

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ВОРОНЕЖСКИХ ПРОДУКТОВ

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Наше уникальное меню составлено из локальных продуктов, выращенных и произведенных на просторах Воронежской земли. Местные фермеры с любовью выращивают мраморную говядину, свинину, осетрину, щуку, свежие овощи, сочную спаржу - все это становится основой для блюд в наших ресторанах. Мы гордимся вкусом и качеством продуктов с Воронежской земли и приглашаем вас открыть для себя новые гастрономические впечатления!

Кукурузный хлеб - символ полей

Тар тар из воронежской говядины в корзиночке хрустящего теста

Эклер из воронежских грибов

Крокет с воронежским хамоном

Стейк из воронежской вырезки с выдержанным сыром

Десерт Поле

Конфеты Песни Кольцова

Иван-чай со смородиной

3900- (без винного сопровождения)

6500- (с винным сопровождением)



***Ужин рассчитан не менее чем на 1,5 часа**



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ ПЕРЕОСМЫСЛЕНИЕ РОСКОШИ



SERES M7

Гибрид с увеличенным запасом хода
Разгон до 100 км/ч - 4,8 с.
Мощность - 439 л.с.
Запас хода - 1100 км.



SERES M5

Гибрид с увеличенным запасом хода
Разгон до 100 км/ч - 4,6 с.
Мощность - 487 л.с.
Запас хода - 1200 км.

ЖДЁМ ВАС НА ТЕСТ-ДРАЙВ!

Официальный дилер SERES
SERES Центр Воронеж
г. Воронеж, ул. Дорожная, 8.
+7 (473) 233-06-06



Приведенные технические характеристики, комплектация, цвета кузова и интерьера, а также изображения автомобилей могут отличаться от технических характеристик, комплектации и внешнего вида реальных автомобилей. Возможны функциональные ограничения. Актуальную информацию уточняйте у дилеров сети АО «МБ РУС», на сайтах seres.auto и www.mbrus или по телефону контакт-центра 8 800 200-02-06. АО «МБ РУС».

ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо

Ассорти мясных деликатесов | 230г **1090-**

- коппа
- брэзаола
- парма
- утка вяленая
- утка копченая
- фуэт

Хамон

Домашний воронежский | 50г **1390-**

Иберико | 50г **2050-**

Серрано | 50г **1480-**

Рыба

Ассорти рыбы | 120г **1350-**

- Форель сс
- Осетр хк
- Омуль хк
- Сиг хк

Маринады

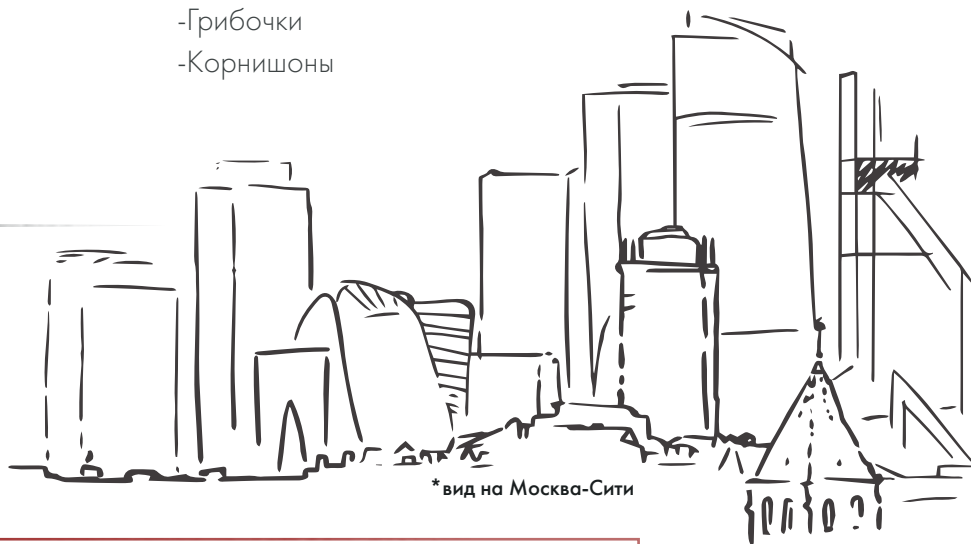
Ассорти маринадов | 200г **690-**

- Перчики с рикоттой
- Вяленые томаты
- Грибочки
- Корнишоны

Сыр

Ассорти сыров | 150г **1190-**

- Горгонзола
- Пармезан
- Козий
- Дор-блю
- Камамбер



***Любой деликатес можно добавить дополнительно**

RAW BAR

В стол

Ассорти сашими | 200г 2850-

Сибас, лосось, гребешок дальневосточный, тунец блюфин

Плато морепродуктов на 4 персоны 6550-

Устрицы 6 шт, ежи 4 шт, гребешки 4 шт, фаланга краба 2 шт

Плато морепродуктов на 2 персоны 4300-

Устрицы 3 шт, ежи 2 шт, гребешки 2 шт, фаланга краба 1 шт

Морские ежи аквариум

Морской еж | за 1 шт 330-

Териберка (Мурманская область)

