



Бренд-шеф
Андрей Жданов

В центре актуальной гастрономической истории MODUS – один из пятерки лучших шеф-поваров России Андрей Жданов. Шеф новой волны российских поваров выстраивал уникальное видение блюда множество лет, набирая опыт и знания. Бренд-шеф распределил новинки по всем разделам, коих более дюжины, включая паназиатскую и европейскую классику и их современный фьюжн, RAW и гриль-бар. Концепция та же – продукты так называемого «нулевого километра» (т.е. крайне и актуальные, и свежие), выращенные на дружественных хозяйствах, премиального качества и непривычные сочетания вполне знакомых ингредиентов.

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ



Крудо



Устрицы

«Фин де Клер» #2 (1шт.) 840 Р

«Белый жемчуг» #2 (1шт.) 860 Р

Морской ёж (1шт.) 520 Р

Тартар

из лосося с гуакамоле и
таежным соусом из яблок

Тартар

из тунца с соусом
из японской крапивы

Сашими из лосося с красным
ялтинским луком и каперсами 1350 Р

Тартар из лосося с гуакамоле и
таежным соусом из яблок 1520 Р

Тартар из тунца с соусом
из японской крапивы 1580 Р

Севиче из тунца с соусом
из запеченных томатов
и свежих огурцов 1630 Р

Тартар из мраморного бычка
с "золотым" яйцом и пармезаном ... 1440 Р

Карпаччо из стриплойна со свежим
трюфелем и пюре из айвы 1550 Р



Холодные закуски

Бобы эдамаме с солью	480 Р
Маслины (100 г)	550 Р
Оливки (100 г)	550 Р
Запеченный баклажан с хрустящим луком и паназиатским соусом	480 Р
Карпаччо из томатов со страчателлой и рублеными фисташками	980 Р
Свежие овощи с соусом блю чиз	2500 Р
Брускетта с лососем домашнего посола и сливочным сыром	1500 Р
Брускетта с камчатским крабом	1850 Р
Брускетта с мортаделлой, сливочным сыром и фисташкой	1200 Р

Гуакамоле

с тигровыми креветками и цитрусовым соусом с чиа

Ассорти греческих закусок с хрустящей лепешкой (Хумус с греческим йогуртом, Бабагануш с сыром фета, сырный крем с апельсиновой мостардой) 1450 Р

Несладкие эклеры с крабом, глазированные тайским соусом 990 Р

Гуакамоле с тигровыми креветками и цитрусовым соусом с чиа 1650 Р

Плато из разных рыб 3700 Р

Паштет из птицы с апельсиновым соусом и подмаринованными яблоками 640 Р

Ассорти тосканских закусок с гренками в томатах 2500 Р



Несладкие эклеры с крабом, глазированные тайским соусом

Горячие закуски

Картофельные ньюкки со шпинатом и облаком из пармезана	1320 Р
Люля-кебаб из креветок с японским рисом и соусом карри	1780 Р



Салат с тунцом и соусом из печеного сыра

Салаты

Салат кайсо	490 Р
Салат с авокадо и бобами	990 Р
Салат в греческом стиле с соусом винегрет	1300 Р
Салат из хрустящих баклажанов с молодым сыром и томатами кимчи	980 Р
Фермерская буррата с томатами	1200 Р

Салат с тунцом и соусом из печеного сыра	1100 Р
Салат с креветкой, апельсиновым маслом и авокадо	1350 Р
Салат из запеченного угря с авокадо и сырным соусом	1480 Р
Салат из папайи с жареными креветками и соусом из арахиса	1650 Р
Салат из осьминога с запеченным картофелем и соусом ромеско	1900 Р
Салат романо с курицей / с креветками	920 / 1050 Р
Салат из ростбифа с узбекскими томатами и кунжутно-лаймовым соусом	1600 Р



