

uhvat



uhvat



uhvat

russian restaurant

menu

russian restaurant

menu

russian restaurant

uhvat



uhvat



uhvat

uhvat

russian restaurant



Дорогие гости, мы рады приветствовать вас в ресторане **Uhvat!**

Мы готовим блюда в настоящих дровяных русских печах по старинному обычаю методом многочасового томления.

Под руководством бренд-шефа нашего ресторана **Виктора Белей**, финалиста самого престижного международного поварского конкурса **Bocuse d'Or 2021**, в нашей кухне мы ищем баланс между исконно русскими блюдами и авторскими гастрономическими изысками. Этот уникальный концепт был отмечен **Гидом MICHELIN Москва 2022**.

Кухня Uhvat — это любовь к сакральным русским традициям и новым гастрономическим открытиям.

Искренне Ваша,
команда ресторана Uhvat



ПО СТАРИННЫМ РУССКИМ ТРАДИЦИЯМ МНОГИЕ
НАШИ БЛЮДА ЛИБО ИХ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАРАНЕЕ
ТОМЯТСЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ.

В МЕНЮ УКАЗАНО ВРЕМЯ ТОМЛЕНИЯ ОТ 1 ДО 24 ЧАСОВ



Время томления в печи



Вегетарианские блюда



ЗАВТРАКИ С 12:00 ДО 17:00

Деревенский завтрак <i>яичница, ростбиф, молодой сыр, малосольный огурец, печёный картофель</i>	880
Сэндвич <i>с ветчиной и сыром на бриоши</i>	810
Хрустящие картофельные вафли <i>с яйцом пашот и страчателлой</i>	1170
Блины с пастроми <i>из говядины и сыром чеддер</i>	840
Каша «Дружба» <i>рисовая/пшённая каша на топлёном молоке</i>	520
Сырники <i>из топлёного сыра с мороженым</i>	790
Оладьи с вареньем <i>из айвы с эстрагоном</i>	550



При заказе завтраков,
угощаем итальянским
кофе Vergnano

САЛАТЫ

Салат с мраморной говядиной NEW и соусом айоли	1100
Салат из дальневосточных морепродуктов NEW с гребешком, креветками и кальмаром	1550
Салат с ростбифом NEW и печёными овощами	1200
Салат с сердцем оленя из печёных и маринованных овощей	820
Оливье 🔥 1 час с раковыми шейками, перепёлкой и красной икрой	990
Сельдь под шубой в авторской подаче	780
Салат с форелью, авокадо и спаржей	1350
Салат с уткой 🔥 3 часа и козьим сыром	1150
Салат с авокадо, 🌱 артишоками и пармезаном	980

ЗАКУСКИ

Тартар из говядины NEW на печёном картофеле	1650
Олюторская сельдь NEW с печёным картофелем	580
Томлёный медовый сыр с белыми грибами и трюфельным маслом	940
Жареные пончики с крабом, икрой летучей рыбы и острым соусом	1470
с паштетом из птицы и яблок, фуа-гра и малиной	1450
Холодец из языка 🔥 12 часов с белой маринованной редькой	940
Печёные баклажаны 🌱 с молодым сыром, свеклой и медово-перечным соусом	960
Грузди в сметане 🌱 с луком	950
Брускетты	
Краб Камчатка	880
Томат Кубань	600
Ростбиф Алтай	720

По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню

СУПЫ

Суточные щи 🔥 24 часа из квашеной капусты под хлебной корочкой	850
Тыквенный суп с томленной уткой	920
Борщ 🔥 12 часов с бородинскими гренками и салом	900
Сморчковый суп со сметаной	820



КАШИ ИЗ ПЕЧИ

Каша полбяная 🔥 3 часа с грибами и тартаром из тунца	1280
Перловая 🔥 2 часа в топленом молоке с курицей	880
Киноа 🔥 2 часа с раковыми шейками и гребешком	1400
Гречневая 🌱 🔥 12 часов томлёная с грибами	940
с томлёным говяжьим языком	1060
с белыми грибами и красной икрой	1120
с томлёным козлёнком	1280



ВЫПЕЧКА

Лепёшка из печи ^{NEW} с говядиной и вялеными томатами	920
с угрем и авокадо	1180
Колобовый пирог с томлёной курицей и сливочным соусом	650
Пирожки	
с мясом 🔥 3 часа	300
с рыбой	300
с говяжьими щёчками 🔥 12 часов	300
с капустой и яйцом	200
с яблоком	200
Пирожки-карасики 🌱 с соевым мясом	740

