

РЕСТОРАН • КАФЕ  
НАЗАД В БУДУЩЕЕ

*a la carte*

МЕНЮ

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы рады приветствовать в нашем ресторане  
"Назад в будущее"

Желаем вам приятного аппетита  
и прекрасного отдыха.

---

## МЫ ОРГАНИЗУЕМ:

Кулинарные мастер-классы для детей каждые выходные

АРJ - вечеринки для взрослых и детей

Кейтеринг

Организация выездных мероприятий от 3 000 персон



8 (499) 685-25-25  
ВДНХ, ПРОСПЕКТ МИРА 119,  
ПАВИЛЬОН 548

**NVB-MOSCOW.RU**

*Cold snacks*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ, ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ, ОБЛЕПИХА

Нежный паштет, древесные грибы, облепиха придает блюду особый, пикантный, кисло - горький вкус.

1050 Р

### ТОМАТЫ КОНФИ, ВЫДЕРЖАННЫЕ В ВОДОРΟΣЛЯХ КОМБУ, КОПЧЕНАЯ СТРАЧАТЕЛЛА

Томаты конфи в маринаде из водорослей комбу, пикантные, сладковатые, с копченой страчателлой.

950 Р

### ТАР-ТАР ЛОСОСЬ ПОД ВУАЛЬЮ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ, КОМПРЕССИОННЫЙ ОГУРЕЦ, МОРСКОЙ ВИНОГРАД

Нежный, солоноватый вкус морского винограда в сочетании с нежным лососем и огурцов с ароматными специями.

1240 Р

### ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МУССОМ

Насыщенный вкус говядины прекрасно дополняет трюфельный мусс.

1250 Р

### ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА, СОУС ИЗ МОРСКИХ ВОДОРΟΣЛЕЙ, МОРСКОЙ ВИНОГРАД, АВОКАДО

Насыщенный вкус с пряными нотками, нежная структура, особый вкус блюду придают морские ингредиенты.

1470 Р

*Cold snacks*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### КАМНИ ИЗ ПАРМЕЗАНА, ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ, МОЧЕНАЯ БРУСНИКА

Блюдо изготовлено из высококачественного выдержанного сыра пармезан,  
который дополняет насыщенный вкус лесных грибов.

1150₽

*Hot snacks*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### ЗАПЕЧЕННАЯ МОЛОДАЯ МОРКОВЬ С СОУСОМ ТАХИНИ

Соус тахини придает молодой моркови сладковато - терпкий вкус  
и яркий ореховый аромат.

780₽

### КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С ГРИБАМИ

Картофель с пряностями и ярким ароматом белых грибов.

650₽

### КРЕВЕТКИ С СОУСОМ МАНГО

Мягкие, сочные креветки дополнены вкусом спелого манго.

1150₽

### ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ

Нежный, сладковатый, насыщенный, со сливочным оттенком  
гребешок на гриле.

1500₽

Salads  
САЛАТЫ



САЛАТ ИЗ ВЯЛЕННОЙ СВЕКЛЫ С КРЕМОМ  
ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА И ИКРОЙ ИЗ КЛЮКВЫ

Сливочный вкус козьего сыра отлично дополняет кислые нотки клюквы  
и сладковатый вкус свеклы.

970 Р

ЗЕЛЕНый САЛАТ  
С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Легкий и полезный салат с лососем и авокадо.

1430 Р

ТЕПЛЫЙ СТЕЙК САЛАТ  
С ПОДКОПЧЕННЫМИ  
ТОМАТАМИ

Сочное мясо с подчепченными томатами.

1200 Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ  
И СЫРОМ ХАЛУМИ

Солоноватый вкус сыра халуми дополняется  
миксом запеченных овощей.

900 Р

*Soups*  
СУПЫ



## КРЕМ - СУП ГРИБНОЙ КАПУЧИНО

Нежный крем - суп с ароматными белыми грибами.

690 Р

## БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ, КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ И ГОВЯДИНОЙ

Наваристый бульон с говядиной, со вкусом копченой груши и сладкого чернослива.

750 Р

## КРЕМ - СУП ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ И ХРУСТЯЩЕЙ ФАСОЛЬЮ

Мягкий, чуть ореховый вкус белой фасоли дополняется  
нежной, томленной говядиной.