Икра морского ежа | 10г 240-

(подается на льду)

Икра подается с мини-оладьями и домашней сметаной (50/100/50)



*Вход на ВДНХ

Палтуса

390-

Щуки

730-

Лососевая

850-

Осетровая

3300-

Устрицы аквариум

цена за 1 шт

Джолы | 600-

Марокко | 600-

Муроцу | 690-

Дибба бей | 690-

Фин де Клер | 730-

Соусы к устрицам | 30 г

Соус азиатский 110-

Соус Луизиана 110-

Соус из винного уксуса 250-

Соус Пондзу с юдзу 340-

Ракушки аквариум

Весовые, цена за 100 г

Гребешок | 340-

-в сливочном соусе из шампанского +310

-соус пондзу +150

Анадара | за 1 шт 770-

Спизула | за 1 шт 680-

STARTERS

Тартары

- Блюфин тунец с авокадо и томатами | 100г 1100-
- Лосось на рисовых чипсах | 100г 890-
- Мраморная говядина с муссом пекорино | 120г 930-

Татаки

- Лосось с соево-имбирным соусом | 80г 1030-
- Тунец с томатным юдзу соусом | 80г 1190-
- Мраморная говядина с трюфельным пондзу | 100г 1000-

Карпаччо

- Лосось с цитрусовыми слезами | 100г 800-
- Мраморная говядина с трюфелем | 100г 800-
- Осьминог с кремом ромеско | 100г 1090-

Крудо и севиче

- Крудо из сибаса | 180г 1290-
- Севиче из гребешка | 150г 1250-



RAW BAR

Сашими

Угорь | 50г 690-
Гребешок | 50г 1150-
Лосось | 50г 710-
Тунец Блюфин | 50г 770-
Тунец Торо | 50г 1600-

Суши

Лосось | 30г 330-
Угорь | 30г 330-
Морской гребешок | 30г 410-
Тунец Блюфин | 30г 330-
Тунец Торо | 30г 600-

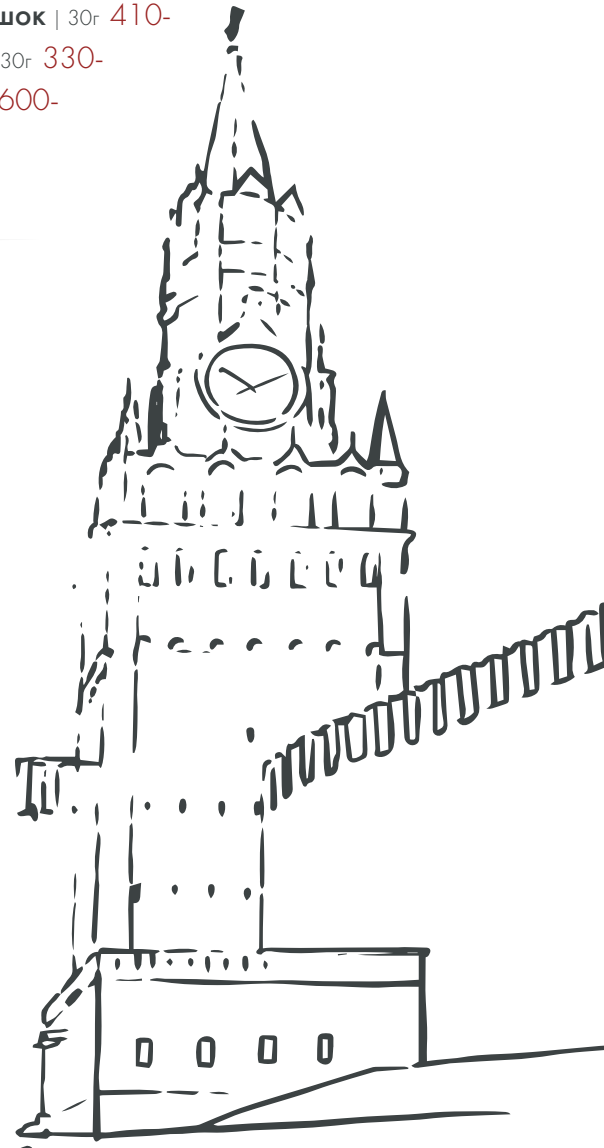
Суши в огне

Мраморная говядина с соусом таро | 30г 330-
Лосось с терияки | 30г 330-
Угорь с трюфельным айоли | 30г 330-

