и свежими овощами.



Ростбиф с зеленой брокколи
Ростбиф, приправленный ассорти зелени, брокколи, огурцом, горошком «Конфи», с заправкой из анжуса и тунца

Супы



Борщ на говяжьей грудине
Сочная котлетка из говяжьей грудине, с томленой в яблочном уксусе свеклой и заправкой из кашневых томатов.



Калья
«Поминельный» суп на основе утиной грудки, перловки, соевых огурца, пшённой свеклы, дополненный валеной сливой и лимонсом.



Тыквенный суп с крабом и стрателла
Сливочный крем-суп из мякоти тыквы с фалангой камчатского краба, подается с сыром стрателла и тыквенными семечками.

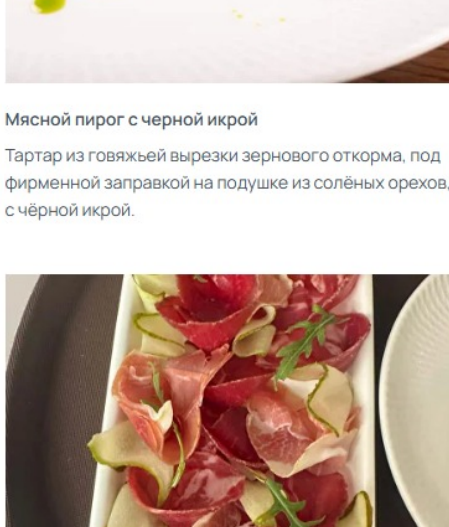


Уха с Петуха
Уха из судака, с пшеном, куриным яйцом и зелёным луком с добавлением круглого куриного бульона (консоме).

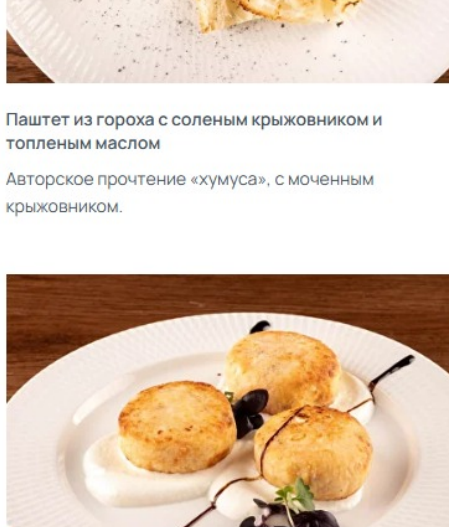
Закуски



Бургер 4 мяса
Сочная котлетка из говядины с добавлением куриной грудки, свиных и баранины, под плавленным сыром Чеддер, ароматными томатами и салатом Радиччо.



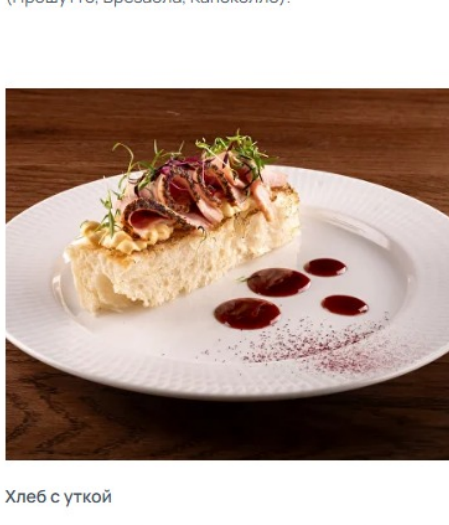
Бутерброд с лососем и маслом авокадо
Лосось, вымоченный в соке свеклы, на чизбатте, с кремом авокадо и зерновой горчицей.



Грузди в сметане
Бочковые грузди под фермерской сметаной с луком и зеленью.



Звенигородский калач с уткой
Томленая утка на сыре Бри, под брусничным соусом. Подается в калаче.



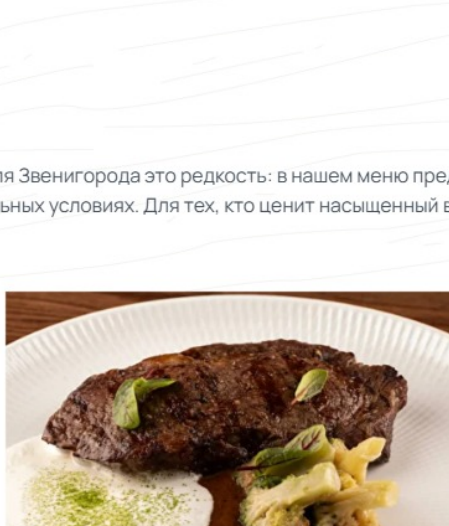
Мясной пирог с черной икрой
Тартар из говяжьей вырезки зернового откорма, под фирменной заправкой на подушке из соевых орехов, с черной икрой.



