

Меню



“Ничто так не разделяет людей,
как вкус, и не объединяет, как
аппетит”

БОРИС КРУТИЕР

DESERT.ROSE.RESTAURANT

Володые закуски

| | | |
|--------------------------|------|-------|
| Хумус с горячей лепешкой | 340Г | 540Р |
| Тартар из говядины | 180Г | 880Р |
| - с подкопченным дымком | | |
| Тартар из лосося | 210Г | 1100Р |
| - с авокадо | | |
| Овощное плато | 380Г | 980Р |
| Сырное плато | 340Г | 1500Р |

Брускетта

| | | |
|------------------------------|------|------|
| С томатом и базиликом | 130Г | 380Р |
| - с соусом крем-чиз | | |
| С ростбифом и руколой | 110Г | 490Р |
| - с пряным трюфельным соусом | | |
| С креветками чили | 120Г | 490Р |
| - и соусом гуакамоле | | |
| С лососем и сливочным сыром | 160Г | 580Р |
| - с авокадо и огурцами | | |

Роллы

| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Хрустящий ролл с лососем | 260Г | 560Р |
| Филадельфия | 260Г | 560Р |
| Запеченный ролл с креветкой | 260Г | 590Р |

Торжые закуски

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Кутабы с со сметаной | 220Г | 480Р |
| - с сыром и зеленью | | |
| - с телятиной | | |
| Печеный баклажан | 190Г | 730Р |
| - со сливочным сыром | | |
| Пикантные креветки темпура | 210Г | 740Р |

Супы

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Тыквенный суп с креветками | 300Г | 650Р |
| Сливочная уха с лососем | 320Г | 780Р |
| Том ям | 370Г | 930Р |

Салаты

| | | |
|--------------------------------|------|-------|
| Салат с куриной печенью | 230Г | 580Р |
| Салат с хрустящими баклажанами | 230Г | 590Р |
| Ореховый салат | 260Г | 620Р |
| - с томатами и огурцами | | |
| Ачучук из узбекских томатов | 250Г | 730Р |
| Греко-восточный салат | 380Г | 740Р |
| Цезарь с куриной грудкой | 240Г | 760Р |
| Салат с пряным ростбифом | 220Г | 920Р |
| Цезарь с креветками | 230Г | 920Р |
| Салат с тунцом терияки | 230Г | 920Р |
| Салат «креветки-камамбер» | 170Г | 920Р |
| Салат со слабосоленым лососем | 220Г | 990Р |
| Рукола с креветками | 230Г | 990Р |
| Угольный цезарь | 230Г | 1200Р |
| - с кебабом из морепродуктов | | |
| Пряная буррата с томатами | 300Г | 1290Р |

Паста и Ризотто

| | | |
|--------------------------|------|-------|
| Спагетти Болоньезе | 300Г | 760Р |
| Ризотто с белыми грибами | 320Г | 920Р |
| Фетучини с лососем | 290Г | 960Р |
| Спагетти «Неро ди Маре» | 280Г | 980Р |
| - с морепродуктами | | |
| Ризотто с морепродуктами | 310Г | 1300Р |

Гарниры

| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Мини картофель с розмарином | 150Г | 380Р |
| Картофель фри | 150Г | 380Р |
| Брокколи гриль | 150Г | 480Р |
| Овощи на углях | | |
| - маленькая порция | 200Г | 450Р |
| - большая порция | 390Г | 780Р |

Авторские блюда

| | | |
|--|------|-------|
| Куриная грудка, приготовленная на огне | 320Г | 670Р |
| - с пряным соусом Тандури, рваной булочкой Бао и хрустящим диким рисом | | |
| Утиная грудка | 240Г | 980Р |
| - с кремом из пастернака и медовой крошкой под фруктовым демигласом | | |
| Подкопченный язык быка на гриле | 400Г | 1250Р |
| Тихоокеанский палтус | 330Г | 1300Р |
| - с шафрановыми ньокки под соусом из мидий | | |
| Томленые телячьи щечки | 300Г | 1300Р |
| - с муссом из сельдерея | | |
| Томленая пряная семга | 310Г | 1300Р |
| - со спаржей, пармезановой пеной и хрустящим киноа | | |
| Стейк тунца в кокосовом соусе | 350Г | 1300Р |
| - на подушке из рататутя с грушевым чатни | | |
| Филе-миньон | 350Г | 1680Р |
| - с трюфельным пюре и соусом демиглас | | |
| Оссобуко с птитимом | 630Г | 1900Р |
| - из томленой мраморной говядины | | |

На огне

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Шашлык куриный | 260Г | 580Р |
| Люля-кебаб из курицы | 320Г | 740Р |
| О'Люля-кебаб из ягненка | 260Г | 740Р |
| - можем приготовить по-турецки | | |
| Шашлык из ягненка | 260Г | 950Р |
| Лосось на углях | 210Г | 1200Р |
| Шашлык из нежной говяжьей вырезки | 260Г | 1300Р |
| Каре ягненка | 350Г | 1500Р |
| Садж с люля по-турецки | 1.5КГ | 2120Р |
| Ассорти шашлыков | 1.3КГ | 3500Р |
| Царский метровый люля | 1.5КГ | 3900Р |
| - огненное шоу от шеф-повара | | |

В дровяной печи

| | | |
|-------------------|------|------|
| Лепешка в тандыре | 90Г | 90Р |
| Хлебная корзина | 180Г | 110Р |
| Хачапури | | |
| - по-аджарски | 420Г | 580Р |
| - по-мегрельски | 630Г | 720Р |
| Лакмаджун | | |
| - классический | 330Г | 680Р |
| - четыре сыра | 330Г | 720Р |

Десерты

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Тирамису | 190Г | 390Р |
| Черный трюфель | 90Г | 520Р |
| Чизкейк с яблочным компоте | 210Г | 560Р |
| Фисташковый рулет | 110Г | 680Р |
| DESERT ROSE | 190Г | 800Р |
| Эклер | 90Г | 280Р |
| Мороженое «MOVENPICK» | 50Г | 280Р |
| Наполеон | 150Г | 380Р |
| Медовик | 140Г | 420Р |
| Десерт Павлова | 120Г | 560Р |
| Шоколадный фондан | 160Г | 690Р |

Если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите об этом официанту, мы их заменим или удалим