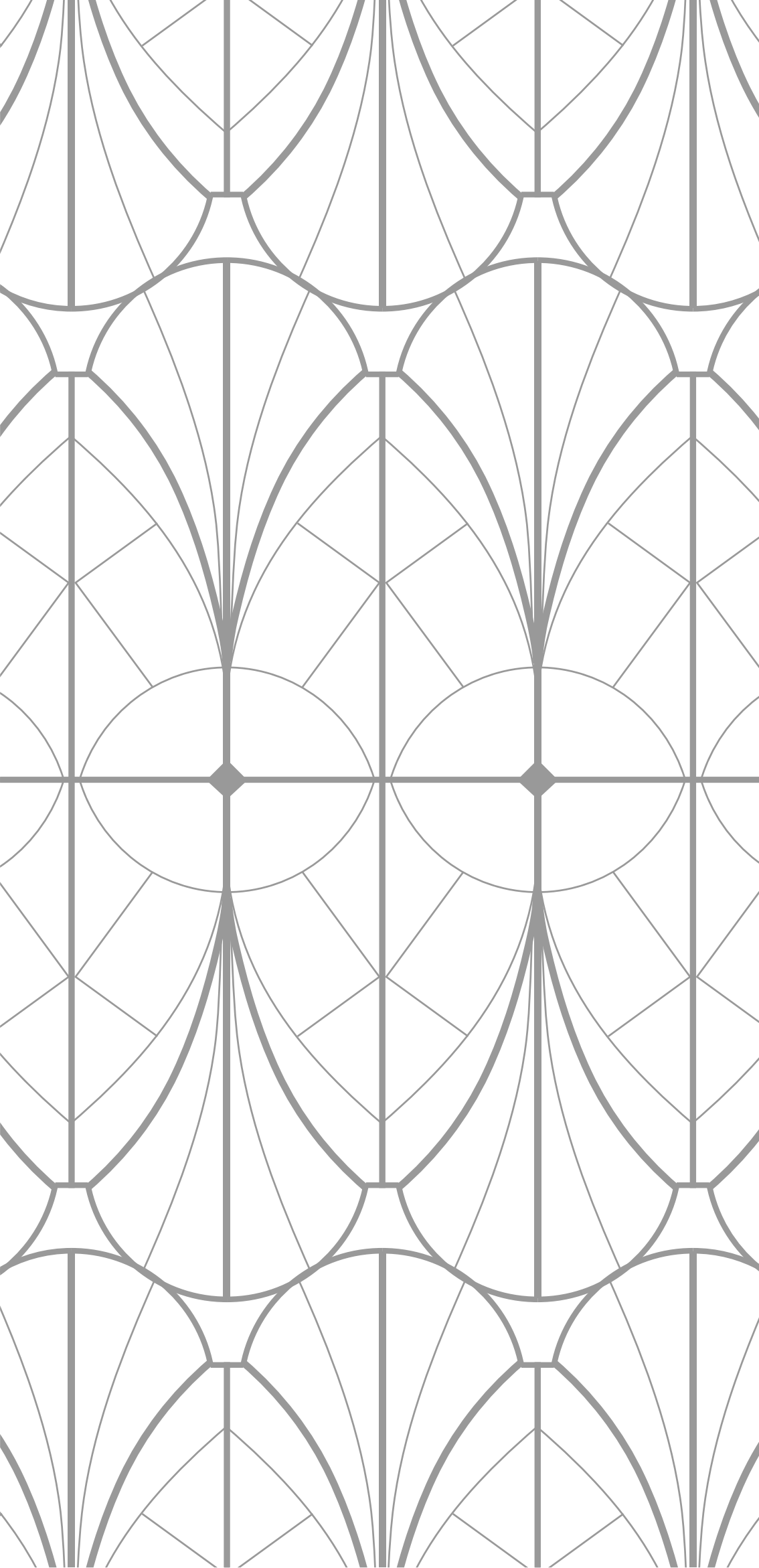


Igor Butman 
JAZZ CLUB & RESTAURANT
SAINT PETERSBURG

MEHIO



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Гравлакс из форели с лимонно-лавандовым соусом	760
Крудо из гребешка с манго	790
Куриный паштет с вареньем из чернослива и портвейна	590
Страчателла с тартаром из клубники и пармой	760
Стриплойн в стиле татаки с трюфельной эмульсией	1290
Тартар из говядины с черемшой и картофелем фри	790
Тартар из эквадорской креветки с гелем из киви	690
Томленный говяжий язык в красном вине и черной смородине	580
Хумус с пряным ростбифом и апельсиновый релиш	590
Маслины и оливки в пряном маринаде	760
Испанские деликатесы	1990
(хамон, коппа, спьянато романо, чоризо)	

