

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 осетром холодного копчения

Стейк из воронежской вырезки с выдержанным сыром

Десерт Поле

Трюфели песни кольцова

Иван чай со смородиной

3300- (без винного сопровождения)

5550- (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».

ВОРОНЕЖСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И МАРИНАДЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезки к вину и в стол

Готовая тарелка на 2 персоны | 230г 790-

- коппа
- ветчина
- брезаола
- паштет куриный
- разносолы
- утка вяленая
- шпек
- утка копченая

Рыба

Осетр хк | 50г 900-

Угорь гк | 50г 350-

Маслянная рыба | 50г 250-

Форель слабосоленая | 50г 230-

Анчоус сс | 50г 150-

Мясо

Утка вяленая | 50г 180-

Утка копченая | 50г 150-

Коппа | 50г 250-

Брезаола | 50г 350-

Шпек | 50г 330-

Парма | 50г 320-

Сальчичон | 50г 250-

Мортаделла | 50г 130-

Фуэт | 50г 250-

Хамон

Домашний воронежский | 50г 1250-

Иберико | 50г 1800-

Серрано | 50г 1250-

Маринады

Оливки вяленые | 50г 150-

Оливки в масле | 50г 110-

Перчики с рикоттой | 50г 450-

Вяленые томаты | 50г 110-

Лучок | 50г 110-

Патиссоны | 50г 110-

Сыр

Воронежский фермерский | 30г 110-

Горгонзола | 30г 120-

Пармезан | 30г 150-

Козий | 30г 80-

Дор-блю | 30г 90-

Камамбер | 30г 90-

Трюфельный мед 60-

Ягодный джем 50-

Джем из инжира 120-

RAW BAR

В стол

Ассорти сашими | 200г 1710-

Сибас, лосось, гребешок дальневосточный, тунец блю фин

Ассорти морепродуктов на компанию 18800-

Ассорти сашими, еж морской, 2 вида устриц, гребешки живые, конечности краба и королевские креветки

Плато морепродуктов на 2 персоны 6600-

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

Морские ежи аквариум

Морской еж | за 1 шт 210-

Териберка (Мурманская область)

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



*Вход на ВДНХ

Палтуса

250-

Щуки

670-

Лососевая

630-

Осетровая

3830-

Осетровая альбиноса
(золотая)

7600-

Устрицы аквариум

цена за 1 шт

Джоли | 320-

Марокко | 410-

Муроцу | 470-

Люмьер | 380-

Фин де Клер | 510-

Соусы к устрицам | 30 г

Соус азиатский 80-

Соус Луизиана 80-

Соус из винного уксуса 180-

Соус Пондзу с юдзу 180-

RAW BAR

Ракушки аквариум Весовые, цена за 100 г

Гребешок | 210-

-в сливочном соусе из шампанского +180-

-соус пондзу +100-

Анадара | за 1 шт 440-

Спизула | за 1 шт 330-

Вонголе 150-

Мидии 150-

-в белом вине +180-

-блю чиз +220-

Креветки на льду подаются с соусом пондзу юдзу

Аргентинская | 100г 370-

Сахалинская | 100г 310-

Королевская | 100г 350-

Карпаччо

Лосось с цитрусовыми слезами | 100г 690-

Тунец с японскими грибами | 100г 990-

Мраморная говядина с трюфелем | 100г 690-

Осьминог с кремом ромеско | 135г 1100-

Сибас с цитрусовой заправкой | 100г 930-

Таргары

Тунец с авокадо и томатами | 100г 1240-

Гребешок | 110г 1050-

С огурцом и икрой из зеленого яблока

Лосось на рисовых чипсах | 100г 690-

С кремом васаби и мармеладом юдзу

Мраморная говядина с муссом пекорино | 120г 690-

Татаки

Лосось с соево-имбирным соусом | 80г 610-

Желтохвост с копченым пондзу | 80г 1350-

Тунец с томатным юдзу соусом | 80г 970-

Мраморная говядина | 100г 650-

со свеклой и трюфельным пондзу

Крудо и севиче

Крудо желтохвост с манго и юдзу | 150г 1900-

Крудо из сибаса | 200г 1880-

Севиче из сибаса | 200г 910-

Севиче из лосося | 200г 890-

Севиче из гребешка | 200г 990-

Севиче из тунца | 200г 1050-

RAW BAR

Сашими

- Угорь | 50г 550-
- Гребешок | 50г 580-
- Лосось | 50г 580-
- Желтохвост | 50г 1500-
- Блюфин | 50г 570-
- Торо | 50г 1100-
- Осьминог | 50г 750-

