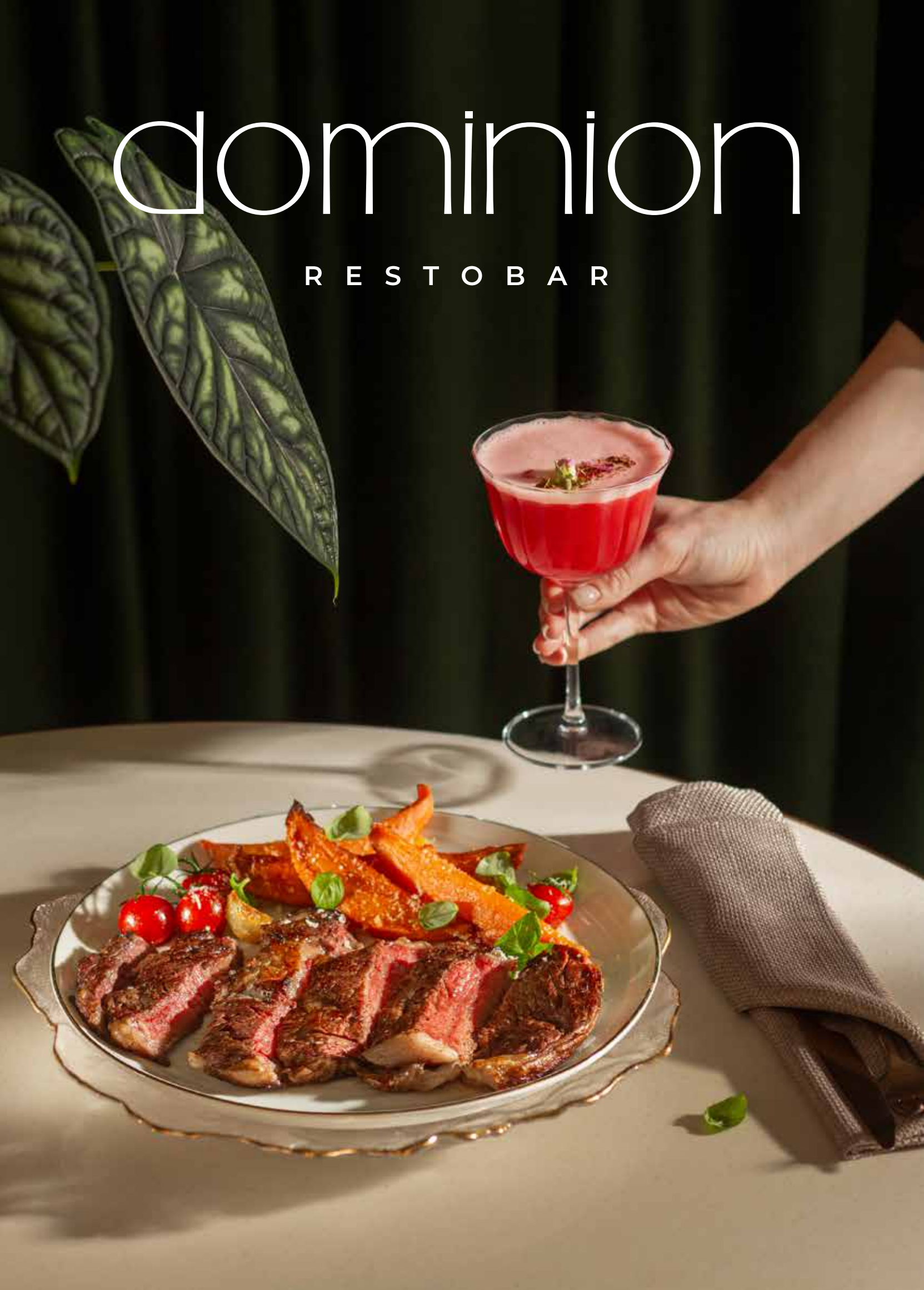


# dominion

R E S T O B A R



66

# ГАРМОНИЯ ПРИРОДНЫХ *вкусов*

Добро пожаловать в Dominion Rest & Hall — островок уюта и безмятежности, где так просто наслаждаться каждым моментом.

Наш ресторан расположен в притягивающем взгляды Dominion Tower, который был построен по проекту всемирно известной Захи Хадид.

Она стала первой в истории дамой-архитектором, удостоенной Притцкеровской премии, высочайшей награды в сфере архитектуры.

Созданные ей сооружения выделяются на фоне привычных взгляду зданий. Их отличает поразительная геометрия и плавность линий.

Каждый свой проект Заха Хадид видела отражением природного ландшафта, гармонизирующего однотипный урбанистический стиль.

Продолжая концепцию прославленного архитектора, мы выбрали главным акцентом близость с природой.