САЛАТЫ

Салат с камчатским крабом	1100
Салат с маринованным тунцом, бататом и кремом из личи	810
Салат с олениной и грушей	840
Салат с тамбовским окороком и сырным фондю	760
Салат с языком, рукколой и белыми грибами	910

Пожалуйста, предупредите вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный камчатский краб с соусом бешарнез.....	2900
1/2.....	1450
Курильский гребешок с соусом из фенхеля и белых грибов... ..	890
Эскалоп из фуа гра с апельсиновым юдзу.....	1990

СУПЫ

Крабовый биск с морепродуктами.....	790
Куриное консоме.....	520
Тыквенный суп-пюре с креветками.....	520

ГРИЛЬ

Лангустины с маринованным фенхелем и соусом из печеных перцев.....	1350
Свиные ребра BBQ.....	910
Стейк рибай.....	3300
Стейк стриплойн.....	2100
Форель с луковым соусом и красной икрой.....	1490

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Беф бургиньон	1390
Каре ягненка с брусникой	1650
Командорский кальмар с печеным картофелем	810
Осьминог с орзо и вяленой клюквой	1890
Палтус с пюре и красной икрой	1320
Спагетти с чернилами каракатицы и камчатским крабом	1480
Телячьи щечки с пармантье из сельдерея	1390
Утиная ножка конфи в апельсиновой глазури	1350
Утиное филе хойсин с морковным пармантье	1350
Филе миньон с сырными ньокки	1430

ГАРНИРЫ

Гречневая каша с пармезаном	340
Картофель фри с трюфельным соусом	490
Овощи гриль	360
Шпинат в белом вине	480

