

От Автора...

Концепция дизайна отеля была создана по мотивам романа "Преступление и наказание" Федора Михайловича Достоевского.

Это история, в которой человек проходит путь от темноты к свету, где он познает собственные чувства и мысли, благодаря чему происходит его трансформация.

Наш ресторан называется "Метаморфоз", что означает преобразование. Именно здесь совершаются кулинарные превращения ингредиентов в блюда с особенным ароматом и вкусом.

Меню ресторана — это уникальный гастрономический роман, в котором Ваше кулинарное приключение начнется с Пролога, продолжится основными блюдами в нескольких Главах и завершится Эпилогом.

Желаем Вам приятного гастрономического приключения в «Метаморфозе»!

Мы будем рады поделиться с Вами дополнительной информацией о блюдах.

Оглавление

Пролог

Русский дух	2
Холодные закуски	3
Салаты	4
Быстро и вкусно	4

Глава 1

Супы	5
Горячие блюда	5

Кульминация

Гриль	6
-------------	---

Глава 2

Паста и ризотто	6
-----------------------	---

Эпилог

Десерты	7
---------------	---

Послесловие

Барная карта	8
--------------------	---

Меню

Русский дух

- Борщ с говядиной со сметаной
и черным хлебом с ломтиком сала (300 гр.) 550 руб.
Традиционный русский суп из красной свеклы
по рецепту наших бабушек
- Пельмени с телятиной в сливочном соусе и сметаной (330 гр.) 650 руб.
Приготовленные из тонкого теста с рубленой телятиной
- Нетрадиционный Бефстроганов с картофельным пюре
и маринованным огурцом (380 гр.) 1200 руб.
Рубленая говядина, лук, грибы, красное вино,
сметана, горчица, мясной соус и свежая зелень
- Чай по-Достоевски 1100 руб.
Чаепитие по рецепту Ф.М. Достоевского на 2 гостя

Холодные закуски

Тар-Тар из говядины с гречишным хлебом
и тертым желтком (180 гр.) 810 руб.

Мякоть говядины, каперсы, корнишоны,
горчица, оливковое масло, яйцо

Ассорти брускетт на итальянской Чиабатте (770 гр.) 2200 руб.

• Томаты, базилик, чеснок, оливковое масло

и соус Сацебели (210 гр.) 340 руб.

• Креветка, соус авокадо и лимонный сок (180 гр.) 830 руб.

• Лосось холодного копчения, огурцы,
сметана и чеснок (200 гр.) 580 руб.

• Утка холодного копчения, варенье из красной капусты
и пармезан (180 гр.) 560 руб.

Пате из печени цыплёнка с вареньем из томатов черри
и хрустящим багетом (220 гр.) 400 руб.

Гладкий паштет из куриной печени,
варенье из мини-томатов с хрустящим хлебом

Тар-Тар из тунца с муссом из авокадо
и лайма со свежей кинзой (190 гр.) 820 руб.

Приправленные кусочки тунца с мягким дрессингом и зеленью

Ассорти из домашних сыров со свежим виноградом
и вареньем (220 гр.) 780 руб.

Копченый сулугуни, адыгейский сыр, пармезан,
сыр с голубой плесенью, гриссини

Свежая Буррата с помидорами и гелем из петрушки (230 гр.) 980 руб.

Сыр буратта с жёлтым и красным помидором,
оливковым маслом и гелем из петрушки

Салаты

Салат Цезарь с жидким желтком, томатами черри и свежими крутонами
Классический салат из листьев ромейна и соусом по рецепту из Тихуаны

Классический с пармезаном (280 гр.) 580 руб.

С куриной грудкой (310 гр.) 750 руб.

С тигровыми креветками (300 гр.) 1200 руб.

Салат с хрустящим баклажаном и сыром страчателла (280 гр.) 760 руб.

Жареный баклажан, листья салата,
сладкая восточная заправка и свежая кинза

Салат с судаком, картофелем, розовым томатом
и горчишно-медовой заправкой (240 гр.) 680 руб.

Нежное филе судака, салат месклам с томатом
и оригинальным дрессингом

Стейк-салат с нежной говядиной на гриле
и насыщенной заправкой (260 гр.) 850 руб.

Микс-салат, красный лук, огурцы, томат черри, арахис, кинза, кунжут

Быстро и вкусно

Мясницкий Бургер (420 гр.) 1100 руб.

Булочка Бриошь, сочная котлета из говядины, свежие овощи, луковый мармелад
Подается со сладким или оригинальным картофелем фри

Клубный сэндвич (410 гр.) 850 руб.

