



BRUNELLO

RESTAURANT

ИСТОРИЯ ВКУСА

Друзья! Перед вами авторское меню, вдохновлённое живописными горными пейзажами, уникальной эстетикой локальных продуктов и желанием найти идеальную гармонию в дуэте вина и гастрономии. Наш секрет – в бережном отношении к вкусовым нюансам, умении деликатно подчеркнуть их и преподнести в неожиданных сочетаниях. Пробуйте и открывайте новые гастрономические вершины!

*Уверенно ваш,
Илья Захаров*

HISTORY OF TASTE

Friends! You are welcome to review a signature menu, inspired by picturesque mountain landscapes, unique aesthetics of local products and wish to find ideal harmony in wine and gastronomy duet. Our secret lies in careful attitude towards flavor nuances, ability to highlight them delicately and present in surprise combinations. Taste and conquer new gastronomic peaks.

*Sincerely yours,
Ilya Zakharov*



BRUNELLO
RESTAURANT



BRUNELLO
RESTAURANT

ИКРА | CAVIAR

Икра чёрная эксклюзивная «Казино Сочи» 50 г	8000
Black signature caviar	
Чёрная с оладьями и воздушным сливочным кремом 40/50/20 г	8100
Black caviar with pancakes and airy butter cream	
Красная с блинами и маслом 160 г	1500
Red caviar with pancakes and butter	
Щучья с блинами и сметаной 160 г	1500
Pike with pancakes and sour cream	
Тарталетка с чёрной икрой, морским ежом и сливочным кремом 100 г	8100
Tartlet with black caviar, sea urchin and buttercream	

АКВАРИУМ | AQUARIUM

Устрицы в ассортименте 1/20/45/80 г	650
Oysters in assortment	
Морской ёж с трюфельным понзу и перепелиным яйцом за 100 г	490
Sea urchin with truffle ponzu and quail egg	
Анадара с огуречной лапшой в соусе шисо за 100 г	490
Anadara with cucumber noodles in shiso sauce	

КРАБЫ | CRAB

Камчатский краб для компании 4–6 человек за 100 г	1900
Red king crab for a company of 4–6 people	
<i>Может быть приготовлен в виде салата, рагу или пасты Can be cooked as a salad, stew or pasta</i>	
Рагу из камчатского краба, 1-я фаланга за 100 г	3500
Red king crab stew, the 1st phalange	
<i>Подаётся с соусами на выбор гостя: чёрный перец томатный сливочный на шампанском</i>	
<i>Served with sauces of the guest's choice: black pepper tomato champagne-based cream sauce</i>	

САШИМИ | SASHIMI

Подаётся на льду с соевым соусом и имбирём | Served on ice with soya sauce and ginger

Лосось Salmon 50/80 г	1150
Тунец Бигай Bigeye Tuna 50/80 г	1350
Морской гребешок Scallop 50/80 г	1650
Камчатский краб King crab 50/80 г	1990

ЗАКУСКИ | STARTERS

Карпаччо из морского гребешка 140 г	1750
Scallop carpaccio	
Авокадо с крабом и щучьей икрой 160 г	1650
Avocado with crab and pike caviar	
Севиче из лосося и манго с сальсой из томатов 160 г	1550
Salmon ceviche with mango and tomato salsa	
Тартар из тунца с гуакомоле 135 г	1650
Tuna tartare with guacamole	
Паштет из утки с фуа-гра, вишней и хрустящей бриошью 215 г	1350
Duck paste with foie-gras, cherry and crisp brioche	
Тартар из говядины с грибами шиитаке 110/70 г	1590
Beef tartare with shiitake mushrooms	
Ассорти итальянских сыров с мёдом и ягодами 175/30/40	2150
Italian cheese platter with honey and berries	
Хамон 50 г	5500
Jamon	

САЛАТЫ | SALADS

Большой зелёный салат с авокадо, спаржей и киви 320 г	1190
Large green salad with avocado, asparagus and kiwi	
Хрустящие шампиньоны с тайским манго и трюфельной заправкой 170 г	1250
Crispy champignons with Thai mango and truffle dressing	
Салат с крабовым мясом, сельдереем, томатами и авокадо 230 г	2350
Salad with crab, celery, tomato and avocado	
Тёплый салат из осьминога с картофелем, оливками и чоризо 250 г	1690
Warm octopus salad with potatoes, olives and chorizo	
Салат с копчёной уткой, грушей и кремом из козьего сыра 220 г	990
Salad with smoked duck, pear and goat cheese cream	
Листья шпината с говядиной, томатами и луковым дрессингом 270 г	1450
Spinach leaves with beef, tomatoes and onion dressing	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Спаржа хрустящая с трюфельным кремом 170/50 г	1350
Crispy asparagus, truffle cream	
Печёный картофель с красной икрой 130 г	690
Baked potatoes with red caviar	
Хрустящие креветки с соусом васаби и красной икрой 170 г	1350
Crunchy shrimp with wasabi sauce and red cavia	
Виноградные улитки с запечённым багетом 130/70 г	1950
Grape snails with baked baguette	
Утиная грудка в кофе с фуа-гра и морошкой 135 г	1390
Duck breast in coffee with foie gras and cloudberries	