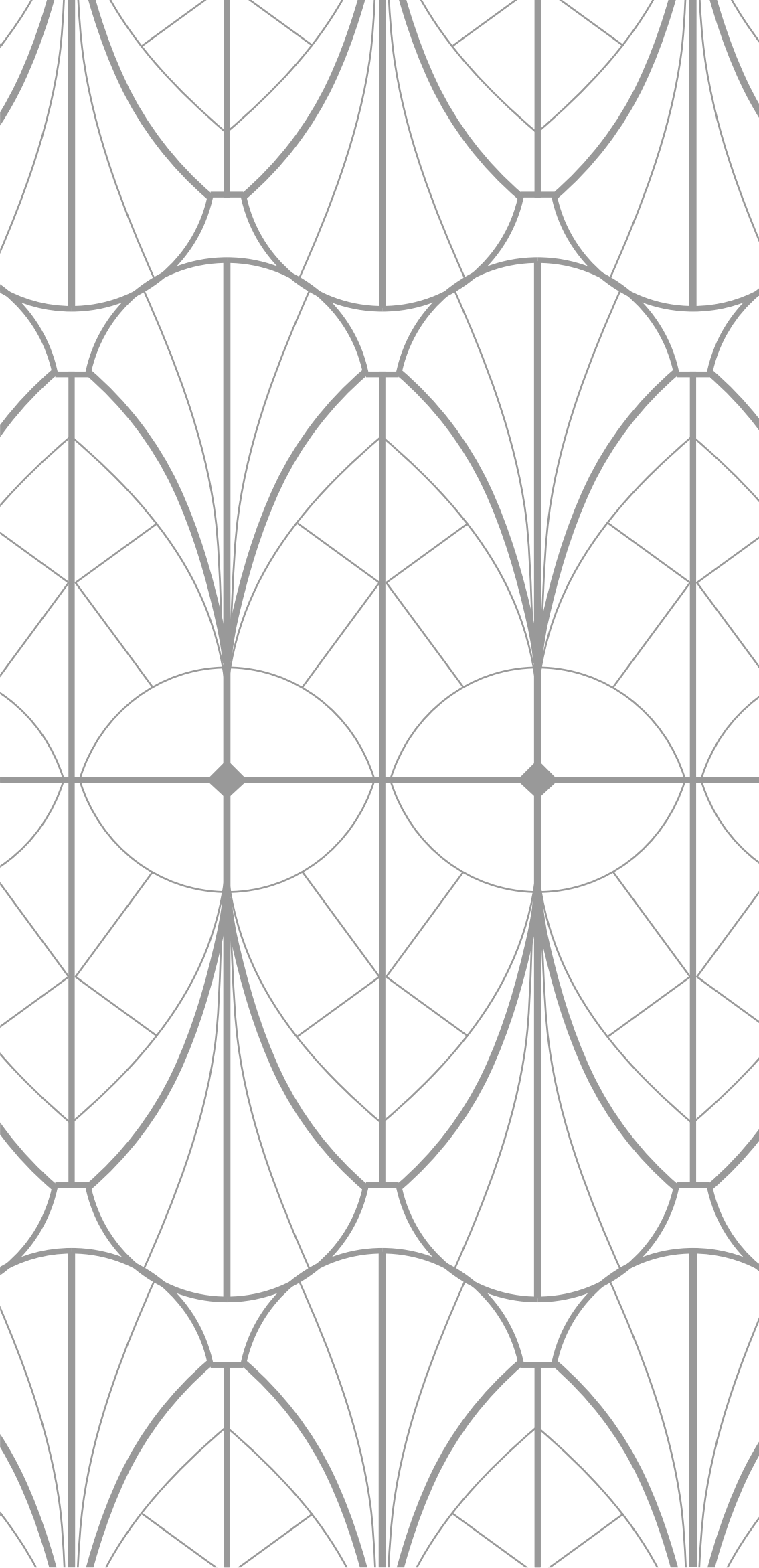
ДЕСЕРТЫ

Сырная тарелка с медом.....	1660
(горгонзола, пекорино, козий сыр, бри, пармезан)	
Хрустящий наполеон.....	610
Мороженое ваниль-Бурбон с розмариновой карамелью.....	420
Брауни с кокосовым кремом и гелем манго-маракуйя.....	530
Малиновая груша с воздушным маскарпоне.....	690
Эклер сливочный.....	460
Эклер фисташковый.....	460
Фруктовая тарелка.....	1190
Ассорти из лесных ягод.....	1490
Хлебная корзинка со сливочным и укропным маслом.....	440





MENU



APPETIZERS

Trout gravlax with lemon and lavender sauce.....	760
Scallop crudo with mango.....	790
Chicken pate with prune and port wine jam.....	590
Stracciatella with strawberry tartare and parma.....	760
Tataki style striploin with truffle emulsion.....	1290
Beef tartare with wild garlic and French fries.....	790
Ecuadorian shrimp tartare with kiwi gel.....	690
Stewed beef tongue in red wine and black currants.....	580
Hummus with spicy roast beef and orange relish.....	590
Olives in spicy marinade.....	760
Spanish delicacies.....	1990
(jamon, coppa, spianato romano, chorizo)	

SALADS

Kamchatka crab salad.....	1100
Marinated tuna salad with sweet potato and lychee cream.....	810
Venison salad with pear.....	840
Tambov ham salad with cheese fondue.....	760
Tongue salad with arugula and porcini mushrooms.....	910

Please tell your waiter if you have food allergy to any certain ingredients.

HOT APPETIZERS

Baked Kamchatka crab with béarnaise sauce.....	2900
1/2.....	1450
Kuril scallop with fennel and porcini mushroom sauce.....	890
Foie gras escalope with orange yuzu.....	1990

SOUPS

Crab bisque with seafood.....	790
Chicken consommé.....	520
Pumpkin cappuccino with shrimp.....	520

GRILL

Langoustines with pickled fennel and roasted pepper sauce.....	1350
BBQ pork ribs.....	910
Ribeye steak.....	3300
Striploin steak.....	2100
Trout with onion sauce and red caviar.....	1490

Please tell your waiter if you have food allergy to any certain ingredients.

HOT DISHES

Bœuf bourguignon.....	1390
Rack of lamb with cowberry.....	1650
Commander squid with baked potatoes.....	810
Octopus with orzo and dried cranberries.....	1890
Halibut with mashed potatoes and red caviar.....	1320
Cuttlefish ink and king crab spaghetti.....	1480
Veal cheek with celery parmentier.....	1390
Duck leg confit in orange glaze.....	1350
Hoisin duck fillet with carrot parmentier.....	1350
Filet mignon with cheese gnocchi.....	1430

SIDE DISHES

Buckwheat porridge with parmesan.....	340
French fries with truffle sauce.....	490
Grilled vegetables.....	360
Spinach in white wine.....	480