Паштет из гороха с соевым крыжовником и топленым маслом
Авторское прочтение «хумуса», с моченым крыжовником.



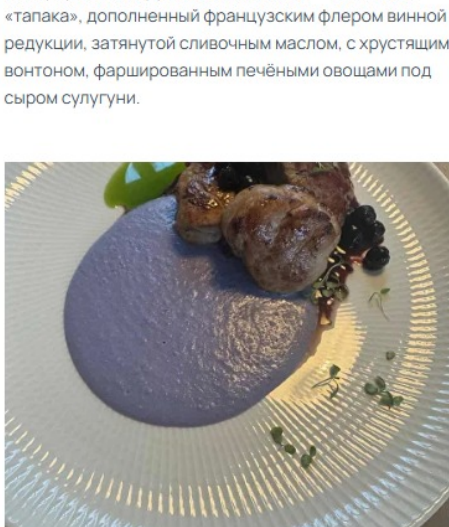
Рыбная мозаика с луком и огурцом на сметане
Рыбное «Ассорти» из трески и лосося, с печеным пореем на сметане под маринованными огурцами.



Сыровял
Закуска из сыровяленого мяса с грушей и рукколой. (Прошутто, Брезаола, Капоколло).



Творожники с лососем и бри
Нежные творожники из лосося, фаршированные сыром бри, подаваемые со сметаной, устричным соусом и зеленым маслом.



Хлеб с мясом
Ростбиф из говяжьей вырезки зернового откорма, на хрустящей булочке «Бриошь» с кремом из свеклы, анжуса и зелени.



Хлеб с уткой
Утиная грудка, низкотемпературного приготовления, под муссом из тыквы и таминанда, с зеленью на хрустящей булочке «Бриошь», под соусом из ягод и красного вина.

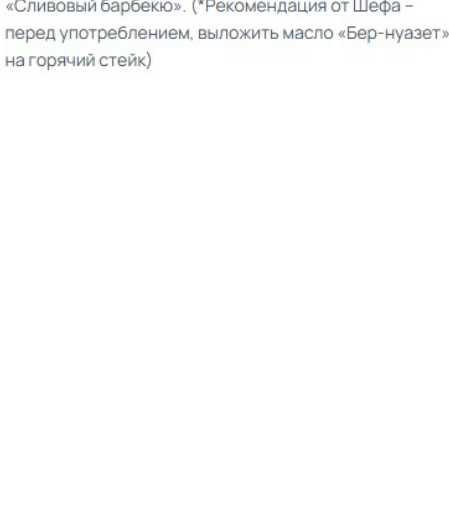
Мясо

Авторская русская кухня в Звенигороде

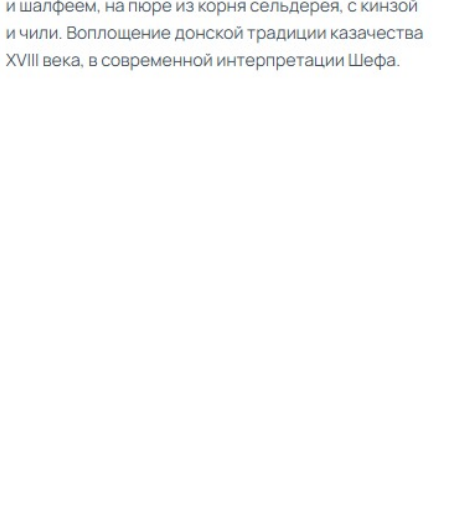
Основ раздел меню — стойки сухого вызревания. Для Звенигорода это редкость: в нашем меню представлены два вида отрубов, проходящих вызревание в специальных условиях. Для тех, кто ценит насыщенный вкус и текстуру качественного мяса.



Сосо on wine по-грузински
Интерпретация грузинской классики — цыплёнок «тапала», дополненный французским флером вишней редукции, затянтой сливочным маслом, с хрустящим ветоном, фаршированным печёными овощами под сыром суплугуни.



Говяжий край с черным чесноком и брокколи
Стриплойн на гриле в сливочном соусе из чёрного чеснока, Пармезана, брокколи и четверговой солию.



Говяжья вырезка верченая на решетке
Говяжья вырезка на гриле, маринованная в гранатовом соусе, подается с салатом из свежих овощей.



