



*Van Gogh*  
RESTAURANT

*Menu*



# Van Gogh

R E S T A U R A N T

## ЧТО МЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ЛУЧШЕ, ЧТОБЫ ВЫ ПРИШЛИ К НАМ ЕЩЕ РАЗ?

Пожелания и предложения направляйте сообщением к нашему директору по телефону:

**+7 917 935-32-39**

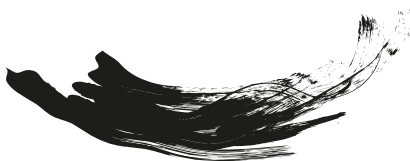
Ваше мнение очень важно для нас!

## МЫ ОКАЗЫВАЕМ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аренда стола без наличия и оплаты заказов оплачивается из расчёта 1000.- в час.

## ОСТАЛИСЬ ЧЕМ-ТО НЕДОВОЛЬНЫ?

Пригласите администратора и мы обязательно решим Ваш вопрос



# БИЗНЕС-ЛАНЧ



## ГЛАВНОЕ БЛЮДО

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 12:00 ДО 16:00,  
КРОМЕ ПРАЗДНИЧНЫХ  
И ВЫХОДНЫХ ДНЕЙ

### УДОН С КУРИЦЕЙ 599.-

Лапша удон, куриное филе, овощи, устричный соус и специи.

### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ 599.-

Паста, соус болоньезе, стебель сельдерея, черри, пармезан.

### СКУМБРИЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ 599.-

Скумбрия, картофель, черри, специи, стебель сельдерея.

### ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 699.-

Телятина, шампиньоны, картофель, соус сальса.

### БРИСКЕТ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ 699.-

Брискет, картофель, пармезан, лук и зелень.

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 699.-

Куриное филе, красный маринованный лук, цукини, черри, болгарский перец, картофель, шампиньоны и соус сальса.

!!! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

## СУПЫ на выбор

МОЖНО ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ СУП

### БОРЩ

Говяжий бульон, капуста, картофель, морковь, свекла, чеснок и специи.

### ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Суп на овощном бульоне с белыми грибами и шампиньонами.

### Суп-лапша

Куриный бульон, лапша, курица.



### ТОМ ЯМ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Острый тайский суп с куриной грудкой, белым рисом, грибами и зеленью.

### ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Диетический суп-пюре из тыквы со сливками и хлебными крутонами.



## САЛАТЫ на выбор

### ВИТАМИННЫЙ САЛАТ

Свекла, пекинская капуста, морковь, огурцы, яблоко, кунжутное масло и специи.

### ВИНЕГРЕТ

Картофель, горошек консервированный, огурцы маринованные, свекла, морковь, специи.

### СВЕЖИЙ САЛАТ

Огурцы, помидоры, зелень, сметана.

### КОУЛ СЛОУ

Хрустящий и легкий салат из капусты в американском стиле.

### САЛАТ ЧУКА С ОГУРЦОМ

Легкий салат с водорослями чука и свежими огурцами.

### ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Морковь, картофель, маринованные огурцы, горошек консервированный, куриное яйцо, говяжий язык, зелень, яблоки, специи.



## НАПИТОК

МОЖНО ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ

### АМЕРИКАНО

### МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

### ЧАЙ



# Салаты

## Из овощей и фруктов

### Ачичук

Свежий салат из спелых узбекских томатов, красного лука и ароматного базилика.

Любимая классика! ..... 399.-

### Бомбей с хрустящими баклажанами

Необычный и легкий грузинский салат с хрустящими баклажанами, помидорами

и зеленью ..... 449.-

### Греческий

Яркий летний салат: помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, маслины, оливки, сыр фетаки, все под фирменной заправкой на основе оливкового масла, бальзамического уксуса,

лимонного сока и соевого соуса ..... 549.-

### NEW Салат с фетой, цукини и томатами

Сладкий салат в медовом дрессинге с томатами, цукини, карамелизированными орехами пекан и сыром фета. Салат украшен ядрами граната,