СУПЫ | SOUPS

Луковый суп с чёрными лисичками и фуа-гра 335 г	990
Onion soup with black chanterelles and foie gras	
Рыбная похлёбка с лососем и палтусом 320/50 г	1800
Fish soup with salmon and halibut	
Томатный суп с морепродуктами 355 г	1350
Tomato soup with seafood	
Домашний гуляш с ягненком и овощами 350 г	1450
Homemade goulash with lamb and vegetables	

ПАСТА И РИЗОТТО | PASTA AND RISOTTO

Домашняя паста с трюфелем 170 г	990
Home-made pasta with truffle	
Ризотто с белыми грибами 250 г	1550
Risotto with porcini mushrooms	
Равиоли с крабом и креветкой 245 г	1550
Crab and shrimp ravioli	
Паста с морепродуктами 300 г	1800
Pasta with seafood	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH AND SEAFOOD

Морской гребешок с картофельным пюре и хамоном 215 г	1900
Scallop with mashed potato and jamon	
Филе калкана с муссом из креветок, сморчком и топинабуром 260 г	2850
Very black cod with tapioca and tobica	
Стейк из чилийского сибаса с васаби за 100 г	3250
Chilean sea bass steak with wasabi	
Палтус с зелёной и белой спаржей и щуьей икрой 185 г	1850
Halibut with green and white asparagus and pike caviar	

МЯСО И ДИЧЬ | MEAT AND POULTRY DISHES

Филе говядины с жареной утиной печенью и фюме из сморчков 190 г	3200
Beef fillet with roasted duck liver and morels fumet	
Язык телёнка со спаржей, зелёным горошком и кремом из овечьего сыра 180 г	2150
Veal tongue with asparagus, green peas and sheep's cheese cream	
Пирог с томлёными ребрами и фуа-гра 310г	2550
Pie with stewed ribs and foie gras	
Фаршированная перепёлка с gratenom из клубники и сливы 260 г	2750
Stuffed quail with strawberry and plum gratin	

ОГОНЬ | WOOD-FIRED GRILL

Спинка лосося 270/90 г	2850
Salmon back	
Осьминог 90/60/35 г	2450
Octopus	
Цыплёнок 310 г	2100
Chicken	
Стейк мачете 300 г	1900
Machete steak	
Миньон из говядины зернового откорма 253 г	3750
Filet mignon	
Стейк рибай зернового откорма 400 г	5750
Ribeye steak	
Каре ягнёнка 300 г	2800
Rack of lamb	

ОВОЩИ | КРУПЫ | КОРНЕПЛОДЫ | VEGETABLES | GRAINS | ROOT VEGETABLES

Перец болгарский запечённый с пряным соусом 160 г	300
Bell pepper baked with savory sauce	
Капуста брокколи на гриле с соусом гуакамоле 120 г	450
Grilled broccoli with sauce guacamole	
Картофель запечённый с сыром пармезан 195 г	390
Potato baked with parmesan	
Картофельное пюре 150 г	250
Mashed potato	
Дикий рис 150 г	500
Wild rice	
Зелёная спаржа 100/5 г	1450
Green asparagus	
Жареный шпинат 60 г	400
Roasted spinach	
Шпинат на пару 60 г	400
Steamed spinach	

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ | HOME-MADE BREAD

Фитнес, бородинский, сырные палочки, кукурузный 360 г	500
Fitness, borodinsky, cheese straw, corn bread	

СОУСЫ | SAUCE

Песто из базилика 50 г	350
Basil pesto	
Чёрный перец 50 г	200
Black pepper	
Домашняя аджика 50 г	150
Home-made adjika	
Сливочный с белыми грибами 50 г	450
Cream with porcini mushrooms	

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Пористое мороженое с трюфелем 70 г	450
Aerated ice-cream with truffle	
Японский чизкейк с малиной и васаби 180 г	700
Japanese cheesecake with raspberries and wasabi	
Медовик «Три гриба» 100 г	750
Honey cake Three mushrooms	
Вагаси моти 128 г	480
Vagasi Mochi	
Крем-брюле из пастернака 90 г	850
Parsnip brulee cream	

МОРОЖЕНОЕ | ICE-CREAM

Ваниль Клубника Кокос Банан 50 г	150
Vanilla Strawberry Coconut Banana	

СОРБЕТЫ | SORBETS

Абхазский лимон Фейхоа Малина Экзотик Ананас с кардамоном 50 г	150
Abkhazian Lemon Feijoa Raspberry Exotic Pineapple with cardamom	
Юдзу 50 г	250
Yuzu	

МАКАРОНИ | MACARONS

Апельсин Чёрная смородина Шоколад-бергамот Белый гриб Лайм 15 г	70
Orange Black Currant Chocolate-bergamot Porcini mushroom Lime	

КОНФЕТЫ | CANDIES

Трюфель классический Дольче Манго 15 г	100
Classic truffle Dolce Mango	

ВАРЕНЬЕ | PRESERVES

Фейхоа Айва Кизил Зелёный орех Белая черешня Шишки 50 г	150
Feijoa Quince Dogwood Green walnut White cherries Bumps	

Если у вас есть аллергия, сообщите об этом вашему официанту.
Данный буклет является рекламным материалом, с контрольным меню можно ознакомиться у менеджера.

If you have allergy, please inform your waiter about it.
This booklet is promotional material, a final menu you can get from the manager.