760 Р

## КРЕМ - СУП ИЗ МОРКОВИ С ИМБИРЕМ И ПЕНОЙ ИЗ КОКОСОВОГО МОЛОКА

Остро - пряный вкус имбиря в нежном креме из моркови,  
в сочетании с воздушной пеной кокосового молока.

670 Р

## ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ И ПОРЕЕМ

Сладковатый вкус брюссельской капусты с наваристым  
говяжьим бульоном и пореем.

750 Р

*Fish. Seafood*

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ



ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
С ТАЙСКИМ СОУСОМ

Тигровые креветки с ярким, жгучим, пряным, кисло - сладким вкусом.

1460₽

СПИНКА ТРЕСКИ С ЧЕРНЫМ РИЗОТТО  
И ПЕНОЙ БИСК

Спинка трески с гарниром из риса, с мягким сливочным вкусом, в идеальном сочетании с невероятно насыщенным вкусом морской пены биск.

1800₽

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПАЛТУС С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ

Чуть сладковатый, с заметным ореховым привкусом и свежим ароматом спаржи.

1800₽

ОСЬМИНОГ С ХУМУСОМ ИЗ ТЫКВЫ

Нежное, мягкое мясо осьминога имеет сладко - солоноватый вкус, с легким соусом.

2250₽

МИДИИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Мидии с ярко выраженным острым вкусом.

1540₽

МИДИИ В СЛИВОЧНОЙ ЧЕСНОЧНОЙ ЭМУЛЬСИИ

Мидии с ярко выраженным сливочным вкусом.

1540₽

*Hot meat*

ГОРЯЧЕЕ МЯСО



ФИЛЕ МИНЬОН С МУССОМ  
ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА И ДЖЕМОМ  
ИЗ КРАСНОГО ЛУКА

Нежное мясо филе миньон отлично дополняет мусс с нотками  
лесных орехов.

1910₽

ФЛАНК СТЕЙК  
В ЛУКОВОЙ КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ  
И КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Сочное мясо в сочетании со сливочным вкусом карамельной глазури, крем  
из сельдерея придает блюду легкую свежесть.

1750₽

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ И БРУСНИКОЙ

Нежнейшие щечки молочного теленка с воздушным  
картофельным пюре, прекрасно дополняются  
вкусом кисло - сладкой брусники.

1560₽

КУРИНАЯ ГРУДКА В ОРЕХОВОЙ  
ПАНИРОВКЕ И КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Нежная, сочная грудка в хрустящей ореховой панировке  
с воздушным картофельным кремом.

1250₽

*Pasta*

ПАСТА



## КОНКИЛЬОНИ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ, С ФЮМЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ И МУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Макароны в форме ракушек с нежнейшими томлеными щечками, идеально дополняют лесные грибы и мусс из пармезана.

1450 Р

## ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Классические итальянские макароны, дополняются мясистыми лесными грибами.

1100 Р

## ТАЛЬЯТЕЛЛИ СО ШПИНАТОМ И КРЕВЕТКАМИ

Классические итальянские макароны с нежными креветками прекрасно сочетаются со шпинатом с легкой кислинкой.

1260 Р

*Risotto*

РИЗОТТО



ЧЕРНОЕ РИЗОТТО  
С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Рассыпчатый рис с нежной томленной говядиной.

1250 Р

РИЗОТТО С ГРЕБЕШКОМ

Рассыпчатый рис с гребешком. Нежный, чуть сладковатый,  
с насыщенным сливочным оттенком.

1600 Р

ГРИЧОТТО ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКИ  
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Разновидность гречи с мясистым вкусом лесных грибов.

850 Р

*Bread*

ХЛЕБ



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Ароматный, выпеченный с любовью, свежий хлеб

450 Р

*Sets*  
СЕТЫ



АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ  
2450₽

АССОРТИ СЫРОВ  
С ЛИПОВЫМ МЕДОМ  
1960₽

АССОРТИ КОЛБАС  
1960₽

*Side dishes*  
ГАРНИРЫ



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Нежное облако картофельного пюре,  
приготовленного с любовью,

380 Р

## СПАРЖА НА ГРИЛЕ

Аромат свежей спаржи сочетается с дымком  
от гриля, создавая неповторимый букет и  
впечатляя гармонией вкусов.

750 Р

## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Каждый кусочек овощей, находясь на раскаленных прутьях  
гриля, приобретает характерный благоухающий аромат  
и легкую карамельную корку.