миндальными лепестками и листьями мяты ..... 499.-

### NEW Салат с сулугуни и хрустящими баклажанами

Хрустящие баклажаны, сыр сулугуни, зелень, томаты и дробленые грецкие орехи ..... 599.-

### Хрустящие баклажаны

Салат из бакинских томатов, сыра фета, микса салатов, хрустящих баклажанов, кинзы, семян подсолнечника под томатным соусом ..... 649.-

### NEW Овощной салат с пармезаном

Легкий салат с томатами, огурцами, редисом, шпинатом и пармезаном в легкой заправке на основе бальзамического уксуса ..... 699.-

### Салат с бурратой

Невероятно вкусный и полезный сыр буррата, в сочетании со спелыми помидорами, грецкими орехами и нашим фирменным соусом песто ..... 899.-

### NEW Салат с халлуми, клубникой и апельсином

Обжаренный халлуми с клубникой, физалисом, апельсином, авокадо, помидорами черри, миксом руколы и шпината в медовом дрессинге ..... 1099.-

Цена

## Из птицы

### Цезарь с курицей

Со свежим миксом салатов, помидорками черри, хрустящими сухариками в превосходном соусе

“Цезарь” – от шефа ..... 549.-

### Салат с курицей панко, паштетом и клубникой

Этот салат состоит из свежего микса салатов, нежного куриного филе в хрустящей панировке, сочных помидоров черри, сладкой клубники и аппетитного паштета из куриной печени.

Все ингредиенты тщательно подобраны, чтобы создать идеальное сочетание вкусов и текстур .. 699.-

### Салат с копченой уткой и муссом Дорблю

Микс салатов и руколы, филе апельсина и помидорки черри. Изюминка этого блюда – копченая утиная грудка, которая имеет неповторимый аромат и нежный вкус. Заправлен соусом

цитронет, подается с нежным муссом из дорблю ..... 699.-

## Из мяса

Цена

### Салат с ростбифом и вителло

Сочные кусочки ростбифа, помидоры, киноа, брокколи, и заправлено всё итальянским соусом

«Вителло тоннато» ..... 899.-

### NEW Салат с прошутто и персиком

Микс листьев салата с консервированными персиками, вялеными томатами, итальянскими сыром рикотта и прошутто крудо, заправлен оливковым

маслом ..... 1499.-

## Стейк-салаты

Цена

### NEW Стейк-салат с авокадо

Флэнк-стейк, приготовленный на гриле, подается со свежей кукурузой, авокадо, миксом листьев са-

лата и сыром дорблю ..... 1299.-

### NEW Стейк-салат с овощами гриль

Флэнк-стейк с обжаренными на гриле баклажанами, цукини и красным луком, томатами черри и шпинатом. Салат заправляется тайским соусом

ширача, зернистой горчицей и медом ..... 1299.-

### NEW Стейк-салат с персиком

Флэнк-стейк со шпинатом, руколой, консервированными персиками, клубникой, сыром фета

и кедровыми орешками, заправляется соусом на основе лайма и кинзы ..... 1299.-



## Из морепродуктов

Цена

### Цезарь с креветками

Свежий микс салатов, помидорки черри, хрустящие сухарики в превосходном соусе «Цезарь» - от шефа ..... 649.-

### Боул-салат с тунцом и киноа

Питательный, сытный и вкусный салат-боул с тунцом, помидорами черри, авокадо, медом и свежей зеленью. Салат заправляется соусом кимчи и соевым соусом ..... 699.-

### Салат морской

Этот салат состоит из свежего микса салатов, редиса и сочных огурцов, которые отлично сочетаются с ореховым соусом, придающим блюду неповторимый вкус. В нем также присутствуют курильские гребешки и креветки, которые добавляют салату нежности. Заправлен салат кисло-сладким соусом манго - маракуйя ..... 949.-

### **NEW** Тартар с угрем

Нежный копченый угорь с манго, огурцами и авокадо, подается с чиабаттой и маринованным имбирем ..... 1099.-

### **NEW** Салат с лососем

Запеченный лосось, авокадо и семена тыквы под кремовым цитрусовым соусом со свежими листьями салатов ..... 1199.-

