

РЕСТОРАН
ЦЕННОСТИ
МЕНЮ КУХНИ

Закуски

Паштет из печени цыпленка 520

с гелем из мармеладного лука и твилем с семенами тыквы

Тар тар из оленины 680

с ягелем и маринованной брусникой

Карпаччо из трёх рыб 590

маринованные тунец, форель и судак с песто из кейла, фенхелем и ферментированным бананом

Рулет из цуккини с креветкой 550

с маринованным яблоком

Карпаччо из языка 580

томлённого 12 часов с ароматным травяным маслом, маринованными луковичками, обжаренными фисташками, под соусом из балтийских шпрот, халапеньо и мирина

Домашние рулеты

Куриный со сливочным сыром, брусникой, желе из болгарского перца и соусом манго 390

Куриный с грибами, вешенками, с соусом из сыра дор блю и демиглас с боровиками 390

Ассорти домашних солений 600

Домашние соления (50 г) 280

Салаты

с уткой и муссом из козьего сыра 620

с авокадо, лимонно-горчичной заправкой и клубникой

с тыквой и шпинатом 470

с салатом кейл, маринованной брусникой и соусом на основе брокколи

с ростбифом 620

шпинат, белые грибы, картофель шато, малосольные огурцы, вяленые томаты, лук фри и соус на основе трюфельной пасты

с маринованной свёклой 540

в сопровождении рукколы, козьего ганаша с белым шоколадом и кедровыми орехами

со страчателлой 550

микс салата, с кремом из чёрной смородины, томатами и лофантом

Суп

Щи грибные с маринованным щавелем .. 490

с квашеной капустой, подаётся со сметаной и с пирожком с бигусом и клюквой

Борщ с ростбифом 550

с маринованной вишней, подаётся со сметаной и домашним хлебом

Уха из трёх рыб 680

«камни» из трёх видов рыб, шато из картофеля и моркови

Тыквенный крем-суп 490

с муссом из козьего сыра с твилем с семенами тыквы

Выпечка

Пара пирожков

С говяжьими рёбрами 280

С брусникой 280

С индюшачьей шейей и вяленой клюквой 280

С капустой и клюквой 280

Пара калиток

С белой рыбой в сливках 280

С картофелем 280

С тремя видами грибов 280

С яблоком 280

Домашний хлеб 240

из трёх видов теста с классическим сливочным и копчёным маслами

Дюжина пирожков 1600

Дюжина калиток 1600

Основные блюда

Филе судака 780

с пюре из фенхеля и соусом брокколи

Говяжья грудинка 890

со сливочным пюре из запечённого пастернака, грушей конфи с цитрусами и соусом демиглас

Филе оленя 890

с тыквой в трех текстурах и соусом порто

Язычки ягненка 850

с перловой кашей, белыми грибами и грибным демигласом

Утиная грудка 820

с двумя видами сливочного овощного пюре и сладким соусом барбекю

Язычки трески 760

обжаренные с артишоками, чесноком и мятой, с пюре из батата

Десерты

Паннакотта из ряженки 400

с сосновыми шишками, заварным пряничным кремом и соусом из облепихи

Солодовый медовик 450

подаётся с пломбиром

Заварное кольцо с орехом и солью 420

с соусом из горького шоколада

Козий ганаш 520

с белым шоколадом, подается с мёдом из сосновых шишек и кедровыми орешками

Брусничный тарт 400

со свежими яблоками и ягодным сорбетом

Маковая бабка 450

с карамельным заварным кремом и шантильи

*Если у вас есть аллергия, пожалуйста, уточните полный состав блюда у официанта

Поддержите наш проект, оставив отзыв
или рассказав о нас в Инстаграм
@tsennosti.rest
С нас приятный бонус ;)