Салат из осьминога с запеченным картофелем и соусом ромеско



Крабовые котлеты
с кремом из картофеля

Классика

Салат из узбекских помидоров
с красным луком. 980 Р

Деревенский салат из свежих
овощей с яйцом. 1200 Р

Оливье с телячьим языком. 690 Р

Оливье с крабом. 1450 Р

Крабовые котлеты с кремом
из картофеля. 2100 Р

Куриные котлеты с картофельным
пюре и сырным соусом. 940 Р

Бефстроганов из вырезки
говядины с картофельным пюре. 1650 Р

Супы

Мамин грибной суп. 780 Р

Суп из домашнего цыпленка
с яичной лапшой. 820 Р

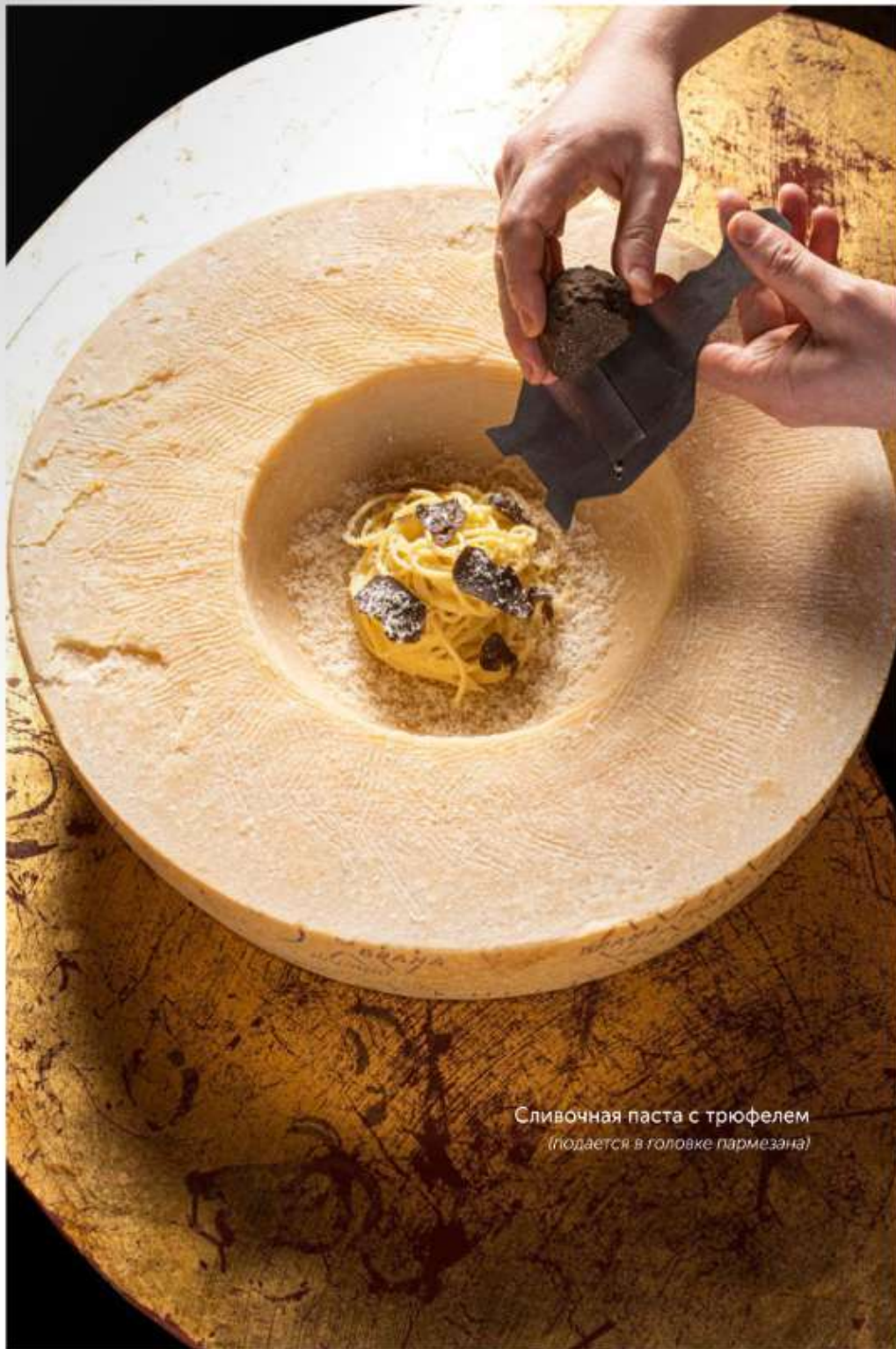
Домашний борщ. 850 Р

Наш Том Ям. 1550 Р

Уха. 1700 Р

Наш Том Ям





Сливочная паста с трюфелем
(подается в головке пармезана)