## Добавки

Цена

Васаби (10 гр) ..... 49.-

Имбирь маринованный (30 гр) ..... 49.-

Соевый соус (50 мл) ..... 49.-

Чиабатта (50 гр) ..... 49.-

Оливки, маслины (20 гр) ..... 79.-

Куриная грудка (50 гр) ..... 99.-

Авокадо (20 гр) ..... 99.-

Моцарелла (100 гр) ..... 249.-

Креветки (50 гр) ..... 249.-

Филе лосося (50 гр) ..... 399.-

Тунец (50 гр) ..... 299.-

Ростбиф (50 гр) ..... 349.-



## Закуски

	Цена
Чесночные гренки .....	249.-
Овощная тарелка .....	449.-
Соленья, ассорти .....	699.-
Фруктовая тарелка .....	999.-
Сырная тарелка .....	1099.-
Рыбная тарелка .....	2499.-

## Горячие закуски

### Кыстыбый с копченой уткой

Копченая утиная грудка и картофельное пюре в пшеничной лепешке ..... 499.-

### Кыстыбый с томленной кониной

Томленая конина с маринованным перцем, чесноком, красным луком, перцем чили и картофельным пюре в пшеничной лепешке ..... 699.-

## Брускетты

	Цена
<b>Брускетта с печеными баклажанами и сыром страчателла</b> Хрустящий тост с баклажанами, сыром страчателла и свежей зеленью .....	399.-

<b>Брускетта с ростбифом</b> Хрустящий тост с ростбифом, болгарским перцем и ароматной зеленью .....	649.-
---	-------

<b>Брускетта с тунцом</b> Хрустящий тост со сливочным сыром, сочным гуакамоле и тунцом, заправленным трюфельным дрессингом .....	749.-
---	-------

<b>Брускетта с крабом и клубникой</b> Хрустящий тост со сливочным сыром и камчатским крабом, свежей клубникой и микрозеленью .....	849.-
---	-------

<b>Брускетта с лососем</b> Хрустящий тост со сливочным сыром, гуакамоле и свежим лососем, заправленным оливковым маслом и лаймом .....	999.-
---	-------

## Супы

	Цена
<b>Лапша</b> Суп, приготовленный по классическому рецепту из куриного бульона и домашней лапши .....	249.-

<b>Сырный крем-суп</b> Суп на основе плавленого сыра, сливок, картофеля, лука-шалот и овощного бульона, подается с сухариками, сыром пармезан, копченой курочкой .....	499.-
---	-------

<b>Грибной крем-суп</b> Грибной бульон, грибы, сливки, гренки с добавлением трюфельного масла .....	499.-
--	-------

<b>Суп лохикейто</b> Финская уха на основе лосося, картофеля, моркови, лука и сливок не оставит вас равнодушным! Подается с лаймом .....	599.-
---	-------

<b>Борщ с говядиной и языком</b> Борщ – ароматный наваристый бульон с овощами, отварной говядиной и языком, суп подается с чесночными гренками .....	699.-
---	-------

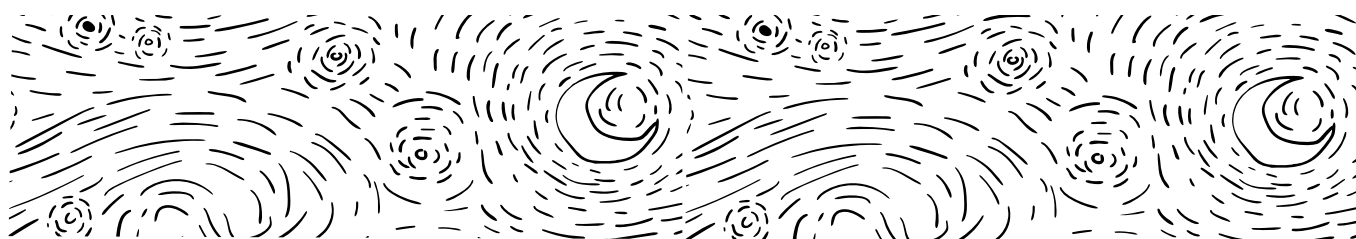
<b>Тыквенный крем-суп с крабом</b> Яркий, как летнее солнце, крем-суп из запеченной тыквы, крабового мяса и кунжута. Подается с хрустящим итальянским хлебом чабатта .....	849.-
---	-------