Суши

- Лосось | 30г 180-
- Угорь | 30г 200-
- Морской гребешок | 30г 240-
- Желтохвост | 30г 410-
- Блюфин | 30г 250-
- Торо | 30г 410-

Суши в огне

- Мраморная говядина с соусом таро | | 30г 180-
- Лосось с терияки | 30г 180-
- Маслянная рыба с трюфельным айоли | 30г 170-

Роллы авторские

- Обоженный с лососем и крабом | 180г 1250-
- Креветка темпура с тунцом и соусом терияки | 180г 900-
- Ролл с угорем и острой креветкой | 180г 600-
- Ролл с крабом, масляной рыбой и трюфельным соусом | 200г 580-
- Филадельфия с лососем и красной икрой | 180г 880-
- Калифорния с крабом | 180г 600-
- Ролл Канада с угрем и лососем | 180г 600-



*Большой театр

КРАБЫ И КРЕВЕТКИ

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус



Колючий

320-

(цена за 100 г.)



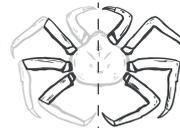
Камчатский

560-

(цена за 100 г.)

1-я фаланга

1100-



Нога

500-

Подаем с теплым маслом



Аргентинская

450-

(цена за 100 г.)



Королевская

330-



Лангустин

390-



Карабиньерос

950-

Фирменные соусы | 30 г

Соус из игристого 90-

Соус трюфельный 90-

Цитрусовый берблан 90-

Икорный соус 180-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Эклеры с трюфельным кремом | 100г 450-
- Воронежская буратта с томатами | 100/30г 1070-
- Олюторская сельдь с маринованным красным луком | 200г 600-
- Вителло тоннато с анчоусом | 120г 750-
- Паштет из куриной печени с кукурузным хлебом | 100г 670-

САЛАТЫ

- Салат ромейн с соусом вителло романо | 150г 550-
- Теплый Салат из морепродуктов | 290г 1950-
(гребешок, креветка, кальмар) с соусом из шампанского
- Салат с копченой уткой, медовой тыквой и рикоттой | 180г 600-
- Салат с креветками и авокадо, кинзой и маслом из цитрусов | 180г 830-
- Салат стейк с томатами | 180г 850-
- Грин салат | 200г 810-
- Салат с крабом | 200г 1250-
- Салат с кальмаром и манго | 200г 650-
- Салат нисуаз с тунцом и горчичной заправкой | 180г 1130-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини кальмары, обжаренные с перцами рамиро | 180г 710-
- Голубцы с крабом с креветочным соусом | 140г 770-
- Теплый бри с трюфельным медом | 100г 1080-



*Боровицкая башня

СУПЫ

Из бычьих хвостов | 300г 600-

Овощной крем-суп | 300г 530-

Из овощей, брокколи и спаржи

Воронежская уха | 350г 710-

Том-ям | 300г 580-

Авторский хлеб с солодовым маслом | 150/35 г 190-

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с креветками и маракуйей | 250г 750-