Гостевой зал утопает в обилии естественного света, льющегося через широкие окна. Глаза отдыхают, цепляясь за яркие акценты зелени.

Также природная гармония стала основой нашего меню, в котором мы воплотили совершенство чистых вкусов.



**Дама Заха Мохаммад Хадид**

Архитектор и дизайнер,  
представительница деконструктивизма.



04 →

01 ↗

01  
[CHF]

## ДАЛЬНЕ-ВОСТОЧНЫЙ КРАБ

400 г 1200.—



КРАБ — НЕИЗМЕННЫЙ ФАВОРИТ ГОСТЕЙ РЕСТОРАНОВ ПО ВСЕМУ МИРУ

Его ценят за лёгкость, нежную текстуру и тонкий сладковатый вкус. Также краба в гастрономии называют «гормоном счастья»: его мясо стимулирует выработку серотонина. Рекомендуем сочетать его с бокалом белого сухого вина, которое идеально подчеркнёт и усилит приятную сладость крабового мяса.

02 **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ**  
И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ  
230 г 290.—

03 **БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ** [TOP]  
КРЕМ-ЧИЗ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО  
160 г 370.—

04  
[CHF]

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

с вялеными томатами, каперсами и крошкой пармезана

185 г 690.—



Как и многие другие гениальные блюда, карпаччо придумали в Италии. Венецианцы стали первыми, кто начал тонко нарезать сырое мясо и рыбу, маринуя их в лимонном соке и бальзамике. Блюдо быстро стало популярным, обретая новые вариации: из птицы, морепродуктов, овощей, грибов и даже фруктов.

05 **БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ**  
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ ДРЕССИНГОМ  
160 г 350.—

06 **ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК** [SPICY]  
С ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ  
180/50 г 350.—

07 **ВИТЕЛЛО ТОННАТО**  
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И РУКОЛОЙ  
80/50/30 г 490.—

08 **МЯСНЫЕ ВАРИАЦИИ** [SPICY]  
Ростбиф, пастрами из говядины и из индейки, говяжий brisket, говяжий язык с горчицей и хреном  
250/60/60 г 900.—

09 **СЕТ ПОД КРЕПКОЕ** [SPICY]  
Сельдь, сало, квашеная капуста, огурцы и домашние маринады  
420 г 490.—

10 **СЫРНЫЕ ВАРИАЦИИ**  
Чеддер, бри, пармезан, блю чиз с грецким орехом, виноградом и мёдом  
320 г 850.—

11 **СЛИВОЧНАЯ БУРРАТА** [TOP]  
СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ, ПЕСТО И БАЛЬЗАМИКОМ  
250 г 650.—



← 08 МЯСНЫЕ ВАРИАЦИИ  
250/60/60 г 900.—



↑ 10 СЫРНЫЕ ВАРИАЦИИ  
320 г 850.—



→ 09 СЕТ ПОД КРЕПКОЕ  
420 г 490.—

# САЛАТЫ 02

## 01 ГРЕЧЕСКИЙ

С ЖАРЕННОЙ ФЕТОЙ  
250 г 420.—

## ХОРИАТИКИ

История греческого салата, каким мы его знаем сегодня, берёт отсчёт с начала 19-го века. Именно тогда в Греции начали выращивать томаты. Яркий овощ быстро попал в местные рецепты, одним из которых стал традиционный деревенский салат «Хориатики». Так его называли потому, что в салате были собраны свежие овощи, масло и сыр, доступные любому греку.

Основной чертой греческого салата всегда были крупно нарезанные овощи. Оливки так и вовсе рвали руками, чтобы добиться более насыщенного вкуса. Так в тарелке оказывалось настоящее пиршество красок, которое дополняли белоснежные кусочки сыра. Спелые томаты сделали этот простой, но удивительно вкусный салат, ещё ярче!

# САЕСАР



Пришёл, увидел, победил! Салат Цезарь давно обрёл статус культового. Его подают в ресторанах по всему миру, готовят дома в праздники и по случаю. Разумеется такая слава породила множество легенд относительно того, кто же первым его приготовил.

Самая популярная из них переносит нас в 1924 год. Именно тогда уроженец Италии Абельардо Чезаре Кардини приготовил в своём американском ресторане этот необычный салат, смешав все доступные ему ингредиенты, чтобы быстро накормить нахлынувших гостей.

Главным акцентом Цезаря был и остаётся одноимённый соус. В первоначальной версии он состоял из смеси оливкового масла, сока лимона, яиц и вустерского соуса. Чуть позже брат Чезаре добавил в него анчоусы, которые придали салату ещё больше вкуса и пикантности.