<b>Буйабес с лангустином</b> Буйабес – известнейший французский рыбный суп с голубыми мидиями и лангустином. Насыщенный и ароматный крем-суп с соевым соусом, чесноком, помидорами и кунжутным маслом .....	899.-
--	-------

<b>Том ям Кунг с королевскими креветками</b> Остро-пряный суп с перцем чили в паназиатском стиле. Наисвежайшие морепродукты: кальмары, лангустины и королевские креветки - томятся в курином бульоне с добавлением кокосового молока и сливок, шампиньонов, имбирем и лемонграссом. Подается с рисом, долькой лайма и свежей кинзой .....	999.-
--	-------

## Хлеб

	Цена
<b>Скрокьярелла .....</b>	249.-





# Торячие блюда

## Из морепродуктов

### Жюльен с лососем

Жюльен с лососем – это вольная интерпретация классического блюда от нашего шеф-повара. Обжаренный лук, шампиньоны и нежный лосось в сливочном соусе с хрустящей сырной корочкой. Его неотразимый вкус не оставит вас равнодушным! .. **899.-**

### Сибас с картофелем

Запеченное филе сибаса в сливочном соусе и ароматных специях. Подается с картофелем, вялеными томатам и каперсами, томатами черри и лаймом ..... **1399.-**

### Тунец с табуле

Обжаренный на гриле тунец, карамелизированный ананас и гарнир из полезного и питательного салата табуле. Тунец дополнен соусом на основе сливок и каперсов ..... **1199.-**

### Филе дорадо со сливочным шпинатом

Филе дорадо с припущенным на сливках шпинатом, молодым картофелем, свежей кукурузой и цветной капустой на гриле ..... **1299.-**

### Сибас с цукини и вешенками

Обжаренное филе сибаса с необычным гарниром: цукини на гриле, томленые вешенки, вяленые томаты и специи в сливочном соусе ..... **1399.-**

### NEW Стейк из лосося с пюре и шпинатом

Обжаренный лосось с картофельным пюре и шпинатом подается с лимонной эмульсией ..... **1399.-**

### NEW Стейк из лосося с табуле

Филе лосося с ароматной мятой, сладкими апельсинами, помидорами черри, стеблем сельдерея и луком порем ..... **1599.-**

### NEW Запеченный сибас с пряным соусом

Сочный сибас подается с соусом из каперсов, перца чили, имбиря, зелени и лайма ..... **1999.-**

### Осьминог с молодой кукурузой, стручковой фасолью и томатным вареньем

Это блюдо представляет собой щупальца осьминога, приготовленные на гриле и сочетающие в себе неповторимый вкус морепродуктов и летних овощей. Молодая кукуруза и стручковая фасоль придают блюду сочность и хрустящую текстуру, а томаты черри – нотки сладости и фруктовости. Смесь специй, используемых в приготовлении этого блюда, поражает своей оригинальностью и кулинарной фантазией ..... **2499.-**

## Из птицы

### Утиная грудка магрэ

Утиная грудка магрэ, приготовленная в классическом французском стиле, подается с запеченным бататом и тыквой, сыром дорблю и соусом на основе меда и молодого лука-резанца ..... **999.-**

### NEW Цыпленок со стейком из цветной капусты

Фермерский цыпленок, выдержанный в йогуртовом маринаде, запеченный на углях, подается с турецким салатом из сочных томатов черри, соусом чимичурри **1499.-**

## Из мяса

### Буженина с мясным соусом

Тающая во рту буженина подается с нежным картофельным пюре и мясным соусом, с хрустящим луком и нежными листочками микрозелени ..... **999.-**

### Бефстроганов с пюре и соусом песто

Мраморная говядина с гарниром из нежного картофельного пюре с репчатый луком и грибами. К картофельному пюре добавляется соус песто ..... **999.-**