Классический сэндвич с куриной грудкой, беконом, овощами и жареным яйцом
Подается со сладким или оригинальным картофелем фри

Хрустящие креветки со сладким васаби и кокосовым муссом (240 гр.) 1100 руб.

Жареные креветки в сухарях Панко, соус из хрена (васаби)

Глава 1

Супы

Крем-суп из обжаренной тыквы с тыквенным маслом и кориандром (300 гр.)	420 руб.
Насыщенный крем-суп с кинзой	
Марокканская Харира с бараниной (350 гр.)	680 руб.
Сборный суп из чечевицы и нута с овощами и бараниной	
Рыбный Чаудер с паприкой и хрустящим беконом (320 гр.)	700 руб.
Сливочный суп с форелью, овощами и кукурузой	

Тёплые блюда

Глазированные говяжьи щечки с воздушным пюре и луком фри (360 гр.)	1200 руб.
Нежные щечки в соусе Демиглас с картофельным кремом, тимьяном и чесноком	
Эсколар с хрустящей корочкой, зелёными овощами и лимонным соусом Бер блан (310 гр.)	930 руб.
Жареное филе эсколара со спаржей и зелёными бобами	
Утиная ножка Конфи с морковью, кардамоном и грушей (350 гр.)	980 руб.
Утка, приготовленная в собственном соку, пряное пюре из моркови и вымоченная груша	
Цыплёнок корнишон с топлёным картофелем, кенийской фасолью и куриным Жу (380 гр.)	1100 руб.
Целый цыплёнок, приготовленный под прессом	
Филе Карельской форели со сливочным жульеном из корнеплодов и голландским соусом (350 гр.)	1200 руб.
Жареный стейк из форели, корень сельдерея, морковь, лук порей, зелень	

Кульминация

Гриль

Все стейки подаются с гарниром и соусом на выбор

Вырезка «Тендерлойн» (200 гр.) 2500 руб.
Говядина Black Angus

Пашина «Фленк» (200 гр.) 1500 руб.
Говядина Black Angus

Гарниры:
Овощи гриль, шпинат, картофель фри

Соусы:
Голландский с эстрагоном, Демигласс, Чимичурри

Глава 2 Паста и ризотто

Спагетти Болоньезе с базиликовой пастой
и тёртым пармезаном (380 гр.) 680 руб.
Итальянская классика: говядина, телятина, томаты и сыр пармезан

Спагетти Карбонара (350 гр.) 650 руб.
Тонкие ломтики грудинки с луком и сыром пармезан

Паста Орекьетте с вьетнамским осьминогом (300 гр.) 1100 руб.
Паста с соусом из спелых томатов и осьминогом

Ризотто с тыквой, жжёным маслом Бер Нуазет
и копчёной уткой (320 гр.) 780 руб.
Рис арборио, лук шалот, тыква и тёртая копчёная утка

Эпилог

Десерты

Морковный торт со сливочным кремом (120 гр.) 350 руб.

Морковные коржи, пропитанные сливочным кремом
с добавлением грецкого ореха

Лимонный пирог (100 гр.) 420 руб.

Облако воздушной меренги с лимонным курдом
на рассыпчатой песочной основе

Торт Марсала (90 гр.) 480 руб.

Вишнёвый бисквит, пропитанный пряным винным сиропом
и нежным муссом на основе сливочного сыра с маком

Сорбет (80 гр.) 210 руб.

Один шарик со вкусом на выбор: лимон-лайм или малина-базилик

Мороженое (80 гр.) 120 руб.

Один шарик со вкусом на выбор: ваниль или шоколад

Послесловие

Барная карта

Шампанское и игристое вино

Veuve Clicquot Brut, Франция, 0,75 л.	10700 руб.
Casa Defra Prosecco, Spumante DOC, Италия, 0,75 л.	3900 руб.
Балаклава Мускат, полусладкое, Крым, 0,125 л.	430 руб.
Alfabeto Brut, Italy, 0,125 л.	400 руб.

Красное вино

Malbec Finca La Linda, Mendoza, Аргентина, 0,75 л.	4600 руб.
ГерцЪ Сикоры, Россия, 0,75 л.	5200 руб.
Romio Chianti, Tuscany, Италия, 0,125 л.	580 руб.
Le Grand Noir Winemaker's Selection Pinot Noir, Франция, 0,125 л.	590 руб.
Семисам Мерло резерв, Шумринка, Россия, 0,125 л.	560 руб.