↑ 02

04 →

02/03

TOP



## ЦЕЗАРЬ

С КРЕВЕТКАМИ / С КУРИЦЕЙ

Микс салатов, томаты черри, яйцо, сыр грана падано, чабатта, дрессинг цезарь

250 г 590 / 490.—

## 04 ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ

И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Салат фризе, картофель, морковь, яйцо, солёный огурец, свежий огурец, горошек, майо дрессинг

200 г 450.—

## 05 ОЛИВЬЕ С БУЖЕНИНОЙ

И НОТКОЙ ГОРЧИЦЫ

Салат фризе, картофель, морковь, яйцо, солёный огурец, свежий огурец, горошек, майо дрессинг

200 г 350.—

## 06 ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ

220 г 380.—

07

DOMINION RESTOVAR

Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

# NOT X GAIUS IULIUS



SPICY — Острое блюдо

TOP — Выбор гостей

CHF — Шеф рекомендует

08

САЛАТЫ



Leeza SOHO Tower  
Пекин, Китай  
Построена: Ноябрь 2019  
Стиль: Хайтек  
Стоимость: 288 000 000 долларов

## НАЧАЛО ПУТИ И ПЕРВЫЙ ТРИУМФ

Заха Хадид родилась в 1950 году в столице Ирака, Багдаде. Вероятно, именно консервативность и закрытость родной страны определили то, с какой страстью она впитывала в себя другие культуры и взгляды. Много путешествовала, читала, заводила знакомства и вдохновлялась искусством.

Это увлечение привело её в Лондон, где Заха стала учиться в Школе Архитектурной ассоциации. Здесь она смогла разрушить барьеры и стать ближе к воплощению невероятно смелых идей, которые пока только оставались на бумаге: обитаемый мост над Темзой, перевернутый небоскрёб, клуб на вершине горы.

В ранних работах Хадид прослеживается увлечение творчеством Малевича и Кандинского,

выраженное в прямых линиях и острых углах. Но затем она нашла свой собственный неповторимый стиль плавных архитектурных линий, который резко выделялся на фоне строгих городских пейзажей. Так Заха Хадид стала «королевой кривой».

Одним из первых серьёзных проектов Захи стал всемирно известный Лондонский центр водных видов спорта, построенный для проведения Олимпийских игр 2012 года. Вдохновлённая водной стихией, она создала плавные очертания здания, напоминающие большую волну. Такого до неё не делал никто, и это сработало!

За свой проект она получила Притцкеровскую премию ещё до того, как Лондон выиграл право на проведение Олимпиады.



← 03 БОРЩ НА ГОВЯДИНЕ  
350 г 550.—

→ 02 СОГРЕВАЮЩИЙ ТОМ ЯМ  
350 г 650.—

← 04 ЛЁГКИЙ  
КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
300 г 290.—

# СУПЫ

01 ДВОЙНАЯ УХА С ЛОСОСЕМ  
И СУДАКОМ  
С НОТКОЙ ПЕСТО  
300 г 650.—

02 СОГРЕВАЮЩИЙ ТОМ ЯМ **SPICY**  
С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ  
И МИДИЕЙ-ГИГАНТ  
350 г 650.—

03 БОРЩ НА ГОВЯДИНЕ **TOP**  
С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ  
СО СМАЛЬЦЕМ И СМЕТАНОЙ  
350/40/30 г 550.—

04 ЛЁГКИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ  
300 г 350.—

05 СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП  
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ  
СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ  
300 г 380.—



Традиционный тайский суп том ям знают и любят во всём мире за неповторимое сплетение вкусов: пряность, остроту, приятную кислинку и сладость. Их создают удивительно ароматные травы, корни и цитрусы. Популярность супа породила несколько его вариаций с разными продуктами, но самая распространённая — том ям кунг с креветками.

# 03

# ВЫБОР В ТВОЁМ ВКУСЕ →



## ПАРЫ К ПИВУ



03 ↗

01 **КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА** [TOP]  
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ  
150/40/30 г **520.—**

02 **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ  
БАРБЕКЮ** [SPICY]  
С ОВОЩАМИ КРУДИТЕ  
250/120/50 г **490.—**

03 **СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ  
БАРБЕКЮ** [CHF]  
400 г **590.—**

04 **СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ  
ТЕМПУРА**  
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ  
150/30 г **390.—**

05 **БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ**  
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ  
150/30 г **390.—**

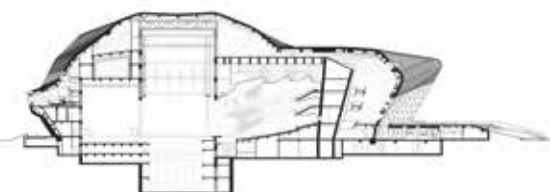




Оперный театр Гуанчжоу  
Гуанчжоу, Китай  
Построен: Июль, 2010  
Стиль: Деконструктивизм  
Стоимость: \$ 200 000 000



В начале 2000-х власти Гуанджоу организовали международный конкурс, чтобы выбрать лучшую визуальную концепцию городского Оперного театра. Признанные архитекторы из разных стран боролись за право реализовать проект. Победительницей стала несравненная Заха Хадид.