### NEW Голень ягненка с брюссельской капустой

Сочная и ароматная голяшка ягненка с брюссельской капустой, оливками и томатами ..... **1699.-**



# Шашлык

Цена

**Шашлык из нежного куриного филе**  
Подается с хрустящим луком и томатным соусом • 599.-

**Шашлык из сочной свиной шеи**  
Подается с хрустящим луком и соусом «Тузлук» ... 649.-

**Шашлык из телятины с шампиньонами и картофелем**  
Нежная говядина с шампиньонами гриль, картофелем и красным маринованным луком.  
Подается с соусом сальса ..... 899.-

**Люля-кебаб из баранины**  
Мякоть молодого ягненка, обжаренная на открытом огне, подается с томатами черри, маринованным красным луком и соусом сальса ..... 949.-

**Шашлычный сет**  
Шашлык из куриной грудки, шашлык из утки, люля-кебаб из баранины, салат ачичук, красный маринованный лук, клюквенный соус, соус мексиканская сальса ..... 1999.-

**Шашлык из осьминога**  
Щупальца осьминога с апельсинами и восточной закуской – табуле с томатным вареньем ..... 2799.-

# Блюда на углях

Цена

**Стейк из свинины + овощи WOK**  
Подается со спелым томатом, припущенным на углях, сладко-острым соусом и овощами WOK .... 899.-

**Голень индейки с овощным салатом**  
Сочная и нежная голень индейки подается с овощным салатом из руколы, шпината и маринованным цукини ..... 999.-

**Утиная грудка на углях**  
Молодая фермерская утка, замаринованная в пряностях, подается с клюквенным соусом, печеной грушей и кедровыми орешками ..... 1199.-

**Свинные ребра BBQ**  
Нежные сладкие ребрышки барбекю, доведенные до совершенства руками нашего шеф-повара. Просто такт во рту! ..... 1499.-

**Брискет с печеным картофелем**  
Пикантное блюдо из брискета в ароматном сливочно-грибном соусе с печеным картофелем 1399.-

**Брискет с Коул Слоу**  
Сочный брискет взрывается ярким вкусом и тает во рту. Подается с хрустящим легким салатом из капусты ..... 1499.-

**Лосось на гриле + витаминный салат**  
Филе лосося, приготовленное на углях с дымком, приправленное пряными травами и соусом «Цезарь».  
Подается с витаминным салатом ..... 1799.-

**Каре ягненка с молодой кукурузой и картофелем**  
Нежное каре молодого ягненка, обжаренное на открытом огне, с молодой кукурузой и молодым картофелем, томатным вареньем и стручковой фасолью, томатами черри и сливочно-перечным соусом 1999.-

**Каре ягненка с соусом чимичурри**  
Нежное каре молодого ягненка обжаренное на открытом огне, подается с витаминным салатом, запеченным картофелем и соусом чимичурри .... 1999.-

# Стейки

Цена

**Стейк-миньон с овощами гриль**  
Стейк из вырезки бычка зернового откорма. Вкусное дополнение к этому блюду составляют овощи на гриле и два соуса: перечный и сальса ..... 2499.-

**Медальоны со шпинатом и вешенками**  
Свежая говяжья вырезка щедро пропитана натуральными специями и свежим чесноком.  
На гарнир: шпинат, припущенный со сливками и вешенками ..... 2699.-

**Стейк-стриплойн с мини-картофелем и чимичурри**  
Стейк стриплойн приготовлен на углях с ароматными специями. Complimentом к стейку служит нежный и ароматный молодой картофель, приготовленный с добавлением чеснока и сочных помидоров. Соусы: клюквенный и перечный ..... 2699.-

**Стейк-рибай с витаминным салатом**  
Премиальный стейк из бычка Black Angus зернового откорма со свежей кукурузой на гриле и витаминным салатом из руколы, свежей капусты, болгарского перца и яблока.  
Соусы: сальса и чимичурри ..... 3999.-

# Гарниры

Цена

Картофельное пюре ..... 149.-

Картофель по-деревенски ..... 189.-

Картофель фри ..... 189.-

Битый картофель ..... 199.-

Рис с овощами ..... 199.-

**Овощи WOK**

Вкусный гарнир со сладко-острым соусом в паназитском стиле. Идеально подойдет к блюдам из мяса, рыбы и птицы ..... 399.-