Роллы

Обожженный с лососем и крабом | 180г 1300-
Креветка с тунцом блюфин и соусом терияки | 180г 980-
Ролл с угрем и острой креветкой | 180г 850-
Ролл с крабом, дорадо и трюфельным соусом | 200г 950-
Филадельфия с лососем и красной икрой | 180г 1080-
Калифорния с крабом | 180г 850-
Ролл Канада с угрем и лососем | 180г 950-

* Спасская башня Кремля



РАКОООБРАЗНЫЕ

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус



Омар атлантический

100 г | 2250-

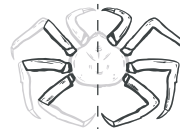


Камчатский

100 г | 800-

1-я фаланга

100 г | 1490-



Нога

100 г | 640-

Подаем с теплым маслом



Аргентинская

100 г | 450-



Королевская

100 г | 550-



Лобстер фермерский

100 г | 950-

Фирменные соусы | 30 г

Соус из игристого 250-

Соус трюфельный 150-

Цитрусовый берблан 150-

Икорный соус 380-

* дом на Котельнической набережной



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат ромейн с королевскими креветками и соусом вителло романо | 150г 990-

Теплый Салат из морепродуктов | 290г 1990-

Салат с копченой уткой, персиками и рикоттой | 180г 890-

Салат с креветками и авокадо, кинзой и маслом из цитрусов | 180г 1190-

Стейк-салат из мраморной говядины | 180г 1050-

Грин салат | 200г 870-

Салат с камчатским крабом | 200г 2100-

Салат с кальмаром и манго | 200г 910-

Салат нисуаз с тунцом блюфин и горчичной заправкой | 180г 1290-

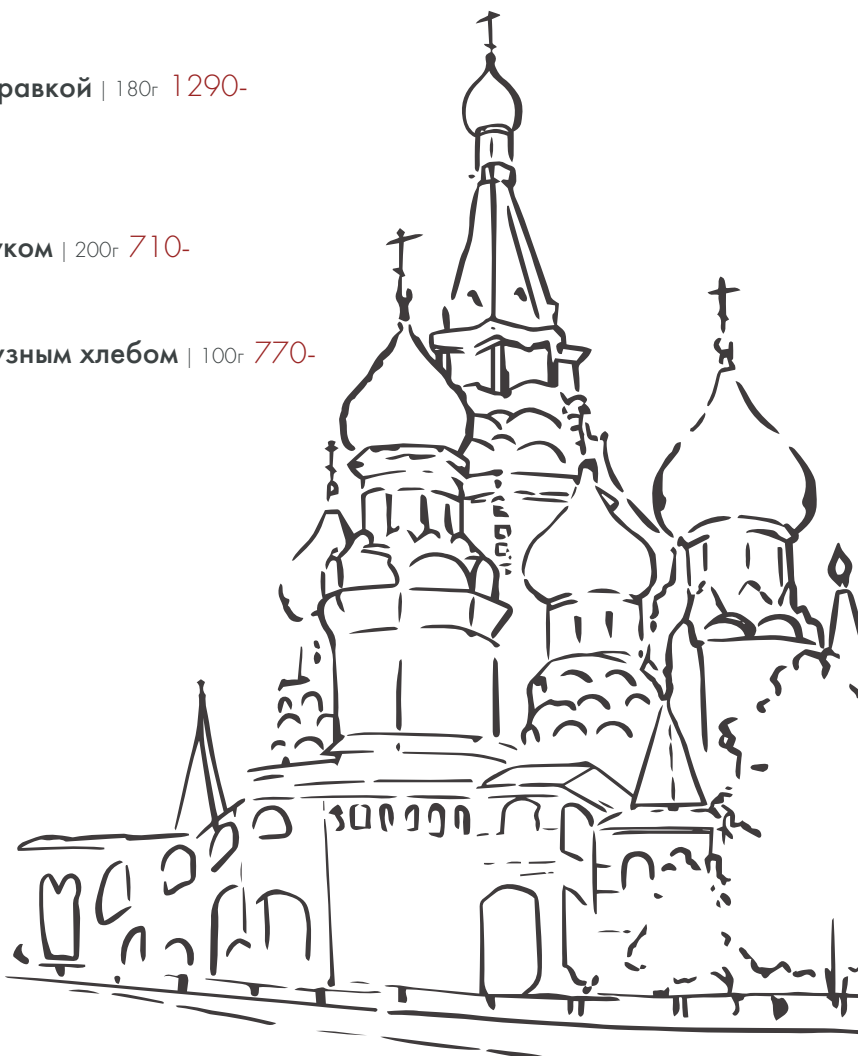
Эклеры с трюфельным кремом | 100г 700-

Олюторская сельдь с маринованным красным луком | 200г 710-

Вителло тоннато с анчоусом | 120г 950-

Паштет из фермерской куриной печени с кукурузным хлебом | 100г 770-

*Храм Василия Блаженного



СУПЫ

Воронежская уха | 350г 950-

Том-ям | 300г 990-

Суп-пюре из сезонных овощей | 300г 690-

Авторский хлеб с солодовым маслом | 150/35 г 310-

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с креветками и маракуйей | 250г 1200-

