

УСТРИЦЫ



Устрицы

1 шт

430 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Брускетты на 2 персоны

6 кусочков подпечённой чиабаты с тремя видами паст: томаты со свежим базиликом, из анчоусов и вяленых томатов, из оливок и маслин

100/60/60/60

550 ₺



Ассорти сыров

Бри, Эмменталь, Грано-падано и Горгонзола с виноградом, грецкими орехами и мёдом

80/30/55

550 ₺



Гигантские оливки на 2 персоны

выдержанные в оливковом масле с прованскими травами

100

290 ₺



Соленья и маринады

солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь по-корейски

550

350 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Вителло-тоннато
нежная телятина с соусом из тунца и каперсами

175
550 Р



Атлантическая сельдь слабой соли
с маринованным красным луком

140/30
220 Р



Лосось слабой соли
с лимонным соусом

100/30/10
650 Р



**Скумбрия горячего копчения
из собственной коптильни**
с салатом из молодого картофеля и малосольного огурца

170/140/50
380 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Карпаччо из говяжьей вырезки
с салатом и пармезаном

80/40
470 ₽



Тар-тар из тунца
с клубникой и соусом Терияки

115
580 ₽



Белорусское сало с ржаным хлебом,
зелёным луком и домашней аджикой

65/30/50/30
280 ₽



Мясная тарелка
ростбиф, буженина, телячий язык

50/50/50/30/5
550 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Тыква, печёная в мёде
с листьями салатов и Пармской ветчиной

225
650 ₺



Спелые томаты со свежими огурцами,
красным луком и заправкой из грецких орехов
и свежей кинзы

345
290 ₺



Салат с паровой черноморской кефалью,
сельдереем, анчоусами в сметанном соусе

50/110
430 ₺



Оливье
с обжаренным куриным филе

250
280 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Салат Цезарь
с куриной грудкой

100/165
550 ₺



Салат Цезарь
с тигровыми креветками

75/165
790 ₺



Салат Цезарь
с тунцом обжаренным в кунжуте с васабии

75/165
820 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Моцарелла с томатами

печёной чабатой, свежим базиликом,
с соусом Песто и оливковым маслом

125/120/30

570 ₺



Руккола и листья мангольда

с горчично-медовой заправкой и сыром Пармезан

135

470 ₺



Классический винегрет с гренками из ржаного хлеба

200/40/15

220 ₺



Домашний паштет из куриной печени с шалфеем и хрустящей чабаттой

120/40

280 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Томаты «Бычье сердце»
с рикоттой и свежим базиликом

320
390 ₺



Салат из свежего фенхеля с грушей,
рукколой и салатом маше

255
470 ₺



Салат из говядины с грибами
свежими овощами с домашним майонезом

175
320 ₺



Греческий салат

250
390 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Салат «Антре де мер»
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца

200
650 ₺



Тёплый картофельный салат
с малосольным огурцом и жареной курятиной

270
260 ₺



Паровой медальон из сёмги
с овощами в восточном стиле

45/70
390 ₺



Сельдь под шубой

180
260 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Свежие мидии запечённые с луком шалот и травами в собственном соку

300
590 ₺



Баклажан запеченный с моцареллой, свежим базиликом и спелыми томатами

210/50
450 ₺



Боровики
томленые в сметане

120
450 ₺



Картофельные драники
со сметаной

230/50
250 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе
со свежей рукколой и белым хлебом

80/70/40
590 ₺



Хинкали с бараниной

300 (5 шт)
430 ₺



Баклажаны в кисло-сладком соусе

250
420 ₺



Жульен из кури с шампиньонами
в слоёном тесте

100/50
350 ₺

СУПЫ



**Уха из сёмги и онежского судака,
с королевской креветкой, спелыми томатами, зеленью**
подается с брускеттой с оливковой пастой

