

HUNT

RESTAURANT

OXOTA 3A BKYCOM



HUNT

RESTAURANT

УСТРИЦЫ OYSTERS	Россия Russia 490 ₺	Япония Japan 570 ₺	Франция France 590 ₺	Морской еж Sea urchin 450 ₺
	Китай <i>new</i> China 550 ₺	Африка Africa 570 ₺	ОАЭ UAE 630 ₺	

RAW BAR

Тартар из говядины с маринованной черемшой и муссом пармезан Beef tartare with marinated wild garlic and parmesan mousse 650 ₺	Свежий лосось с авокадо, гелем манго и красной икрой кижуча Fresh salmon with avocado, mango gel and red caviar 950 ₺
Тартар из вырезки оленя с айоли из ели Tenderloin deer tartare with spruce aioli 770 ₺	Карпаччо из сердца оленя <i>new</i> Deer heart carpaccio 750 ₺
Тартар из телятины с кимчи <i>new</i> Veal tartare with kimchi 810 ₺	Карпаччо из осьминога <i>new</i> Octopus carpaccio 1400 ₺

ОХОТА ЗА ВКУСОМ

hunt for taste

СТАРТЕРЫ

STARTERS

Зеленый салат с ореховым соусом Green salad with peanut sauce	570 ₽	Хумус со шпинатом и базиликом Hummus with spinach and basil	510 ₽
Салат с уткой и грушей Salad with duck and pear	590 ₽	Антипаста Antipasti	1300 ₽
Салат с цыпленком и киноа ^{new} Chicken and quinoa salad	590 ₽	Артишоки/Оливки/Вяленые томаты Artichokes/Pickled olives/Dried tomatoes	550 ₽
Сливочная буратта ^{new} томатами и черешней Creamy burrata with tomatoes & cherries	750 ₽	Ассорти фермерских сыров Assorted farm cheeses	1650 ₽
Паштет из цыпленка Chicken pate	590 ₽		

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

WARM APERETISERS

Гребешок, запеченный под пармезаном с конкассе из томатов ^{new} Scallop baked with parmesan and tomato concasse	850 ₽	Пельмени с мясом кабана и грибным консоме (5 шт) Pelmeni with wild boar meat and mushroom consommé 5 pcs	550 ₽
Фуа-гра с айвой и черной смородиной ^{new} Foie gras with quince and black currant	1200 ₽	Костный мозг, соус чимичурри, сладкий лук Bone marrow, chimichurri sauce, sweet onion	610 ₽
Улитки по-бургундски с чесночным хлебом Burgundy-style snails with garlic bread	740 ₽		

*Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом; если вас интересует информация о выходе блюд и их энергетической ценности, она находится в папке потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.

СУПЫ

SOUPS

Картофельный крем-суп с копченым палтусом 650 ₽

Creamy potato soup with smoked halibut

Куриный бульон с домашней лапшой и куриной грудкой 490 ₽

Chicken broth with homemade noodles and chicken breast

Фирменный борщ с копченой уткой, бородинским хлебом и зеленым луком 610 ₽

Signature borscht with smoked duck, Borodino bread and green onions

Томатный суп с карри ^{new} и морепродуктами 850 ₽

Tomato soup with curry and seafood

НЕ МЯСО ^{veg chef}

NOT MEAT

Печеный баклажан с сыром фета и сладкими томатами 540 ₽

Baked eggplant with feta cheese and sweet tomatoes

Жареный картофель с грибами 490 ₽

Fried potatoes with mushrooms

Батат с кремом из ^{new} копченого сулугуни 640 ₽

Sweet potato with smoked suluguni cream

Молодой горох ^{new} с брокколи 640 ₽

Young peas with broccoli

ПЕЧЬ

OVEN

Домашний хлеб с маслом 250 ₽

Homemade bread with butter

Открытый пирог с бурратой и соусом песто 790 ₽

Open pie with burrata and pesto sauce

Горячая брускетта ^{new} со страчателлой и песто 450 ₽

из томатов

Hot bruschetta with stracciatella and tomato pesto

Горячая брускетта ^{new} с угрем и авокадо 650 ₽

Hot bruschetta

with eel and avocado

Бургер Hunt с лосятиной ^{new} 1100 ₽

Burger Hunt with elk meat

Пиде с баклажаном ^{new} и томатом 590 ₽

Pide with eggplant and tomato

Пиде с домашней коппой ^{new} 650 ₽

Pide with homemade coppa

Пиде четыре сыра ^{new} 750 ₽

Four cheese pide

*Пожалуйста, сообщите официанту если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