Ризотто из булгура с курицей | 220г 550-

Каннелони с томленной говядиной | 180г 950-

с кремом из сыра и соусом из фуа гра

Орзо с гребешком | 230г 870-

Черная паста с морепродуктами | 250г 1150-



*Колокольня Ивана Великого

ГОРЯЧЕЕ

Рыба и морепродукты

Копченый лосось | 100/100г 1550-

С ризотто из цветной капусты

Палтус копченый | 100/100г 930-

С печеным картофелем, цитрусовый соус

Чилийский сибас | 100/30г 3300-

На гриле на подушке из шпината с соусом из лайма и юдзу

Стейк из тунца блюфин с ризотто венере | 200г 1450-

Черная треска с трюфельным голубцом | 180г 950-

Осьминог гриль | 300г 1450-

С кремом из картофеля и топинадом из маслин

Корюшка | 100/130г 690-

Жареная корюшка с пюре из толченого картофеля и трюфельным соусом

Сибас с киноа | 180г 1230-

Рыба целиком

Дорадо на гриле | ср. вес 650г | цена за 100г 200-

Сибас в соли | ср. вес 650г | цена за 100г 250-

Морской язык | ср. вес 650г | цена за 100г 990-

Сардина | ср. вес 150г | цена за 100г 440-

Снейпер красный | ср. вес 800г | цена за 100г 570-

Корюшка | ср. вес 100г | цена за 100г 330-

Крыло ската | ср. вес 800г | цена за 100г 830-

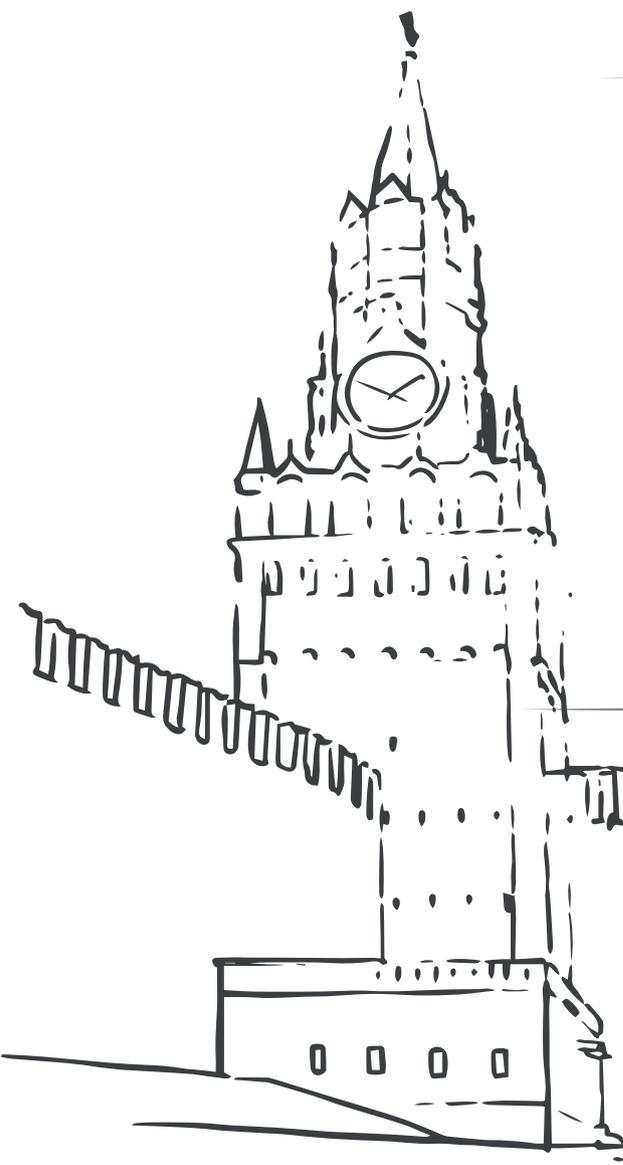
Форель речная | ср. вес 800г | цена за 100г 290-