1 порция - 400/40

820 ₺

1/2 порции - 250/40

460 ₺



Классический борщ
подается со сметаной, зеленью
и пирожком с ливером

350/20/75

250 ₺



Парижский грибной крем-суп
в хлебном горшочке

300

490 ₺

СУПЫ



Суп Минестроне
с куриной грудкой

500
380 ₺



Крем-суп из молодого картофеля
с лососем и сливочным сыром

200
260 ₺



Грибной суп из боровиков и лисичек
со сметаной

300/40
380 ₺

СУПЫ



Тыквенный крем-суп
с молочным капучино и тыквенными семечками

180
320 ₺



Щи из квашеной капусты
с белыми грибами,
сметаной и свежей зеленью

300/40/50/20
290 ₺



Чашка куриного бульона
с зеленью и чесночными
тостами

250/40
190 ₺

ПАСТА



Спагетти с моцареллой, томатами черри
и свежим базиликом

270
390 ₺



Фетучини с белыми грибами
и куриным филе

310
420 ₺



Спагетти карбонара

310
390 ₺

РИЗОТТО



Ризотто с тигровыми креветками
и голубыми мидиями в соусе
из свежих томатов

270

540 ₺



Ризотто с белыми грибами

270

550 ₺

ПИЦЦА



Карбонара

с ветчиной, беконом, шампиньонами,
яичным желтком, сыром моцарелла
и пармезан

330

450 ₺



Пепперони

с итальянскими салями пепперони,
беконом, маслинами, томатным соусом,
сыром моцарелла и пармезан

330

490 ₺



Маргарита

с помидорами, томатным соусом,
и сыром моцарелла

330

390 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Осетинский пирог

с сыром и шпинатом

450

380 ₺



Хачапури Имеретинский

с сыром сулугуни

400

360 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



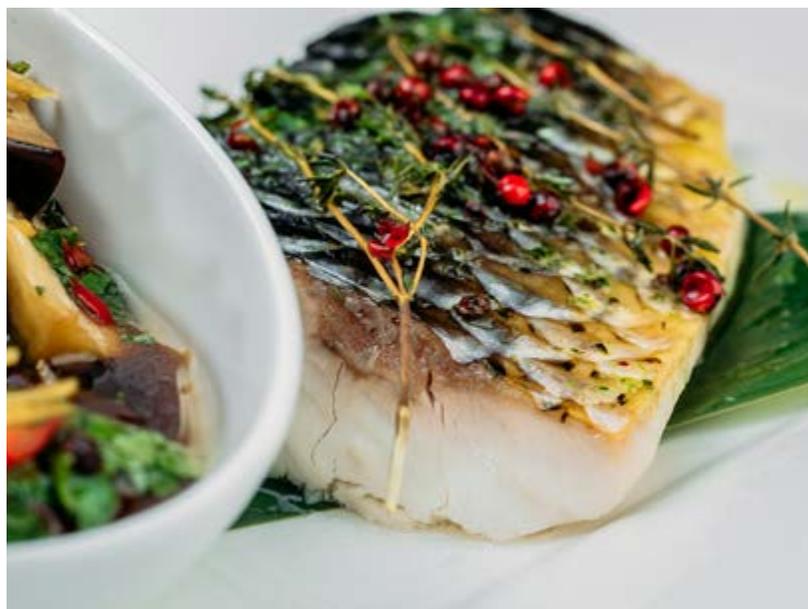
Сибас с душистыми травами
на зелёном горошке, запечённом в соусе Сабайон

150/150
790 ₺



Запечённая сёмга
с салатом из свежего огурца и йогурта с мятой

150/100
950 ₺



Паровое филе черноморской кефали
с тёплым салатом из паровых баклажан с чили перцем,
кинзой и кунжутным маслом

150/150
690 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



Запечённое филе зубатки
с лимонным картофельным пюре и соусом из маслин,
перца чили и пряных трав