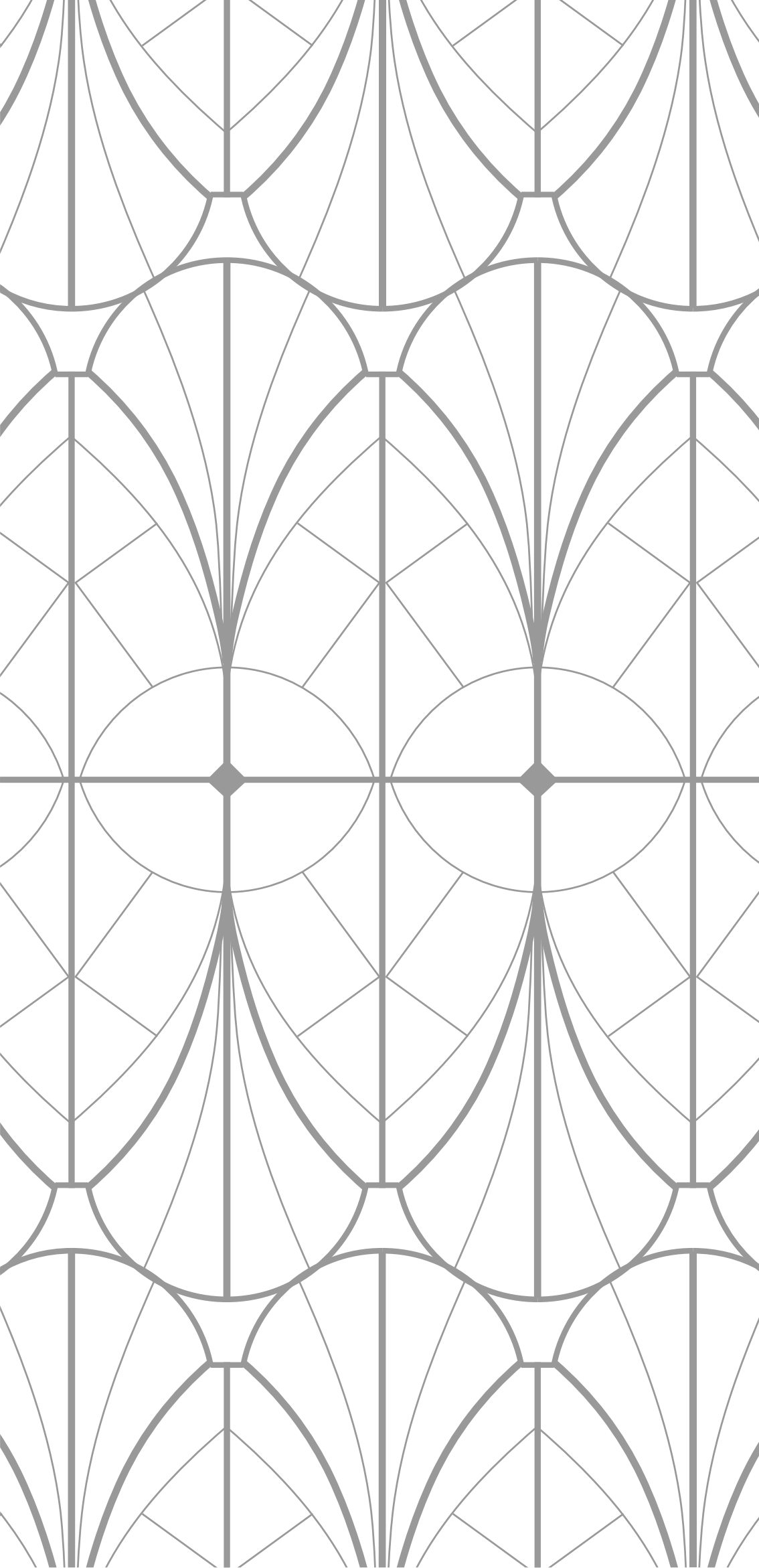
Please tell your waiter if you have food allergy to any certain ingredients.

DESSERTS

Cheese plato with honey..... (gorgonzola, pecorino, goat cheese, brie, parmesan)	1660
Crispy Napoleon.....	610
Brownie with coconut cream, mango and passion fruit gel.....	530
Raspberry pear with fluffy mascarpone.....	690
Vanilla bourbon ice cream with rosemary caramel.....	420
Cream eclair.....	460
Pistachio eclair.....	460
Fruit plato.....	1190
Assorted forest berries.....	1490
Bread basket with dill oil and butter.....	440



Please tell your waiter if you have food allergy to any certain ingredients.





наб. канала Грибоедова, 7

+7 (981) 980-77-78

spb.butmanclub.ru