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Чёрная треска с соусом унаги <small>NEW</small> <i>на листьях салата романо (рекомендуется на 2 персоны)</i>	5300
Филе стейк 100г <i>«Top Choice»</i>	1450
Рибай стейк 100г <i>«Top Choice»</i>	1650
Томлёный козлёнок  3 часа <i>с картофелем и печёным перцем (рекомендуется на 2 персоны)</i>	4600
Нога ягнёнка  3 часа <i>с печёными овощами (рекомендуется на 2 персоны)</i>	4500
Чёрная треска в соли 100г <i>с луком порей и сливочным соусом (рекомендуется на 2 персоны)</i>	900

TO SHARE

Ассорти копчёностей из дичи <i>оленина, фазан, кабан, конина</i>	2250
Ассорти рыбное <i>копчёные нерка, муксун, омуль</i>	1650
Ассорти овощей и зелени 	980
Ассорти сыров  <i>ассорти фермерских сыров: пармезан, камамбер, тур де шевр, мотэ, малахит, гранитный, строгановский</i>	1450
Большая тарелка к вину <i>ассорти из дичи, оливки, моцарелла, овощи из печи, гренки</i>	2450
Домашние соленья <i>маринованные томаты, огурцы, грузди</i>	1100
Закуска к вину <i>оливки, вяленые томаты, маринованные артишоки</i>	1400

По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО И ПТИЦА

Томлёный в печи говяжий язык ^{NEW} с овощами	1450
Говядина по-строгановски с картофельным пюре	1400
Говяжьи щёчки 🔥 3 часа с белыми грибами и пшеничной кашей	1600
Телячья вырезка со сморчками в сливочном соусе	1880
Бифштекс из печи с аджикой и мясным соусом	1420
Томлёные язычки ягнёнка с соусом из мармеладного лука, авторская версия старинного русского блюда «ушное»	1620
Сердце оленя с гратеном из овощей	1450
Утиная ножка 🔥 3 часа с киноа и краснокочанной капустой	1650
Куриные котлетки с грибным жульеном и печёным картофелем	980

РЫБА

Палтус с редисом, шпинатом и соусом бер блан	1450
Форель с цветной капустой под соусом шампань	1780
Карельский судак с пастой птитим и сливочным соусом	1420
Чёрная треска с печёным картофелем	1720
Филе дорадо со шпинатом в белом вине	1580
Крабовые котлетки с зелёными овощами	1520

ГАРНИРЫ

Картофель по-домашнему <i>с грибами</i>	880
Печёный картофель: <i>с маслом и зеленью</i>	480
<i>со сметаной и икрой</i>	750
Три вида капусты <i>с орехами и пикантной заправкой</i>	880
Овощи из печи	670

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Пельмени из оленины ^{NEW} <i>с соусом порто</i>	1350
Сибирские с мясом <i>и сырным соусом</i>	950
Чёрные с крабом <i>под соусом из креветок</i>	1300
Пельмени из дичи <i>в пряном бульоне</i>	1120
Вареники с картофелем  <i>и грибным кремом</i>	850

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

Тыквенный 300г <i>с сыром</i>	520
Бородинский 650г <i>с черносливом и кориандром</i>	650
Пшеничный 1000г <i>с зеленью</i>	780
Гречневый 350г <i>(без глютена)</i>	720

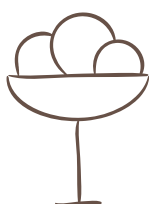
По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню

ДЕСЕРТЫ

Мильфей NEW с печёными яблоками	950
Варенец с варёной сгущёнкой, мороженым и брусникой в вине	840
Трюфельный шоколад с малиновым соусом	650
Чугунок шоколад, чёрная смородина, крокант	820
Томат, базилик и клубника (по мотивам The Bocuse d'Or 2021)	850
Медовик со сметанным снегом	720
Меренговое пирожное с голубикой и фисташками	880
Крем-брюле 🔥 12 часов из томлёных сливок	750

МОРОЖЕНОЕ, СОРБЕТЫ, ВАРЕНЬЕ

Домашнее мороженое халва, шоколад, ваниль, сгущёнка, кедровый орех с можжевельником, бородинский хлеб	400
Сорбеты 🌿 берёзовый сок и юдзу, облепиха, клоповка	400
Варенье 🌿 клубника, айва, вишня, белая черешня, шишка, абрикос, малина	300



По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню



UHVAT.RESTAURANT



VK.COM/UHVATMOSCOW