## ПЕРЕРЫВ? НЕТ, НЕ СЛЫШАЛА

Получив свой первый громкий успех, Заха Хадид и не думала почивать на лаврах. Она охотно принимала новые предложения и бралась за самые амбициозные проекты, которые опережали время, поражая смелостью форм. Вдохновение и идеи она черпала из окружающей природы.

Прототипом визуального образа Оперного театра в Гуанчжоу стали природные ландшафты Китая: извилистые ущелья и рассекающие их реки.

Здание Гонконгского политехнического университета словно огромный айсберг, возвышающийся среди каменных джунглей. Горный музей Месснера в Тироле стал продолжением скалы, а его стеклянный навес будто корка многовекового льда, в которой впечатана брутальность Альп.

Смелость и любовь к экспериментам двигали Заху дальше — к параметрической архитектуре. Её здания всё больше стали походить на космические корабли.

# ОСНОВ- НЫЕ БЛЮДА



➔ 05 СТЕЙК РИБАЙ  
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
400/50 г 380.—

Рибай — стейк №1 в мире! Неувядающая классика по-настоящему брутальной кухни. Говоря о стейках, подавляющее большинство подразумевает именно его — короля.

Отруб из толстого края с паутиной жировых прожилок по всему куску. Благодаря ним готовый стейк получается невероятно сочным и мягким, с насыщенным мясным вкусом. Такой мраморности позволяет добиться правильный откорм бычков: сперва травяной, а после — зерновой. Продолжительность откорма напрямую влияет на количество жилок.

История Рибая прочно связана с США. Бычки отправлялись с ранчо Техаса по многим штатам и городам, но наибольшую популярность их мясо обрело в Нью-Йорке. Именно тут появились первые стейк-хаусы, и пионерами среди них были Delmonico's.

В 1850-м году в Delmonico's впервые приготовили тот самый стейк, который весь мир сегодня знает как Рибай. Он быстро стал коронным блюдом стейк-хауса и впоследствии получил признание по всему миру.



**Другие названия:**  
Delmonico Steak, Spencer Steak, Scotch Filet (Австралия), Entrecôte (Франция), Cowboy Ribeye или Томагавк (если мясо подаётся на кости).

**НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС РИБАЯ ТРЕБУЕТ СТОЛЬ ЖЕ ЯРКОГО ВИННОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ. РЕКОМЕНДУЕМ БАЛАНСИРОВАТЬ ЭТОТ СТЕЙК КРАСНЫМ СУХИМ ВИНОМ С ОБИЛИЕМ ТАНИНОВ И ВЫРАЖЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ ИЛИ БОГАТЫМ ФРУКТОВЫМ БУКЕТОМ. ПРОВЕРЕННЫМИ СОЧЕТАНИЯМИ С РИБАЕМ СТАЛИ КАБЕРНЕ СОВИньОН, БОРДО И ШИРАЗ.**

01 **ДОРАДО ГРИЛЬ  
В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ** TOP  
200 г 700.—

02 **СТЕЙК ЛОСОСЯ  
В ГЛАЗУРИ ТЕРИЯКИ**  
С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ  
200 г 790.—

03 **ГРЕБЕШКИ  
И СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ**  
150/50 г 670.—

04 **КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
120/150 г 450.—

05 **СТЕЙК РИБАЙ  
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**  
400/50 г 1500.—

06 **БЕФСТРОГАНОВ  
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ  
150/150/30 г 670.—

07 **ФЕРМЕРСКИЕ КОЛБАСКИ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ** TOP  
С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ  
И КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ  
200/150/50 г 590.—

08 **ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА  
В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ**  
С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ  
300/50 г 690.—

09 **ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ  
СО СМЕТАНОЙ**  
200 г 450.—

**МЫ СЧИТАЕМ ПЕЛЬМЕНИ  
ТРАДИЦИОННО НАШИМ БЛЮДОМ.  
МОЖНО ДАЖЕ СКАЗАТЬ  
НАЦИОНАЛЬНЫМ. ОДНАКО  
СВОИ ПЕЛЬМЕНИ ЕСТЬ У МНОГИХ  
НАРОДОВ: В АЗИИ, НА КАВКАЗЕ.  
УПОМИНАНИЯ О МЯСЕ,  
ЗАВЁРНУТОМ В ТЕСТО, ЕСТЬ  
ДАЖЕ В АНТИЧНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ.**

## ГАРНИРЫ

01 **ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**  
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ  
150 г 250.—