Медальоны из свинины на красной капусте
Свинная вырезка на гриле, с поре из краснокочанной и цветной капусты под соусом из черноплодной рябины.



Поскунчики в хренодере
«Праженье» пирожки, фаршированные бараниной в огуренном рассоле с луком и специями. Пермская классика в Подмоскowie!



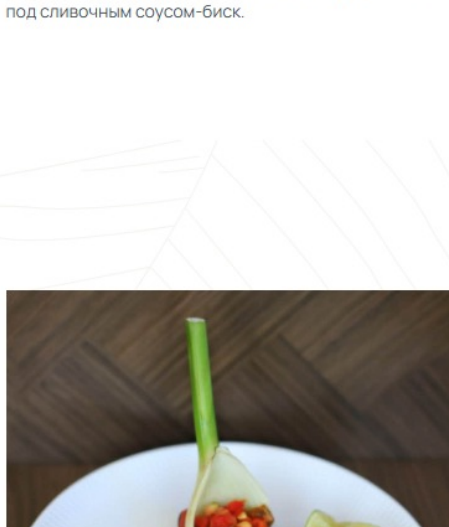
Поясничный отруб на кости Тибон
Подается с маслом «Бер-нуазет» и соусом «Сливовый барбекю». (*Рекомендация от Шефа — перед употреблением, выложить масло «Бер-нуазет» на горячий стейк)



Рулет из баранины с печеным баклажаном
Седло ягнёнка, запечённое под соусом ткемали, с гарниром из печёного баклажана с томатами.



Спинной отруб на кости Рибай
Подается с маслом «Бер-нуазет» и соусом «Сливовый барбекю». (*Рекомендация от Шефа — перед употреблением, выложить масло «Бер-нуазет» на горячий стейк)



Таранчук
Мякоть ягнёнка, томленная в квасе с супсом и шашфем, на поре из корня сельдерея, с кичмой и чеди. Воплощение донской традиции казачества XVIII века, в современной интерпретации Шефа.



Цыпленок с крабом, черным рисом и печеным перцем
Сочное филе цыплёнка, фаршированное мясом краба и сыром Бри, в эсупе печёных яблок, на чёрном рисе и перце.

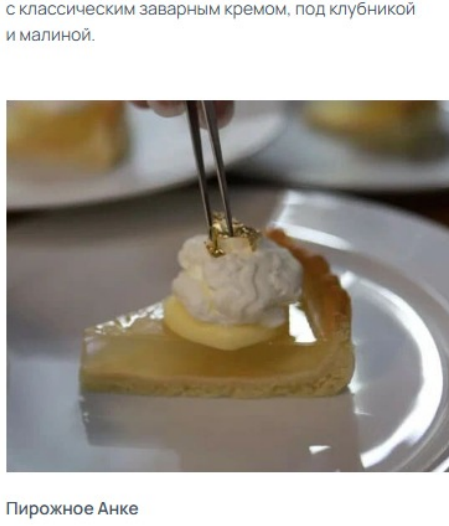
Паста



Паста с Буратто в томатах
Паста тапатеялли в томатах и каперсах, с Бураттой и Пармезаном.

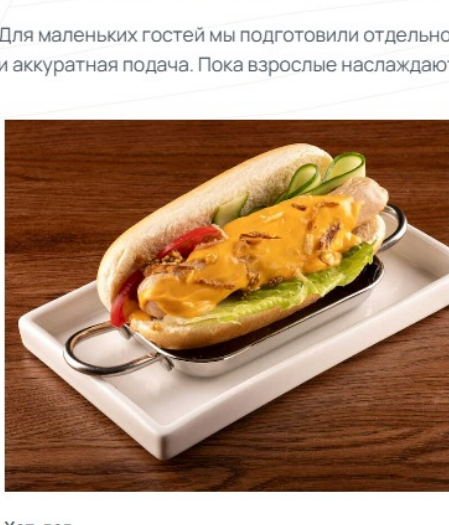


Паста с говядиной
Паста Паппарделле в сливочном соусе с кусочками нежной Говядины, под желтым «конфи», и хрустящим «беконом» из говядины.



Паста с креветками и гребешком
Спагетти с гребешком, лагустином и креветками, под сливочным соусом-биск.