Белое вино

Urban Riesling, Mosel, Германия, 0,75 л.	4900 руб.
Gruner Veltliner Klassik, Weingut Nastl, Австрия, 0,75 л.	5700 руб.
Paddle Creek Sauvignon Blanc, Marlborough, Новая Зеландия, 0,75 л.	5900 руб.
Casa Defra Pinot Grigio delle Venezie, Италия, 0,125 л.	570 руб.
Le Grand Noir Winemaker's Selection Chardonnay, Франция, 0,125 л.	590 руб.
Семисам Шардоне, Шумринка, Россия, 0,125 л.	480 руб.
Семисам Рислинг Пино блан, Шумринка, Россия, 0,125 л.	480 руб.

Розовое вино

Casa Albali Garnacha Rose, Felix Solis, Испания, 0,125 л.	580 руб.
Спелая роза, Шумринка, Россия, 0,125 л.	560 руб.

Аперитивы и ликёры	50 мл.
Martini	390 руб.
Bianco, Rosso, Rosato, Extra dry, Fiero	
Jagermeister	780 руб.
Cointreau	700 руб.
Kahlua	690 руб.
Bailey's	650 руб.
Sambuca	620 руб.
Онегин Gourmet Вишня	590 руб.
Онегин Gourmet Курага	590 руб.
Онегин Gourmet Черная смородина	590 руб.
Онегин Gourmet Черноплодка	590 руб.
Limoncello Marcati	430 руб.
Malibu	350 руб.
Виски	50 мл.
Singleton of Dufftown 15 y.o.	2200 руб.
Talisker malt 10 y.o.	1900 руб.
Auchentoshan 12 y.o.	1550 руб.
Dewar's 12 y.o.	1350 руб.
Dewar's White Label	690 руб.
Jack Daniels	850 руб.
Jim Beam	720 руб.
The Famous Grouse Finest	630 руб.
The Dubliner	570 руб.
Ballantine's Finest	500 руб.
Водка и граппа	50 мл.
Grey Goose	710 руб.
Онегин	590 руб.
Русский Стандарт Платинум	350 руб.
Русский Стандарт Голд	300 руб.
Русский Стандарт Ориджинал	270 руб.
Candolini Bianca	720 руб.

Текила	50 мл.
Espolon Blanco	950 руб.
Jose Cuervo, "Tradicional" Reposado	740 руб.
Jose Cuervo, "Tradicional" Silver	650 руб.

Джин	50 мл.
Sipsmith London Dry	1250 руб.
Bombay Sapphire	950 руб.
Gordons	850 руб.
Jan II	690 руб.
Beatly London Dry	350 руб.

Ром	50 мл.
Brugal 1888	1400 руб.
Bacardi Carta Blanca	750 руб.
Bacardi Carta Negra	750 руб.
Oakheart Original	600 руб.

Коньяк, бренди и кальвадос	50 мл.
Samus XO	5100 руб.
Samus VSOP	1600 руб.
Samus VS	1200 руб.
Courvoisier VSOP	1800 руб.
Courvoisier VS	1300 руб.

Metaxa 7*	990 руб.
Metaxa 5*	770 руб.
Арапат 5*	600 руб.

Calvados du pere Laize VS	1350 руб.
---------------------------	-----------

Пиво

Spaten Munchen разливное 0,33 л. / 0,5 л.	450 руб. / 600 руб.
Leffe Brune 0,33 л.	550 руб.
Franziskaner Hefe-Weisse 0,5 л.	550 руб.
Сибирская Корона 0,45 л.	350 руб.
Сидр Bon Season бут 0,4 л.	400 руб.
Stella Artois безалкогольное 0,44 л.	500 руб.

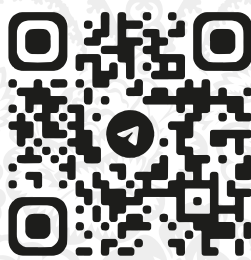
Безалкогольные напитки

Добрый Кола, Лимон-Лайм, Апельсин	250 руб.
Тоник	300 руб.
Red Bull	450 руб.
В ассортименте	
Вона Aqua	200 руб.
Без газа или газированная 0,33 л.	
Свежевыжатый сок	400 руб.
Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, сельдерей	
Сок в ассортименте или морс	180 руб.
Домашний лимонад	400 руб.
Мохито, цитрусовый, сезонный	

Кофе и чай

Ристретто	280 руб.
Эспрессо	250 руб.
Двойной эспрессо	350 руб.
Американо	350 руб.
Капучино	370 руб.
Флэт уайт	370 руб.
Раф	370 руб.
Латте	370 руб.
Какао	250 руб.
Добавить сироп (10 мл.)	+ 60 руб.
Приготовить любимый кофе на альтернативном молоке	+ 50 руб.
Чай листовой в чайнике	450 руб.

**Чтобы посмотреть всю барную карту,
пожалуйста, отсканируйте QR код**



@metamorfos_rest