Ризотто из булгура с японским угрём | 220г 990-

Каннеллони с томленной говядиной | 180г 1200-

Паста «Орзо» с гребешком | 230г 1050-

Черная паста с морепродуктами | 250г 1350-



* Колокольня Ивана Великого

ГОРЯЧЕЕ

Рыба целая/филе

Дорадо | ср. вес 450г | 380/750-

Дикий сибаc | ср. вес 1кг | 680/1080-

Морской язык | ср. вес 650г | 990/1150-

Снейпер красный | ср. вес 950г | 750/1710-

Форель речная | ср. вес 950г | 480/710-

Тюрбо | ср. вес 950г | 1500/4200-

Корюшка | ср. вес 150г |  400-

Меарп | ср. вес 1кг |  560-

Способ приготовления:

- в соли
- на пару
- на гриле
- запеченная
- по-сицилийски
- от шефа

Цена указана за 100г

Вес и способ приготовления уточняйте у официанта

Рыба и морепродукты

Рыба дня по-сицилийски | цена за 100г 1250-

Лосось с ризотто из овощей | 100/100г 1900-

Дикий сибаc со шпинатом | 100/30г 1450-

Стейк из тунца блюфин с ризотто венере | 200г 1750-

Черная треска с трюфельным голубцом | 180г 1370-

Осьминога щупальцы с соусом бешамель | 300г 1500-

Дорадо с киноа | 180г 1390-

Мини-кальмары, обжаренные с перцами рамиро | 180г 990-

Мидии / Вонголе в сливочном соусе (уточните у официанта) | 150г 850-

*Боровицкая башня



ГОРЯЧЕЕ



Филе Россини по-Воронежски | 300г 1390-

Подушка из трюфельного гратена, свиная вырезка DUROC, трюфельный соус и фуагра

Ребрышки DUROC BBQ чипотле | 350г 1210-

Веллингтон из премиальной мраморной вырезки DUROC | 180/50/50г 2750-
с грибами Портобелло и соусом из кампотского перца

Стейк Томагавк | Цена за 100г 290-
Из мраморной свинины DUROC

DUROC — мясная порода из Новой Англии, знаменитая высокой мраморностью. Сочное мясо с насыщенным вкусом и нежной текстурой.

Выращена в Воронежской области официальным представителем породы в России — компанией АГРОЭКО

Не рыба

Каре молодого ягненка с горчичным пюре | 280г 2750-

Бургер из мраморной говядины | 210г 950-

Телячьи щеки с трюфельным пюре | 200г 1230-

Телячья вырезка с картофелем, соусом мисо и сморчками | 280г 2290-

Утиная грудка с баклажаном | 240г 1200-

Фуагра с картофельным пюре и соусом из портвейна | 200г 1350-

Гарниры

Обжаренные овощи на гриле с хумусом | 200г 590-

Картофельное пюре с трюфелем и пармезаном | 150г 310-

Спаржа | 50г 330-

Стейки

Рибай | 300г 3350-

Шатобриан | 300г 2500-

Мачете | 300г 2200-

Стриплойн | 300г 2200-

Соусы | 30 г

Грибной 220-

BBQ 220-

Перечный 220-

Острый халапеньо 220-

НА СЛАДКОЕ

Десерты

Свеча с муссом из кофе | 130г 650-

Басский малиновый чизкейк | 150г 690-

Карамельный крем-брюле с ягодами | 150г 630-

Блинчики фламбе с карамелью и ванильным мороженым | 250г 780-

Фондан с мороженым из зеленого чая | 170г 650-

Ферреро | 1 шт 990-



Ассорти к чаю

Ассорти варенья | 90г 380-

(морозка, юдзу, вишня)

Ассорти мёда | 90г 380-

(взбитый фруктовый мёд)

Ассорти фиников | 3 шт 380-

(с арахисовым маслом, фисташковым маслом, солодовым маслом)

Ассорти орешков | 3 шт 380-

(роше, кокос, бейлис с вишней)

Ассорти конфет | 3 шт 330-

(дубайский шоколад - фундук, фисташка, лесной орех)



*Узор на плитках храма Василия Блаженного