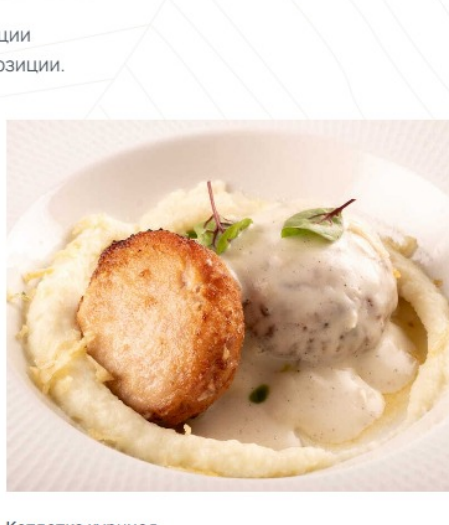
Рыба



Лосось с тахиной и нартаваром
Филе лосося под гранатовым соусом в восточном исполнении, дополненный Тахиной и нутом со сладким черри.



Люля из щуки с соевым лимоном и пшеном
Люля из щуки со шпиком, в соусе из соевый лимона и пшена, со сливочным вкусом Пармезана, в листьях салата и свежих овощей.



Осьминог с овощным сое в фенхеле и лайме
Новое прочтение сочетаний печёных летних овощей, методом сое, с осьминогом в соусе Терияки, с добавлением цитрусовых нот Лемонграсса.



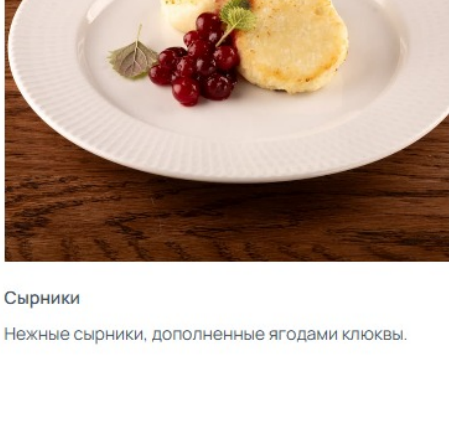
Паттус в корнор соусе
Снекорый паттус, запечённый в бисквите, под оригинальным соусом из икры щуки и лосося.



Стерлядь на шампанском
Запеченная стерлядь под соусом «шампань», с гарниром из гороховой крупы.



Судак под хреном с белыми грибами и гречкой
Волжский судак под сливочным хреном, с жареной гречкой, белыми грибами и перченым соусом.



Тельное с маринованными грибами и луком
Забятая классика с берегов Индигирки, русское начало начал — рубленое филе белой рыбы, взбитое со сливочным маслом, маринованными грибами, луком и огурцом.

Десерты

Буррато
Авторский десерт из Стрателлы в меду с муссом из базилика, в белой шоколад, декорированный маринованными сладкими томатами.

Мороженое с бородинским хлебом
«Виски» гелламени, со вкусом кваса и ноткой «Виски» (алк фри), декорированное бородинским хлебом, тмином и кориандром

Наполеон
Мильфей из слоёных хрустящих коржей, с классическим заварным кремом, под клубничкой и малиной.

Невалышка
Авторский десерт из молочного шоколада с заварным кремом, дополненный ванильным соусом и мармеладом, в сочетании сливочного сыра и японского соуса Юдзу.

Овсяный кисель
Овсяный кисель, под печёными яблоками и сушёной пастой. Современная техника приготовления в аутентичной подаче русской культуры.

Пирожное Анке
Это лимонное пирожное состоит из нежного песочного миндального теста и кисло-сладкого цитрусового крема — классический рецепт, ставший популярен благодаря семье русского писателя Льва Толстого.

Детское меню

Меню для детей

Для маленьких гостей мы подготовили отдельное детское меню — понятные по вкусу блюда, удобные порции и аккуратная подача. Пока взрослые наслаждаются основным меню, дети тоже получают свои любимые позиции.

Хот-дог
Классический хот-дог с куриной сосиской, подаваемый в мягкой булочке с сыром Чеддер и свежими овощами.

Картофель фри
Хрустящий картофель фри, обжаренный до идеальной корочки, служит замечательным дополнением к любому блюду. Подается с кетчупом.

Котлетка куриная
Нежная котлетка из рубленого куриного мяса, обжаренная до золотистой корочки. Подается с легким картофельным пюре и сливочным соусом.

Ляпша с курочкой и яйцом
Нежные суп с лапшой, кусочками куриного филе и яйцом.

Нельмени из индейки
Пельмени из индейки, приготовленные с добавлением сочного фарша и бедр индейки. Подается с домашним сметанным соусом.

Пломбир ванильный с топингом
Нежное сливочное мороженное «Джелато», с добавлением шоколадного, клубничного или карамельного топинга, на выбор.

Сырники
Нежные сырники, дополненные ягодами клюквы.