200/150/30

590 ₺



Радужная форель запечённая в пергаменте
с черноморскими мидиями

и тушёным в сливках шпинатом

200/100

750 ₺



Запечённое филе Онежского судака

с печёной свёклой, свежей рукколой и соусом из сметаны и хрена

180/250

760 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



Тихоокеанская скумбрия
с печёными овощами

170/130
490 ₽



Щучьи котлеты
с картофельным пюре и сливочным соусом
с молодым укропом

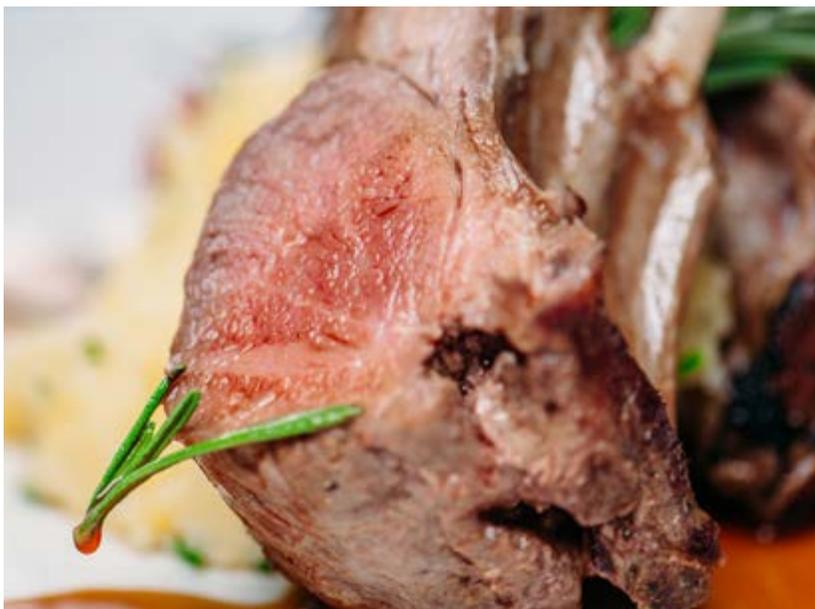
170/140/50
390 ₽



Филе морского окуня
на белой фасоли с китайской капустой

150/150
420 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - МЯСО



Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке
с запечённым баклажаном и душистыми травами
рекомендуемая степень прожарки Medium

200/100/30

1 550 ₺



Медальоны из говяжьей вырезки
с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон
рекомендуемая степень прожарки Medium

165/120/30

790 ₺



Фрикесе из ягнятины
с горохом Нут, томатами и свежей кинзой
блюдо на две персоны

700/35

1 300 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - МЯСО



Говяжья вырезка
с белой фасолью и луком порей

200/340/35

1 100 ₽



Свиная рулька запечёная с гречишным мёдом и горчицей,

подаётся с картофелем и соусом на пиве

500/120/120

820 ₽



Свинина «Бланкфор»

свиная шея с шампиньонами и маринованным луком,
запеченная под сырно-чесночным соусом

300

490 ₽



Томлёная утиная ножка

с яблочным чатни

140/100

530 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - ПТИЦА



Цыплёнок табака

с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали

300/35/40

670 ₽



Пожарская котлета

с картофельным пюре и соусом из белых грибов

170/145/40

350 ₽



Куриная грудка - гриль в поленте

на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой

155/200/40

430 ₽



Филе цыплёнка на оладьях из цуккини
со сметаной, домашней аджикой и свежей зеленью