02 **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**  
150 г 190.—

03 **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
150 г 190.—

04 **ТЯХАН С ОВОЩАМИ**  
150 г 190.—

## СОУСЫ

/ **ТОМАТНЫЙ / БАРБЕКЮ /  
СЫРНЫЙ / БЛЮ ЧИЗ /  
ЧЕСНОЧНЫЙ / ТАРТАР**  
40 г 60.—



← 07 ФЕРМЕРСКИЕ КОЛБАСКИ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ  
200/150/50 г 590.–



↷ 06 БЕФСТРОГАНОВ  
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ  
150/150/30 г 670.–



↑ 01 ДОРАДО ГРИЛЬ  
В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ  
200 г 670.–



↗ 08 ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА  
В АРОМАТНЫХ ТРАВАХ  
300/50 г 690.–



↓ 02 СТЕЙК ЛОСОСЯ  
В ГЛАЗУРИ ТЕРИЯКИ  
200 г 790.–



# ПАСТА & ВОК



СПАГЕТТИ РОДИЛИСЬ В НЕАПОЛЕ И ОБЯЗАНЫ СВОИМ НАЗВАНИЕМ АНТОНИО ВИВИАНИ, КОТОРЫЙ ПРОЗВАЛ ИХ ТАК В 1842 ГОДУ ЗА СХОЖЕСТЬ С ОТРЕЗКАМИ ШПАГАТА (ИТАЛ. SPAGO). В ГОРОДЕ ПОНТЕДАССИО, НЕПОДАЛЕКУ ОТ ГЕНУИ, ОТКРЫТ МУЗЕЙ СПАГЕТТИ, ГДЕ СОБРАНЫ СОТНИ РЕЦЕПТОВ ПРИПРАВ И СОУСОВ.

01 **СПАГЕТТИ НЕРО С КРЕВЕТКАМИ, ГРЕБЕШКАМИ И КАЛЬМАРОМ** CHF  
ПРИГОТОВИМ ДЛЯ ВАС В ТОМАТНОМ ИЛИ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
300 г **570.—**

02 **СПАГЕТТИ КАРБОНАРА** TOP  
С СЫРОМ ГОЙЯ  
300 г **490.—**

03 **СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ**  
С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ  
300 г **490.—**

📖  
Рецептам лапши вок уже более 2000 лет. Она появилась в Китае как блюдо для простых людей и распространилась по всей Азии, а затем и миру, став одним из любимых азиатских стритфудов. Главное в приготовлении вок — дать огню, хорошенько обжигая ингредиенты.

04 **ВОК С КРЕВЕТКАМИ, МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ В СОЕВОМ СОУСЕ** 📖  
Сладкий перец, морковь, капуста, лук  
300 г **490.—**

05 **ВОК С ЦЫПЛЁНКОМ КАРРИ** 📖  
Сладкий перец, морковь, капуста, лук  
300 г **450.—**





# ПИЦЦА

Главный символ Италии вовсе не Колизей, хотя и у этого архитектурного сооружения множество поклонников. Достопримечательностью Италии номер один заслуженно считают уроженку Неаполя — пиццу. Именно в Неаполе впервые добавили на традиционную лепёшку из печи — фокаччу — томатный соус и различные продукты.

Одна из самых красивых легенд о пицце связана с Маргаритой. В конце 19-го века Неаполь посетили король Умберто Первый и королева Маргарита. Они попросили угостить их не чем-то изысканным, а простым неаполитанским блюдом. В знак уважения к королевской чете знаменитый неаполитанский пиццайоло Раффаэле Эспозито смешал на основе из теста алый томатный соус, белый сыр и зелёный базилик, повторив тем самым цвета флага Италии.

**01 МАРИНАРА**  
С КРЕВЕТКАМИ, МИДИЯМИ  
И КАЛЬМАРОМ  
500 г **690.—**

**03 КАРБОНАРА**  
С БЕКОНОМ НА СЛИВОЧНОМ  
СОУСЕ  
500 г **590.—**

**05 ГРУША & ГОРГОНЗОЛА** **[CHF]**  
НА СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ  
СОУСЕ  
500 г **690.—**

**02 ПЕППЕРОНИ** **[SPICY]**  
С КОЛБАСКАМИ И БЕКОНОМ  
500 г **590.—**

**04 ЧЕТЫРЕ СЫРА** **[TOP]**  
НА СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
500 г **690.—**

**06 МАРГАРИТА**  
С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕСТО  
500 г **590.—**

↗ **05 ГРУША & ГОРГОНЗОЛА**  
500 г **690.—**

↘ **01 МАРИНАРА**  
500 г **690.—**

# БУРГЕРЫ



Бургер — очень практичное изобретение. Согласитесь, идея положить котлету на хлеб не тянет на самую гениальную на свете. А вот поместить её между булочек — другое дело! Именно так поступали находчивые повара на уличных ярмарках, где толпы людей бродили от прилавка к прилавку, не имея возможности сесть и перекусить. Еда на ходу стала настоящей находкой.



