

ПРЕДИСЛОВИЕ

Добро пожаловать в ресторан «Тёрн» – место, где классические блюда воплощаются в новом ягодном измерении.

Своей кухней мы хотим привнести в Вашу жизнь невероятные вкусовые ощущения и оставить незабываемые впечатления в Вашем сердце.

Ресторан «Тёрн» напрямую связан с легендой о птичке из книги «Поющие в терновнике», где она вылетает из гнезда в поисках тернового куста и, найдя самый острый шип, она бросается на него грудью, издавая самую прекрасную песню на свете, что этой ликующей песне позавидовали бы и жаворонок, и соловей.

Наши гости – те самые птицы, которым мы пронзаем сердца нашей кухней и сервисом. Мы приглашаем Вас насладиться вкусом нашей ягодной локальной кухни и ощутить всю палитру нашей гастрономической магии.

СОДЕРЖАНИЕ

Меню	1
Коктейли	8
Винная история	9
Крепкие напитки	11
Пиво	13
Безалкогольные напитки	14
Горячие напитки	15

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

МЕНЮ

ГЛАВА 1

НАЧАЛО

Хлебное ассорти собственной выпечки 250
хлеб бородинский с ароматными травами, тартин
пшеничный, чипсы ореховые, копчёное масло
«Нюазет». 220 гр.

Авторская чиабатта 190
с маслинами, томатами и ароматными травами и
копчёное масло «Нюазет». 130 гр.

Тар -тар из лосося с грушевым мармеладом 640
рубленый лосось, пропитанный соевой заправкой с
кунжутным маслом, руккола черри, ореховые чипсы
собственного приготовления. 60/123 гр.

Строганина из пеламиды 840
с солодовым домашним хлебом и соусом на выбор:
ягодный или пряный. 105/335 гр.

Балтийская килька с томатной сальсой 440
сервируем на обжаренном хлебе с картофелем-пай.
137 гр.

Карпаччо из телятины 890
лепестки мяса, сыр Пармезан, руккола, томаты черри,
брусника, чили перец, сливочно-апельсиновый соус.
65/202 гр.

Форшмак из балтийской сёмги 690
в вишнёвой глазури с соусом «Белый биск» и тостами
пряного хлеба. 140/165 гр.

Ассорти брускетт 640
с тунцом и свежим сыром
с копчёной уткой и ягодами
с сыром Дор-блю, пряной грушей и мёдом
394 гр.

Плато сыров 1300
Куршский ворон, Горгонзола, Томм, Шевр в специях,
сервируем с оливками-гигант, ферментированным
виноградом и мёдом. 260 гр.

ГЛАВА 2

САЛАТЫ

Салат с креветкой и кальмаром 980
микс салат, апельсин, томаты черри, сливочная заправка. 230 гр.

Салат с копчёной уткой 720
руккола, томаты черри, облепиха, слива, сыр фета, бальзамическая заправка. 230 гр.

Салат из жареных баклажанов в кисло-сладком соусе 980
с телятиной, микс салатом и томатами черри. 370 гр.



Зелёный салат с фермерским сыром Страчателла 690
с авокадо, бобами эдамаме, шпинатом, стручковой фасолью, цукини и ореховым соусом. 257 гр.

ГЛАВА 3

СУПЫ

Авторский томатный суп с морепродуктами 950
креветка, мидии, судак, сёмга, палтус в наваристом рыбном бульоне. 482 гр.

Борщ с копчёной вишней 690
подаём с лепестками сала, свежей зеленью, сметаной и бородинским хлебом собственного производства. 493 гр.

Пряный куриный суп 560
лапша Удон, куриное филе су-вид, томаты черри, куриный желток. 430 гр.



Грибной крем-суп 880
из боровиков с шиитаке, подаём с брусникой и маслом трюфеля. 295 гр.

ГЛАВА 4

МОРСКОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ



Морепродукты на гриле в остром соусе Том ям 1650
креветка, кальмар, мидии Киви. 580 гр.



Мидии в сырном соусе. 610 гр. 1290

Кальмар на гриле 1150
с запеченными овощами и пюре из фенхеля. 150/190 гр.