Паста / _____ Ризотто

- Спагетти с черным перцем и сыром пекорино 990 Р
- Ризотто с белыми грибами 1450 Р
- Ризотто с камчатским крабом и хрустящими кабачками 1550 Р
- Ризотто с шафраном, морским гребешком и икрой из бальзамика 1650 Р
- Спагетти с морепродуктами 1780 Р
- Сливочная паста с трюфелем 2500 Р
(подается в головке пармезана)



Ризотто
с шафраном, морским гребешком и икрой из бальзамика

Горячие блюда

Рыба

Дорадо в деревенском стиле,
запеченная с овощами1490 Р

Морской волк с томатным ризотто
и соусом из каракатицы 1600 Р

Дикий судак с пшеницей и
легким облаком из
козьего сыра1920 Р

Лосось глазированный фисташковым
песто, с рисом nero
венере и хрустящей спаржей 2250 Р

Лосось

глазированный фисташковым песто,
с рисом nero венере и хрустящей спаржей



Морской волк

с томатным ризотто
и соусом из каракатицы



Томленный язык
с картофелем, жареным
фуа-гра и трюфелем



Горячие блюда

Птица / Мясо

Тефтели по-Ждановски, с томатным соусом и трюфелем 990 Р

Томленные хвосты в мясном бульоне 1300 Р

Печеный цыпленок под азиатской глазурью 1850 Р

Утиная ножка конфи с грушей и горгонзоллой 1980 Р

Говяжья щека с птитимом, овощами и грибным консоме 1750 Р

Говяжье ребро на кости с карамелизованным луком 2350 Р

Вырезка мраморного бычка с пастернаком и рагу из разных грибов 2400 Р

Томленный язык с картофелем, жареным фуа-гра и трюфелем 2450 Р

Блюда приготовленные на открытом огне

Кальмар 990 Р

Лосось 1980 Р

Тунец 1980 Р

Креветки 8/12 2500 Р

Осьминог 4500 Р

Стриплойн 3100 Р

Филе-миньон 3400 Р

Мачете 3900 Р

Стейк рибай из мраморной говядины 4200 Р

Соус к мясу

Домашний BBQ 180 Р

Домашний BBQ с хреном 180 Р

Чимичурри 180 Р

Гарниры

Картофельное пюре 400 Р

Запеченный картофель с розмарином 450 Р

Картофель по-островски 450 Р

Шпинат 550 Р

Овощи на открытом огне 680 Р

Спаржа со сливочным маслом 1800 Р

Домашняя выпечка

Хлебная корзина 200 Р

Хлеб бездрожжевой 120 Р

Крестьянский белый 120 Р

Хлеб деревенский 120 Р

Чипсы хлебные 150 Р

Сашими / суши /
спайс суши



Япония

Сашими

Креветка	850 Р
Угорь	1100 Р
Лосось	1200 Р
Тунец	1500 Р
Гребешок	1500 Р

Суши

Креветка	300 Р
Лосось	300 Р
Гребешок	350 Р
Угорь	350 Р
Тунец	380 Р
Икра красная в огурце	490 Р

Спайс суши

Креветка	350 Р
Гребешок	350 Р
Лосось	350 Р
Угорь	350 Р
Тунец	380 Р
Краб	450 Р

Роллы

Ролл с огурцом (6 шт.)	410 Р
Ролл с авокадо (6 шт.)	420 Р
Ролл с лососем (6 шт.)	850 Р
Теплый ролл с угрем и авокадо (6 шт.)	1580 Р
Ролл с жареным лососем (8 шт.) ...	1590 Р
Теплый ролл Мадагаскар (8 шт.) ...	1650 Р
Ролл Канада (8 шт.)	1790 Р
Ролл Калифорния (8 шт.)	1800 Р
Ролл гребешок с трюфельным соусом (5 шт.)	1850 Р
Ролл Вулкан (8 шт.)	1860 Р
Ролл Филадельфия (8 шт.)	1950 Р
Ролл спайс-тунец (8 шт.)	2100 Р
Запеченный острый ролл с крабом (8 шт.)	2200 Р

Лимонная «Ромашка»



Десерты

Домашнее варенье

200 Р

малина / абрикос / клубника / вишня /
белая черешня

Домашние сорбеты

280 Р

малина / кокос / лимон / манго /
черешня с розой / апельсин / юдзу

Домашнее мороженое

280 Р

йогурт / ваниль / шоколад / клубника /
«Коровка» / кукуруза / пряные специи /
«Халва» / кофе / карамель / ананас