↑ 01

**ПОДАЁМ НАШИ БУРГЕРЫ  
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ**

**01 CLASSIC**  
С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,  
ЧЕДДЕРОМ, ТОМАТОМ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ  
ЛУКОМ  
250/150 г **650.—**

**02 BLACK** **[CHF]**  
С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,  
СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ И ВИШНЕЙ  
250/150 г **690.—**

ПИЦЦА & БУРГЕРЫ



## РОЛЛЫ

- |  |  |
|--|--|
| 01 <b>КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ</b><br>200 г 590.—                         | 04 <b>БОНСАЙ С УГРЁМ</b><br>200 г 590.—                |
| 02 <b>КАЛИФОРНИЯ С КРЕВЕТКАМИ</b><br>200 г 590.—                     | 06 <b>МИДОРИ С ЛОСОСЕМ И МАНГО</b><br>200 г 590.—      |
| 03 <b>ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ</b><br>200 г 650.—                       | 07 <b>ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО</b><br>200 г 590.— |
| 05 <b>ДРАКОН С УГРЁМ И КРЕВЕТКОЙ</b> <span>TOP</span><br>200 г 650.— | 08 <b>РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ ЛОСОСЕМ</b><br>200 г 650.—      |

## МАКИ

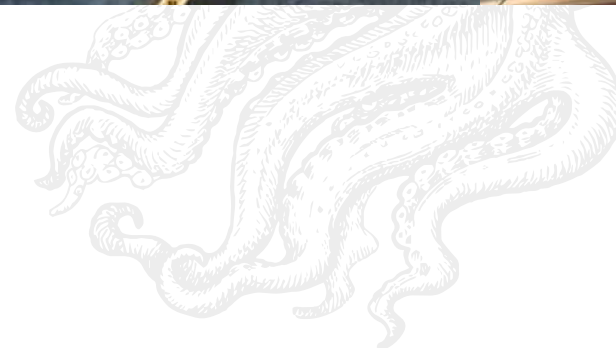
- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 09 <b>АВОКАДО</b><br>170 г 290.— | 10 <b>ОГУРЕЦ</b><br>170 г 290.— |
|----------------------------------|---------------------------------|

## ГУНКАНЫ

- |   |  |
|---|--|
| 11 <b>ЛОСОСЬ</b> <span>SPICY</span><br>50 г 150.—   | 14 <b>УГОРЬ</b> <span>SPICY</span><br>50 г 150.— |
| 12 <b>КРАБ</b> <span>SPICY</span><br>50 г 150.—     | 15 <b>ЧУКА</b> <span>SPICY</span><br>50 г 150.—  |
| 13 <b>ГРЕБЕШОК</b> <span>SPICY</span><br>50 г 150.— |  |



# ЯПОНСКАЯ КУХНЯ



Сейчас будет сюрприз — роллы впервые приготовили не в Японии. Они появились в Китае около 2000 лет назад, а до японцев добрались в 5-7-м веках. Но зато именно в стране восходящего солнца приготовление с поеданием суши и роллов стало настоящим культом, национальным ритуалом. Традиционно роллы принято есть, обмакивая в соевый соус, под аккомпанемент васаби и имбиря.

В давние времена приготовление роллов было бы невозможным без рыбаков. И дело тут не только непосредственно в рыбной ловле для получения начинки. Один из главных ингредиентов роллов — нори — не растёт в природе аккуратными пластинами сразу под цинковку. Раньше водоросли аккуратно сосребали со дна рыболовецких лодок, после чего нарезали и тщательно сушили.

Привычная нам форма суши появилась лишь в начале 19-го века. Провинциальную подачу усовершенствовали в уличных киосках, чтобы горожане могли перекусывать на ходу. На распространение роллов по всему миру повлияло землетрясение 1923 года, когда тысячи японцев покинули родные города, отправившись в Европу и Новый Свет, прихватив свои гастрономические традиции.



Центр Гейдара Алиева  
Баку, Азербайджан  
Построен: Июль 2012  
Стиль: Постмодернизм  
Стоимость: \$ 250 000 000

66

# ФИНАЛЬНЫЙ ШТРИХ И НАСЛЕДИЕ

Одним из наиболее ярких творений Захи Хадид по праву считают здание культурного центра Гейдара Алиева в Баку. В этом поразительном сооружении вы практически не встретите прямых линий. Оно возвышается над землёй, будто волна, разбивающаяся о камни прибоя.