Стейк из сёмги 1450
с киноа и муссом из сельдерея. 120/146 гр.

Филе сибаса 1590
с цветной капустой и винной эмульсией. 120/150 гр.

Судак с соусом копченая вишня 950
с Авторским картофельным gratin с беконом и сливками. 105/205 гр.

Филе скумбрии собственного копчения 760
с обжаренным болгарским перцем, красным луком и томатами черри. Сервируем с соусом Дзадзики.
96/234 гр.

ГЛАВА 5

МЯСНОЙ РОМАН

СТЕЙКИ

Фланк 230 гр.	2000
---------------	------

Скёрт 260 гр.	1300
---------------	------

Стриплоин Прайм 280 гр.	3300
-------------------------	------

Рибай Прайм 270 гр.	3900
---------------------	------

Гарниры к стейкам на Ваш выбор в ГЛАВЕ 6.
К стейкам мы рекомендуем соусы на Ваш выбор:
Перечный, Ягодный и Чимичури, или обратиться к
ГЛАВЕ 8

Рёбра BBQ с техасской помажей и мятым картофелем с паприкой. 260/330 гр.	950
---	-----

Шеф-бургер из говядины с беконом-гриль и сыром чедар, подаём с бататом-фри. 376/70 гр.	990
---	-----

Шеф-бургер из куриного филе с беконом-гриль, сыром Горгонзола и соусом брусничный Релиш. 396/70 гр.	880
--	-----

Костный мозг с ароматными травами сервируем с хреном, маринованным красным луком и пшеничным тาร์тином. 60/170 гр.	650
---	-----

Утиная грудка с муссом из груши и медово-пряным соусом. 130/130 гр.	750
--	-----

Половинка цыплёнка-корнишон приготовленного на гриле, подаём с обжаренной брокколи и вяленными томатами. Сервируем с ягодой облепихи. 344/156 гр.	980
---	-----

Куриный рулет с беконом сервируем с картофельным пюре со шпинатом и соусом карри. 190/140 гр.	750
--	-----

ГЛАВА 6

ПАСТЫ И РИЗОТТО

Ризотто с морепродуктами	1100
креветка, кальмар, мидии, вяленые томаты. 400 гр.	



Пенне с лососем и клюквой, шпинатом и сливочно-перечным соусом. 312 гр.	750
---	-----

Птитим с копчёной уткой и пряной грушей в сливочном соусе Дор-блю. 240 гр.	680
--	-----

Карбонара. 350 гр.	650
--------------------	-----

ГЛАВА 7

ДАРЫ ЗЕМЛИ



Стейк из цветной капусты с чатни из яблока. 193 гр.	480
---	-----

Авторский картофельный гратен	450
картофельный пирог, запеченный с беконом и сливками. 120 гр.	



Овощи-гриль. 240 гр.	450
----------------------	-----



Картофельное пюре. 150 гр.	350
----------------------------	-----



Картофель-фри. 150 гр.	350
------------------------	-----



Батат-фри приправленный сыром Пармезаном. 150 гр.	450
---	-----



Булгур сливочный. 150 гр.	350
---------------------------	-----



Киноа заправленный сливочным маслом. 150 гр.	250
--	-----

ГЛАВА 8

СОУСЫ

Сливочно-апельсиновый. 50 гр.	200
Ореховый. 50 гр.	200
Дзадзыки. 50 гр.	200
Медово-пряный. 50 гр.	200
Карри. 50 гр.	200
Томатный. 50 гр.	200
Чимичури. 50 гр.	200
Ягодный. 50 гр.	200
Перечный. 50 гр.	200
Розовый. 50 гр.	200

ГЛАВА 9

СЛАДКИЙ ЭПИЛОГ

Тёплый сливочный пирог с голубикой и домашним карамельным мороженым. 287 гр.	500
Сметанник с сезонными фруктами, сублимированной малиной и орехами кешью. 254 гр.	500
Чизкейк «Сан Себастьян». 220 гр.	680
Пирожное «Эскимо с голубикой». 178 гр.	750
Пирожное «Эскимо Брауни». 200 гр.	750
Муссовый десерт с малиной. 130 гр.	600