155/130/30/50

420 ₽

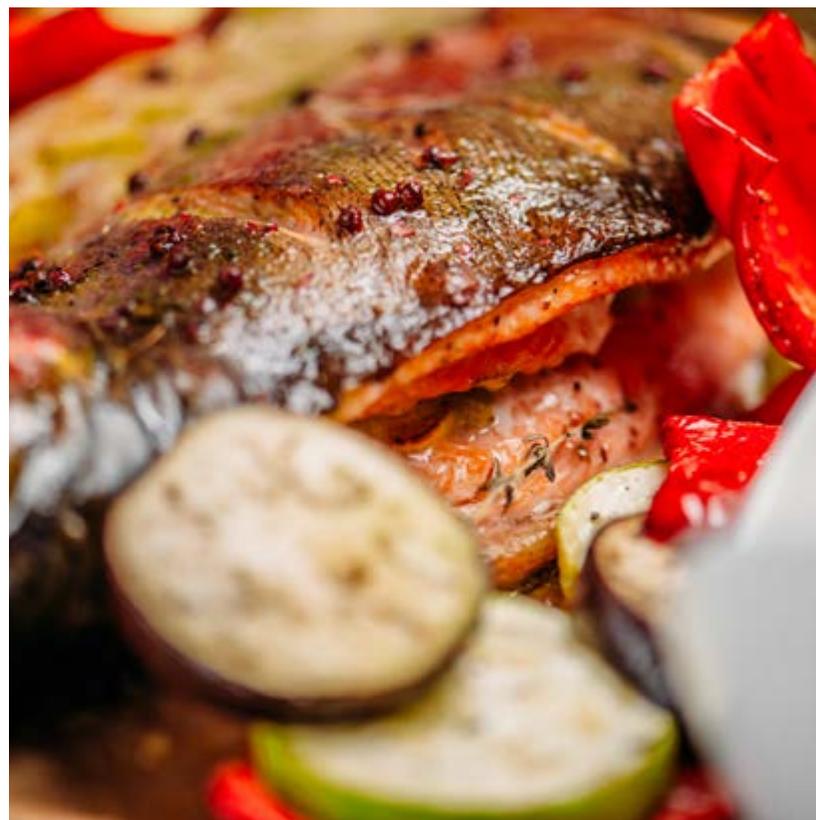
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



Радужная форель запечённая с травами,
подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом

1200/650/100/200

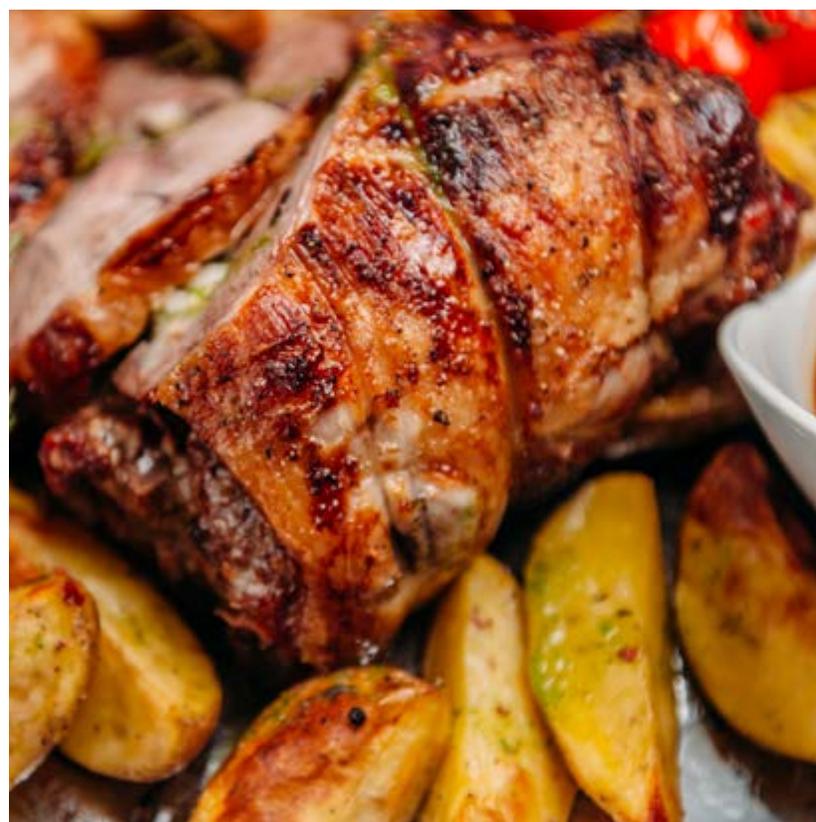
3 900 ₽



Окорок ягнёнка с травами,
подаётся с печёным картофелем
и соусом красное вино

1100/600/100

3 500 ₽



БЛЮДА НА УГЛЯХ - МЯСО



Стейк Рибай
с перечным соусом

400/50
2 500 ₺



Рёбрышки новозеландского ягнёнка
с жареным сыром Сулугуни, травами и томатным соусом

