

The background features several overlapping, irregular white outlines that resemble rounded rectangles or abstract shapes, creating a dynamic and layered visual effect.

CHILLTON

MENU

СЛОВО О БРЕНД-ШЕФЕ

За спиной Виталия более 15 лет работы в лучших ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга, таких как Novikov group и La Magee, крупные проекты с участием первых лиц государства, руководство открытием ресторанов в столице и регионах, сотрудничество с известными Шеф-поварами Бруно Марино и Абдусаттаром Зитуни, а так же разработка одного из самых успешных кейтеринговых проектов Москвы. Без сомнений, пределы творчества маэстро по истине безграничны. Несмотря на впечатляющий послужной список, он не утратил ни страстной любви в своему делу, ни вдохновения для покорения новых вершин.



Виталий Рыжиков не просто бренд-шеф с большой буквы, он душа кухни!

САЛАТЫ



Салат Чиллтон из морепродуктов
670р 250гр



250гр
Цезарь с курицей
510р



250гр
Цезарь с креветками
570р

220гр
Салат с ростбифом
и свежими овощами
620р



Салат со слабосоленым лососем,
киноа и ореховым соусом
580р 230гр

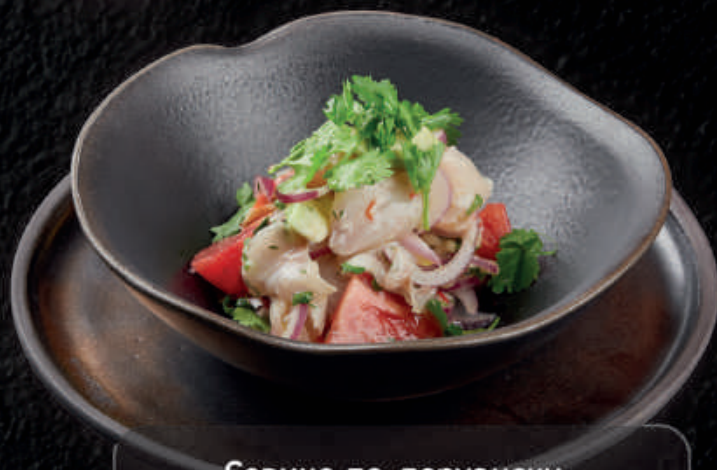
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Черноморская Хамса на гренках
из бородинского хлеба
310р 130гр



Креветочные чипсы
со сметанно-чесночным соусом
350р 70гр



Севиче по-перуански
из средиземноморской дорады
540р 180гр



160гр
Татаки из тунца Yellow Fin
с токийским соусом
580р



Татаки из филе норвежского лосося
с трюфельным соусом
610р 160гр



Карпаччо из цветной капусты
с пармезаном
390р 150гр



Хрустящие баклажаны с томатами
и азиатской заправкой
420р 180гр



Сыр страчателла с розовыми томатами
и бальзамической заправкой
630р 230гр



210гр
Плато из европейских
сыров
1100р



170гр
Креветки в соусе васаби
и икрой тобико
630р



Стейк из цветной капусты
с трюфельно-кокосовым соусом
и миндалем
400р 230гр



СУПЫ



Том Ям с морепродуктами
640р 450/50гр



Суп чорба из ягненка с нутом
410р 350гр

Куриный суп с лапшой
и перепелиными яйцами
350р 350гр



Уха из филе морских рыб
440р 350гр



Суп из морепродуктов
по-сицилийски
580р 300гр



МЯСО/ПТИЦА



160/40/40гр
Филе миньон
1100р

Ребро Адама из мраморной говядины
Black Angus с соусом из красной смородины
1350р



1000гр



200/40/40гр
Ребра свиные ВВQ
760р

180гр
Крылья ВВQ
590р





Медальоны из говяжьей вырезки с томатами,
базиликом и красным луком
920р

220гр



Медальоны из свиной вырезки
в апельсиновом соусе
730р

160гр



Говяжья вырезка по-азиатски
910р

230гр

Голень ягненка томленая в красном вине
с картофельным пюре
1250р

1000гр



РЫБА

Сибас (гриль, на пару, фрито)	180/40/40гр	720р
Дорадо (гриль, на пару, фрито)	180/40/40гр	720р
Барабулька (фрито)	140/40гр	550р
Филе из лосося (гриль, на пару)	280гр	1150р
Филе из мурманской трески (фрито)	200/40/40гр	540р
Беломорские мидии в сырном соусе	500гр	650р
Беломорские мидии провансаль	500гр	650р
Новозеландские запеченные мидии	160гр	510р

МОРЕПРОДУКТЫ

Цена за 100г

Тигровые креветки	340р
Командорский кальмар	280р
Мини-кальмары	380р
Мини-каракатицы	470р
Морской гребешок	800р
Осьминог	1600р

Способ приготовления

Цена за 100г

Гриль	
На пару	
Фрито	
Сотэ с чесноком в соусе из белого вина	200р
Сырный соус	200р
Соус провансаль	220р

БУРГЕРЫ



260/120/40гр

**Бургер говяжий
с картофелем**
480р



260/120/40гр

**Бургер куриный
с картофелем**
370р

ГАРНИРЫ



100/40гр

Овощи темпура
(цукини, морковь, сельдерей)
250р



150гр

Картофель фри
170р

Картофель Айдахо
170р

120гр



Картофельное пюре 150гр 170р

Рис с жасмином 150гр 170р

Брюссельская капуста 100гр 170р

40гр **СОУСЫ** 80р

Барбекю

Кетчуп

Сырный

Чили сладкий

Тар-тар

Сметанно-чесночный

Горчичный

Хариса



150гр

Овощи гриль
250р

ДЕСЕРТЫ



Классический чизкейк с ванильным
мороженым
360р 180гр



Шоколадный фондан с ванильным
мороженым
360р 130гр



Сметаник со смородиновым конфитюром
и лепестками миндаля
360р 170гр

Меренга с сорбетом манго-маракуйя
и соусом из черной смородины
360р 90гр