С этим проектом Заха Хадид вышла на новый уровень. Она была известна и востребована по всему миру. В планах значились новые амбициозные сооружения в Москве, Салерно, Пекине, Чэнду. Однако закончить их она не успела. 31 марта 2016 года Захи не стало. Ей было 65 лет.

Одним из последних завершённых при жизни проектов Захи Хадид стал Бизнес-центр Dominion, где вы сейчас находитесь. Сооружение будто сложено из смещённых бетонных пластин — на такую необычную форму архитектора вдохновили русские художники-авангардисты.

Сердце великой Захи Хадид остановилось, но осталось навечно биться в её удивительных сооружениях, которые очаровывают и влюбляют с первого взгляда. Начатые ей проекты, в память о ней, были доведены до конца. Последний из них — арочный мост в Китае — был завершён в 2023 году.



01 **ЧИЗКЕЙК  
НЬЮ-ЙОРК**  
150 г 240.—

Родиной чизкейка, как ни странно, считается Древняя Греция. Там придумали готовить пироги из муки, сырной крошки и мёда ещё в 3-м веке до нашей эры. Сладкую массу запекали в глиняных мисках на открытом огне. Такой сырный пирог подавали участникам Олимпийских игр, чтобы быстро восстановить силы.

02 **МОТИ**  
50 г 250.—

Шли годы, и рецепт сырного пирога среди прочих трофеев оказался у римлян. Им он тоже пришёлся по вкусу и попал в кулинарные книги. Римские повара усовершенствовали рецепт: стали добавлять в тесто яйца и готовить в печи вместо открытого огня. Такой пирог подавался римским патрициям.

03 **ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА**  
100 г 90.—

Много веков спустя сырный пирог вместе с европейскими эмигрантами добрался до берегов Америки. Местные кондитеры долго дорабатывали рецептуру, чтобы добиться совершенной нежной текстуры. Так сыр заменили на творог, добавили яичные белки для воздушности. И только в конце 19-го века, когда американский фермер впервые приготовил творожный сыр, чизкейк стал принимать современные форму и вкус.

04 **ЛАВАНДОВЫЙ ВУПИ-ПАЙ**  
100 г 220.—

05 **МАНГО СТИКИ РАЙС** CHF  
300 г 650.—

06 **МОРОЖЕНОЕ**  
50 г 250.—

07 **СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ**  
750 г 450.—



# НА СЛАДКОЕ



# БЕЗАЛКО- ГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 11



## ОХЛАЖДЁННЫЕ ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

- 01 **БАЙКАЛ**  
Без газа  
430 мл **190.—**
- 02 **ЖИВЕЯ**  
С газом / Без газа  
500/ 1000 мл **190/ 250.—**
- 03 **БОРЖОМИ**  
С газом  
500 мл **250.—**
- 04 **КОКА-КОЛА КЛАССИК**  
330 мл **250.—**
- 05 **КОКА-КОЛА ЗЕРО**  
330 мл **250.—**
- 06 **ФАНТА**  
330 мл **250.—**
- 07 **СПРАЙТ**  
330 мл **250.—**
- 08 **ИНДИАН ТОНИК**  
330 мл **250.—**
- 09 **ИМБИРНЫЙ ЭЛЬ**  
250 мл **250.—**
- 10 **РЭД БУЛЛ**  
250 мл **290.—**
- 11 **РИЧ**  
Яблоко / Апельсин / Вишня /  
Ананас / Томат  
200 мл **190.—**

01 **НЕСТАРЕЮЩАЯ КЛАССИКА**  
Лимон, апельсин, лайм, содовая  
430 мл **290.—**

02 **ИТАЛИЯ**  
Малина, лайм, содовая  
430 мл **290.—**

03 **БРАЗИЛИЯ**  
Сгущённое молоко, лайм, содовая  
430 мл **290.—**

04 **ГАВАЙИ**  
Груша, кокосовое молоко,  
лайм, содовая  
430 мл **290.—**

05 **ТАИЛАНД**  
Питахайя, маракуйя, лайм, содовая  
430 мл **290.—**

06 **НАША РАША**  
Огурец, имбирь, клюква, содовая  
430 мл **290.—**

## СМУЗИ

01 **БАНАНОВЫЙ С АВОКАДО И ЧИА**  
430 мл **320.—**

02 **МАНГОВЫЙ СО ШПИНАТОМ И КОКОСОМ** CHF  
430 мл **320.—**

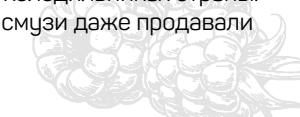
03 **АНАНАСОВЫЙ С ПИТАХАЙЕЙ И МИНДАЛЁМ**  
430 мл **320.—**