Тюрбо | ср. вес 800г | цена за 100г 1350-

Цена указана за 100г

Вес и способ приготовления уточняйте у официанта

*Спасская башня Кремля



ГОРЯЧЕЕ

Не рыба

Каре молодого ягненка | 280г 1800-

с горчичным пюре и трюфельным соусом

Бургер из мраморной говядины | 210г 750-

Ребра говяжьей томленные конфи | 180г 810-

с кремом из грибов

Телячьи щеки с трюфельным пюре | 200г 990-

Телячья вырезка | 280г 1410-

с картофелем, соусом мисо и сморчками

Утиная грудка | 240г 790-

с баклажаном и соусом из черного чеснока

Язычки ягненка | 200г 990-

с пюре из копченого батата и соусом из сыра раклет

Стейки

Рибай | 300г 2850-

Шатобриан | 300г 1770-

Мачете | 300г 1500-

Стриплойн | 300г 2550-

Соусы | 30 г

Грибной 200-

BBQ 150-

Перечный 200-

Острый халапеньо 150-

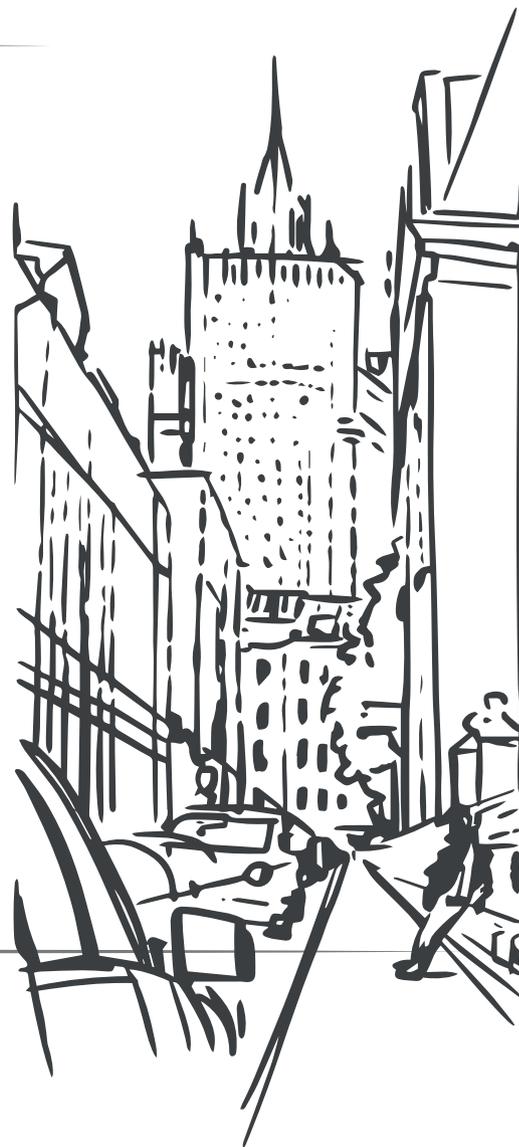
Гарниры

Обжаренные овощи на гриле с хумусом | 200г 390-

Картофельное пюре с трюфелем и пармезаном | 150г 210-

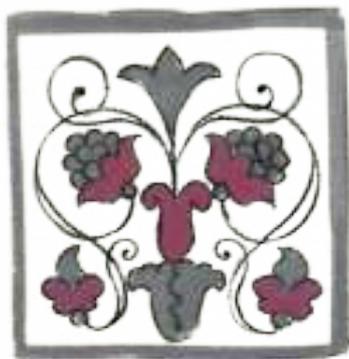
Спаржа | 50г 490-

Лимонное пюре | 150г 160-



* Вид на высотку Министерства иностранных дел

НА СЛАДКОЕ



Десерты

Свеча с муссом из кофе | 130г 610-

Воздушный малиновый чизкейк | 150г 480-

Карамельный крем-брюле | 150г 370-

Блинчики фламбе с карамелью и ванильным мороженым | 250г 390-

Фондан с мороженым из зеленого чая | 170г 540-

Ферреро | 1 шт 850-



К чаю

Ассорти воронежского варенья 240-

Варенье фирменное из земляники, перетертая черная смородина, яблочное варенье

Ассорти мед 130-

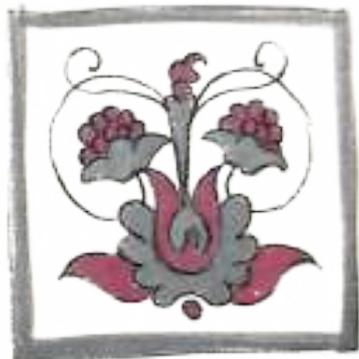
Мед фирменный липовый

Ассорти конфеты А. Кольцова | 6 шт 490-

Печенья 270-

Безе 170-

Ассорти к чаю 910-



*Узор на плитках храма Василия Блаженного