*Любое блюдо из нашего меню вы можете взять с собой



Подкопченная утка, батат, копченая слива 890 ₽
Smoked duck, sweet potato, smoked plum

Бефстроганов из сердца оленя ^{new} 890 ₽
Deer heart beef Stroganoff

Утка конфи, птитим, эстрагон, яблоко 930 ₽
Duck confit, ptitim, tarragon, apple

Говяжьи щеки с картофельным пюре 830 ₽
Beef cheeks with mashed potato

Каре оленя в травах с кремом тыква-понзу и яблочным гелем 1500 ₽
Deer rack in herbs with pumpkin-ponzu cream and apple gel

Вырезка оленя, крем из сельдерея, бруснично-травяной соус 1300 ₽
Deer tenderloin, celery cream and lingonberry-herb sauce

Бифштекс из лосятины с молодым картофелем 890 ₽
Elk steak with new potatoes

Паста с тушенкой из лося с грибами 930 ₽
Pasta with elk stew with mushrooms

УЛОВ

CATCH

Филе камбалы, оливки таджаска, вяленые томаты 950 ₽
Flounder fillet, Taggiasche olives, sun-dried tomatoes

Лосось с пряной полбой и муссом из белого вина ^{new} 1100 ₽
Salmon with spicy spelled and white wine mousse

Палтус с пюре из зеленого горошка 1200 ₽
Halibut with mashed green peas

Кальмар на гриле с черным рисом 870 ₽
Grilled squid with black rice

Мидии в соусе монд 980 ₽
Mussels in mond sauce

Паста с морепродуктами 890 ₽
Pasta with seafood

Паста с креветками и соусом из шпината ^{new} 890 ₽
Pasta with shrimp and spinach sauce

Осьминог с кремом из картофеля и томаты кимчи ^{new} 1800 ₽
Octopus with potato cream and kimchi tomatoes

ГРИЛЬ *Grill*

Рибай 100g 1000
Ribeye

Стриплойн 100g 900
Striploin

Фланк 100g 700
Flank

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Взбитый ореховый ганаш, шоколадный крамбл Whipped walnut ganache, chocolate crumble	470 ₺
Медовик карамель-маракуйя Honey cake with caramel passion fruit	550 ₺
Десерт Анна Павлова ^{new} Anna Pavlova dessert	580 ₺
Чизкейк с карамелью и клубничным чатни ^{new} Cheesecake with caramel and strawberry chutney	590 ₺

МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

Черная смородина - Халва
Blackcurrant-Halva

Фисташковый пломбир
Pistachio ice cream

Амаретто
Amaretto

Лавандовый пломбир
Lavender ice cream

Ванильный пломбир
Vanilla ice cream

Горький шоколад
Bitter chocolate

Бородинское
Borodino

150 ₺

СОРБЕТ

SORBETS

Малина - базилик **150 ₺**
Raspberry-basil

Клубника - эстрагон **150 ₺**
Strawberry-tarragon

Манго **150 ₺**
Mango

ТРЮФЕЛИ

Truffles **100 ₺**

Дорблю-маракуйя
Dorblu-passion fruit

Мята ^{new}
Mint

С цукатами и апельсиновым ликером ^{new}
With candied fruits and orange liqueur

Темный шоколад
Dark chocolate

Фисташка-лемонграсс
Pistachio-lemongrass

Маракуйя - хрустящий миндаль
Passion fruit-crispy almonds