Кокосовый чизкейк

с манго и маракуйей



Суфле как «Птичье молоко» 390 Р

Медовое пирожное
с карамелизованными орехами
и цветочной пыльцой 620 Р

Шоколадный фондан с мороженым
из кукурузы 720 Р

Лимонная «Ромашка» 720 Р

Кокосовый чизкейк
с манго и маракуйей 740 Р

Наполеон с ягодами 810 Р

Тарталетка с миндальным
кремом и мороженым «Коровка» ... 950 Р

Прага в стиле MODUS 990 Р

Сладкие грибы из гречки
с ореховым мороженым 1100 Р

Фисташковый рулет 1400 Р

Десерт «Спелая вишня» 1400 Р

Разные сыры 3800 Р
Сыр из коровьего молока в шампанском
Сыр из коровьего молока с плесенью
Сыр из козьего молока в меду
Сыр из коровьего молока голландский
Все сыры выдержанные.
Подаются с ягодами и мёдом.

Сезонные фрукты 6000 Р

Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню Вы можете ознакомиться у администратора.

A top-down view of a breakfast dish. It features a yellow omelette on a white plate with a light blue rim. The omelette is topped with a poached egg, diced tomatoes, green peas, and green herbs. A green sauce is drizzled around the omelette. In the background, a piece of bread is visible on a grey ceramic plate.

ДОБРОЕ УТРО!

ЗАВТРАКИ

Ежедневно
с 10:00 до 15:00

Three cocktails in tall, elegant glasses are arranged on a round, rustic wooden table. The cocktails are colorful, ranging from light orange to deep red. They are garnished with fresh herbs and citrus slices. The background shows a dimly lit bar area with a brown leather sofa.

КОКТЕЙЛЬНАЯ
КАРТА

Бар-менеджер ресторана Денис Миллионов создал уникальную барную карту, включив в нее несравненную классику и авторские коктейли. Алкогольные, безалкогольные, невозможные в своих сочетаниях – все это сосредоточено в сердце бара ресторана Modus.



ВИННАЯ КАРТА

Винная карта составлена по образу неоклассицизма. Выборка вин понравится как человеку, который определяет качество вин по маркам, так и искушённому знатоку вин. Большое внимание уделяется редким сортам винограда. Здесь можно встретить такие сорта винограда, как Мондез из Савойи или Ува Рара из Ломбардии, так и редкие экземпляры от Philippe Chatillon из

Жюра или с исторической Бургундии от Maison Valette в развитой форме. Для любителей всего молодого и звонкого большой выбор Альбино или Виньо Верде.

Карта динамична и сезонная, сомелье проекта следит за новыми открытиями в виноделии и транслирует их для гостей.



ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА в стиле альпийского шале

Двухэтажная летняя веранда в стиле «Шале» выполнена из дерева, с триумфальными колоннами, мягкой мебелью и парящими люстрами.

Веранда работает с мая по октябрь в любую погоду и является крытой от дождя и ветра, а каждые выходные здесь создается атмосфера party-lounge.



ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА на крыше особняка



MODIUS

— EVENT —

Трехэтажный ресторанный проект Modus место проведения главных событий города, корпоративных мероприятий, ярких свадебных церемоний и юбилеев.

Возможность аренды всего особняка и отдельных залов, летних веранд, кстати одна из которых панорамная.

Modus event - команда с более 10-ти летнем опытом проведения мероприятий и банкетов.



BAIKAL

bar & restaurant

Байкал – родное слово русской души и роскошный ресторан в центре Олимпийского наследия России, утопающий в зелени, удобно расположившийся в истоке пересечения трассы Формулы 1 и Ледяного Куба.

Его домашний уют оправдан широкими интерьерными решениями — большими люстрами, вместительными залами и отеческим духом.

Ресторан за несколько лет существования стал местом проведения торжественных и деловых ужинов в период Российского экономического форума в Сочи; турнира Formula 1; музыкального конкурса Новая Волна и других частных и открытых мероприятий, был удостоен чести принимать первых лиц государства и бизнеса.



MODIUS

— SOCHI • ROSA KHUTOR —

Самая популярная пиццерия в центре знаменитого горнолыжного курорта. Здесь идеально сочетаются респектабельность одноименного московского ресторана и стиль уютного альпийского шале. Созданный в 2014 году в сердце горного кластера Олимпиады, пропитанный историей и, словно, семейной атмосферой, ресторан не оставляет равнодушным ни одного гостя, сердце которого хотя бы раз было тронуто любовью к горам. Эти ценности выражаются в интерьерных сюжетах и неповторимом колорите местной публики.