04 **ГРУШЕВЫЙ С КЕЙЛОМ И ЛИМОНОМ**  
430 мл **320.—**

05 **РАМБУТИНИ 0%** TOP  
430 мл **320.—**



Смузи — один из самых молодых напитков, несмотря на то, что соки с мякотью стали готовить тысячи лет назад. Первый смузи сделали около 100 лет назад в Калифорнии, и этому способствовали сразу два изобретения: холодильника и блендера. Кстати, создатель блендера не мечтал ни о каких смузи, а собирался готовить содовую, смешивая воду, сироп и кристаллы углекислоты. Греться в лучах славы этот холодный напиток стал с 1960-х годов, с наступлением бума здорового питания. Его тут же записали в спортпит, отдав особое место в барах спортзалов, ресторанах и домашних холодильниках страны. Одно время смузи даже продавали в аптеках.



☞ 09 КАКАО  
300 мл 190.—



↓ 06 ЛАТТЕ  
300 мл 190.—



↑ 05 КАПУЧИНО  
300 мл 190.—



DOMINION RESTOVAR

Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

## КОФЕ & КО

### 01 РИСТРЕТТО

50 мл 90.—

### 02 ЭСПРЕССО

50 мл 90.—

### 03 МАКИАТО

50 мл 120.—

### 04 АМЕРИКАНО

250 мл 150.—

### 05 КАПУЧИНО

300 мл 190.—

### 06 ЛАТТЕ

300 мл 190.—

### 07 РАФ

300 мл 190.—

### 08 МАТЧА КАПУЧИНО

300 мл 190.—

### 09 КАКАО

300 мл 190.—

## ДОПОЛНЕНИЯ К КОФЕ

01 СИРОП  
НА ВАШ ВКУС 20 мл 40.—

02 МОЛОКО 30 мл 40.—

03 СЛИВКИ 20 мл 40.—

04 СГУЩЁННОЕ МОЛОКО 40 мл 60.—

05 АЛЬТЕРНАТИВНОЕ  
МОЛОКО 30 мл 90.—



Принято считать, что тонизирующие свойства кофе впервые были открыты в Эфиопии в 9-м веке до нашей эры.

Первое время эфиопы употребляли исключительно ягоды. Затем попытались готовить напиток из сырой мякоти. И только 200 лет спустя в дело пошли именно зёрна, правда, сырые. Позже их начали сушить, обжаривать и измельчать. Интересно, как у эфиопов выглядел ростер?

Шли годы, кофе распространился по миру, но ему нужен был свой дом. Кофейный напиток обрёл его в Стамбуле, где пять веков назад открылась первая кофейня. Турки быстро стали мастерами в приготовлении кофе, сделал его новой достопримечательностью Османской империи.

Когда кофе добрался до Англии, он даже покусился на святое для любого англичанина — чай. В 1675 году король Англии Карл Второй даже попытался запретить посещение кофейен, в чём его поддержали женщины — они были недовольны тем, что мужья предпочитают распитие кофе общению с жёнами.



## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

### 01 ПРЯНАЯ ГРУША TOP

Груша, облепиха, корица  
500 мл 550.—

### 02 ТЕРПКИЙ ЭРЛ ГРЕЙ

Лемонграсс, бергамот, груша  
500 мл 550.—

### 03 ЯГОДНЫЙ БУМ

Ягодный микс, лайм  
500 мл 550.—

### 04 БОДРЯЩИЙ ЦИТРУС

Апельсин, лимон, имбирь  
500 мл 550.—

### 05 МАГИЧЕСКИЙ ПЕРСИК TOP

Персик, бузина, мята  
500 мл 550.—

## ЧАЙНАЯ КЛАССИКА

### 01 АССАМ

с чабрецом / с бергамотом  
1000 мл 580.—

### 02 СЕНЧА

1000 мл 580.—

### 03 МОЛОЧНЫЙ УЛУН

1000 мл 580.—

### 04 ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

1000 мл 580.—



Родиной чая по праву считается Юго-Западный Китай и примыкающие к нему территориально регионы: Бирма, Северный Вьетнам. Здесь с незапамятных времён произрастали дикие сорта чайного куста. Долгое время китайцы использовали чайный отвар как лекарство, а с 5-века он стал массово распространённым напитком.

## ДОПОЛНЕНИЯ К ЧАЮ

01 ВАРЕНЬЕ 30 г 40.—

02 МЁД 30 г 40.—

03 ЛИМОН 30 г 40.—

04 ИМБИРЬ 25 г 60.—

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

SPICY — Острое блюдо TOP — Выбор гостей CHF — Шеф рекомендует

# dominion

RESTO BAR



Сканируйте QR-код  
и оставляйте свой отзыв о нас

Индивидуальный  
предприниматель:

**ЮНЯКИНА А.В.**

Бухгалтер:

**ЮНЯКИНА А.В.**