440 Р

## ЧЕРНЫЙ РИС СО СЛИВКАМИ

Гарнир, где изысканный и нутриентный черный рис  
соединяется с нежностью сливок, создавая идеальное  
сочетание текстур и вкусов.

380 Р

## РИС ЖАСМИН

Каждое зерно риса жасмин обладает уникальным ароматом, который  
раскрывается в процессе приготовления, наполняя окружающее  
пространство приятным и волнующим благоуханием.

380 Р

*Desserts*  
ДЕСЕРТЫ



МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА,  
АЛОЭ ЮДЗУ, ЧИПСЫ ИЗ КАРАМЕЛИ  
С ОРЕХОМ

Шар со вкусом ванили и свежих сливок, с кисло - терпким,  
цитрусовым оттенком, с соленой карамелью.

870Р

ЧЕРНЫЙ ЛЕС

Воздушный шоколадный бисквит, сладкая  
пропитка из рома и шоколадный мусс.

870Р

ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ  
СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ  
ИЗ СГУЩЕНКИ

Сладкий домашний яблочный пирог легкой кислинкой.

680Р

РОМОВАЯ БАБА

Ароматная, сочная и невероятно вкусная  
разновидность кекса.

650Р

*Back to the past*  
НАЗАД В ПРОШЛОЕ



### БУТЕРБРОД С КИЛЬКОЙ

Великолепное сочетание морского аромата и нежной текстуры. На хрустящем хлебе килька раскрывает свой насыщенный вкус, принося в каждый укус легкость и приятную соленость.

670 Р

### БУТЕРБРОД С ОСЕТРИНОЙ

Тонкие ломтики свежего хлеба обнимают нежную осетрину, создавая утонченное блюдо, в котором каждый укус наполнен богатством морского вкуса.

1900 Р

### УХА

760 Р

### КОТЛЕТА РЫБНАЯ

810 Р

### КАРТОФЕЛЬ ДОМАШНИЙ С МУССОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

700 Р

*Back to the past*  
НАЗАД В ПРОШЛОЕ



ЯГОДНОЕ ЖЕЛЕ  
550 Р

ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Легкий, нежный и воздушный десерт.

650 Р

Breakfast  
ЗАВТРАКИ



ОМЛЕТ СО ШПИНАТОМ, КРЕВЕТКАМИ  
И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

Нежный французский омлет со шпинатом в виде рулета,  
с сочными креветками и сыром пармезан.

900 Р

ПИРОГ ИЗ КАБАЧКОВ С ПОДКОПЧЕНОЙ  
ФОРЕЛЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Запеченный пирог на основе омлета с кабачком, с пикантным  
голландским соусом, нежным филе форели и яйцом пашот.

760 Р

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА  
С КАРАМЕЛЬЮ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Творожная запеканка с нежным сметанным кремом, орех  
в карамели и облако из сладкой ваты.

640 Р

СОВЕТСКИЙ ЗАВТРАК

Глазунья, обжаренная докторская колбаса, сочные томаты  
и сладкий кекс ромовой бабы.

550 Р

ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ  
С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Хрустящие вафельные трубочки с начинкой  
из нежного творожного крема и сухофруктов.

550 Р

*Breakfast*  
ЗАВТРАКИ



ОЛАДЫ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ  
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Мягкие, нежные оладьи со слабосоленым лососем, идеально дополняет вкус сливочного сыра и красной икры.

780 Р

БЛИННЫЙ ПИРОГ С ЛОСОСЕМ  
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Пирог из блинов с нежным лососем и сливочным сыром.

790 Р

ГЛАЗУНЯ СО СПАРЖЕЙ И БОБАМИ

Глазунья из двух яиц, нотки орехового вкуса, бобы эдамаме, горошек зеленый, томаты конкаче, грибы вешенки.

650 Р

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕННЫМ КОНСЕРВИРОВАННЫМ  
ГОРОШКОМ И СОСИСКОЙ

Пышный омлет, как в детстве, зеленый горошек, сосиска.

610 Р

ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ СО ШПИНАТОМ,  
БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Хрустящие вафельные трубочки с начинкой из бекона и шпината с яйцом пашот.

690 Р



8 (499) 685-25-25  
ВДНХ, ПРОСПЕКТ МИРА 119,  
ПАВИЛЬОН 548

[NVB-MOSCOW.RU](http://NVB-MOSCOW.RU)

РЕСТОРАН • КАФЕ  
**НАЗАД В БУДУЩЕЕ**