200/70/40
1 900 ₺



Свинья корейка на косточке
с томатным соусом и маринованным красным луком

280/50/40
590 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ - МЯСО



Шашлык из калмыцкого барашка
с томатным соусом и маринованным красным луком

190/50/40
690 ₺



Шашлык из свиной шеи
с томатным соусом и маринованным красным луком

180/50/40
480 ₺



Бастурма (говяжья вырезка в ореховой корочке)
с томатным соусом и маринованным красным луком

220/50/40
1 050 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ - МЯСО



Люля-кебаб из барашка

на пите с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком

190/145/50/40 г

630 ₺



Шашлык из куриных грудок

с прованскими травами и томатным соусом

180/50/40 г

390 ₺



Шашлык из язычков ягнят

с молодыми овощами и перечным соусом

90/150/40

690 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



Стейк из сёмги
с соусом Тар-тар

150/100/40

1 200 ₺



Дорадо

1 шт. - 250/100

760 ₺



Сибас

1 шт. - 250/100

730 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



Шашлык из радужной форели

с соусом Тар-тар

200/100/40

790 ₺



Шашлык из черноморской кефали

с соусом Тар-тар

200/100/40

690 ₺



Большая тигровая креветка

1 шт. /30/100/10

350 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ НА КОМПАНИЮ



Мясное ассорти

Шашлык из калмыцкого барашка, шашлык из свиной шеи,
Шашлык из куриных грудок с прованскими травами, люля-кебаб
из барашка, соус из спелых томатов с кинзой, маринованный
красный лук, картофель печёный в фольге

285/270/270/285/150/150/150/1000

3 500 ₽



Рыбное ассорти

Стейк из сёмги, шашлык из филе форели, филе зубатки,
шашлык из черноморской кефали,
свежие мидии с травами в собственном соку, соус Тар - тар,
лимон, овощи запечённые

150/200/200/200/300/150/200/300

4 800 ₽

СОУСЫ

Соус из вял.томатов и каперсов на оливковом масле

Соус из спелых томатов и базилика

Соус из спелых томатов и кинзы

Соус из слив Ткемали

Аджика

Перечный соус

Сливочный соус с пряными травами (к рыбным блюдам)

Соус Тар - тар

Соус Мацони

40
100 ₽

ГАРНИРЫ



Свежие овощи запеченные
с зелёным маслом

150
250 ₺



Картофель фри

150/50
150 ₺



Картофель печёный в фольге,
со сметанно - чесночным соусом

180/50
180 ₺



Картофель запеченный
с розмарином

150
180 ₺

ХЛЕБ



Хлебная корзина
на 2 персоны

90/90/50

180 Р



Хлебная корзина
на 4 персоны

90/80/80/50

240 Р

ДЕСЕРТЫ



Шоколадный кекс
с шариком ванильного мороженого

100/50/30/10

370 ₺



Лесные ягоды, запечённые под соусом «Сабайон»

150

320 ₺



Шоколадное трио

95

230 ₺



Штрудель яблочный

120/50

330 ₺

ДЕСЕРТЫ



Ассорти мини - пирожных
с соусами: ванильный, малиновый и маракуйя

120/60
350 ₺



Крем - брюле

115
390 ₺



Тирамису

120/60
380 ₺

ФЛАМБЕ



Фламбе из свежих фруктов
подается с шариком ванильного мороженого

250/50

550 Р

РЕСТОРАН ВУЛ-ВАР
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Кулинарная школа юных поварят

**Каждое воскресенье в 13.00 мы ждем
Ваших детей на самые увлекательные
кулинарные занятия!**

Стоимость занятия на одного ребенка — 350 рублей.
Предварительная запись у менеджеров ресторана
или по телефону: 413 9020