**Овощи-гриль**  
Сочные кабачки, нежные баклажаны, сладкий болгарский перец, молодые грибочки, обжаренные на березовых углях ..... 449.-

**Стейк из цветной капусты**  
Диетический стейк из цветной капусты с овощами конкасе в сливочном соусе ..... 499.-

# Соусы к мясу

Цена

Тузулук ..... 79.-

Мексиканская сальса ..... 79.-

Клюква / Табаско / Свит чили / Сырный / Перечный / Барбекю ..... 99.-

Сливоч-грибной соус / Томатное варенье ..... 119.-

Соус кули/ Цезарь ..... 149.-

Соус клюквенный на вине ..... 169.-

Соус песто ..... 199.-



# Паста

Цена

## Фетучини с курицей и томатами

Филе куриной грудки притушивается с томатами черри в нежных сливках, позже добавляется паста фетучини, и всё посыпается сыром пармезан ..... 449.-

## Фетучини карбонара

Итальянская паста фетучини, бекон, сливки, сыр пармезан, яйцо, масло оливковое, специи ..... 599.-

## Паста с курицей в азиатском стиле

Пикантная курочка с грибами в яичном желтке . 699.-

## Паста с говяжьей вырезкой и вешенками

Мраморная говядина со сливками, мясным соусом и лесными грибами ..... 699.-

## Спагетти с морепродуктами

Спагетти с обжаренными креветками, вонголе и кальмаром в томатном соусе с базиликом и пармезаном ..... 749.-

## Паппарделле с лососем

Паппарделле в сливочном соусе с томатами черри, наперсами, филе лосося и пармезаном ..... 799.-

## Нери с креветками

Обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока, соуса песто, прованских трав, сливок, сыра пармезан и итальянской пасты с чернилами каракатицы ..... 999.-

## **NEW** Орзо с морепродуктами

Паста с дальневосточным гребешком, креветками, мидиями вонголе, с печеными томатами и пармезаном ..... 1199.-



# Ризотто

Цена

## Ризотто с курицей и грибами

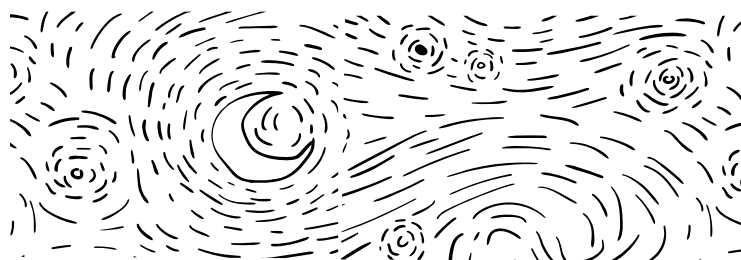
Итальянская классика из отборного риса с куриной грудкой и шампиньонами в сливочном соусе ..... 499.-

## Ризотто Том Ям

Италия и Азия в одной тарелке! Необычное сочетание никого не оставит равнодушным! Куриное филе обжаривается с томатами черри и шампиньонами с пастой том ям. А чтобы придать ризотто истинность итальянской кухни, добавляются сливочный соус и тертый пармезан 499.-

## Ризотто с морепродуктами

Блюдо итальянской кухни из риса с нежным сливочным вкусом с добавлением дальневосточных гребешков, мягкого кальмара и королевских креветок в томатном соусе с базиликом и тертым пармезаном ..... 999.-



# Десерты

Цена

Мороженое ..... 369.-

Птичье молоко ..... 599.-

Наполеон ..... 649.-

Чизкейк Сан Себастьян ..... 699.-

Эстерхази ..... 699.-

Брауни ..... 699.-

Медовик ..... 749.-

Чизкейк йогурт - маракуйя ..... 749.-

Морковно-ореховый торт ..... 749.-





*Проблема? Решим моментально!*

1. Добавь номер телефона: **+7 904 764 55 55**
2. Кратко опиши проблему
3. Ответим сразу!