MODIUS

— RESTAURANT YALTA —

Ресторан "MODUS Ялта" расположен под купольной крышей XIX века, на втором этаже бутик-отеля "PALLASA", и разделен на четыре тематических зала, с отдельными выходами на террасу. За кухню ресторана "MODUS Ялта" отвечает весьма интересный тандем двух ярких поваров - бренд-шеф Андрей Жданов и шеф-повар Кирилл Рудиков.



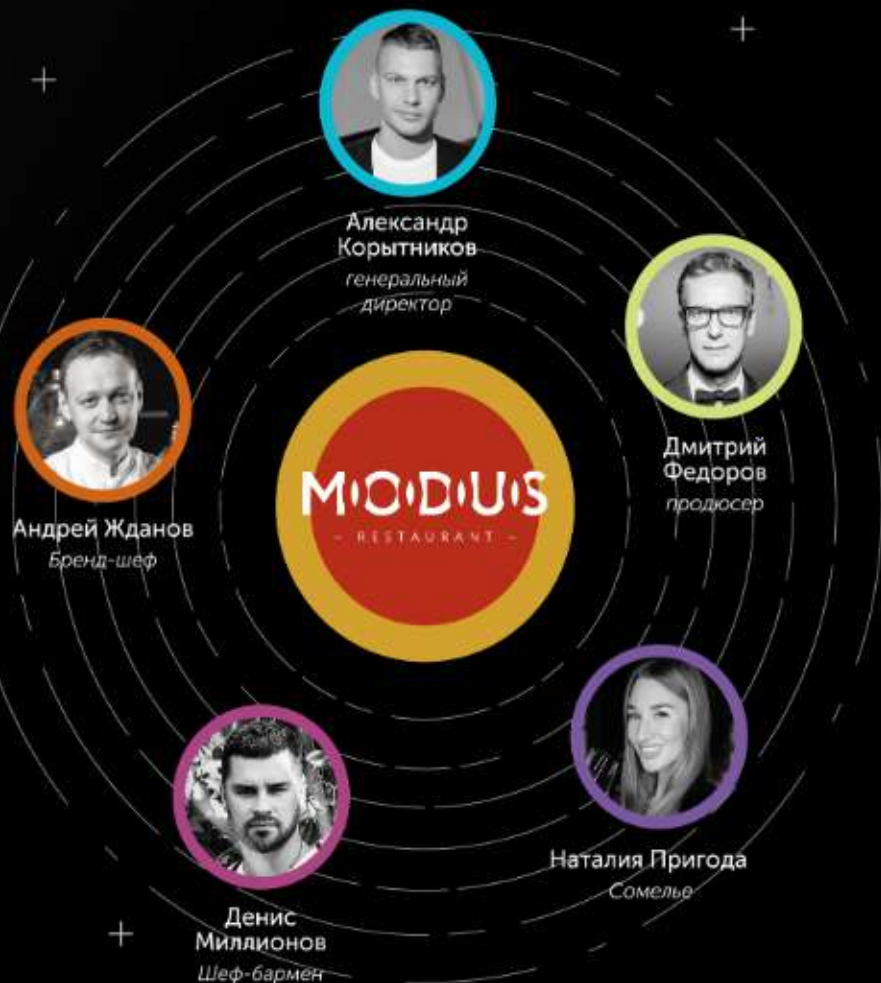
PALLASA

Villas & SPA

Бутик-отель "PALLASA" - безусловно, новое модное место Ялты.

Основное здание бутик-отеля "PALLASA" было бережно восстановлено из останков усадьбы XIX века, и названо в честь немецкого путешественника Петера Симона Палласа. С 1768 по 1774 гг. по приказу Екатерины II и Императорской Академией Наук, Паллас совершил экспедицию по Крымскому полуострову, и, был первым, кто с особенной точностью описал флору Крыма.

КОМАНДА + РЕСТОРАНА MODUS



БРОНИРУЙТЕ СТОЛИКИ И УЗНАВАЙТЕ АКТУАЛЬНЫЕ
АФИШИ МЕРОПРИЯТИЙ ЧЕРЕЗ WHATSAPP



УЗНАЙ ВСЕ ПОСЛЕДНИЕ АФИШИ МЕРОПРИЯТИЙ
НАВЕДИ КАМЕРУ СВОЕГО ТЕЛЕФОНА



@modus_restaurant