

# 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

3700- (без винного сопровождения)

6200- (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](http://seres.auto) и [www.mbrus](http://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 990-

-коппа -утка вяленая  
-брезаола -утка копченая  
-ветчина

## Хамон

Домашний воронежский | 50г 1390-

Иберико | 50г 2050-

Серрано | 50г 1480-

## Рыба

Осетр хк | 50г 1100-

Угорь гк | 50г 950-

Масляная рыба | 50г 290-

Форель слабосоленая | 50г 310-

Анчоус сс | 50г 210-

## Маринады

Оливки вяленые | 50г 550-

Оливки в масле | 50г 200-

Перчики с рикоттой | 50г 550-

Вяленые томаты | 50г 220-

Лучок | 50г 150-

Патиссоны | 50г 125-

## Мясо

Утка вяленая | 50г 390-

Утка копченая | 50г 390-

Коппа | 50г 310-

Брезаола | 50г 400-

Шпек | 50г 380-

Парма | 50г 310-

Сальчичон | 50г 330-

Мортаделла | 50г 180-

Фуэт | 50г 310-

## Сыр

Воронежский фермерский | 30г 350-

Горгонзола | 30г 220-

Пармезан | 30г 230-

Козий | 30г 230-

Дор-блю | 30г 190-

Камамбер | 30г 190-

Трюфельный мед 100-

Ягодный джем 80-

Джем из инжира 150-

# RAW BAR

## В стол

**Ассорти сашими** | 200г 2700-

Сибас, лосось, гребешок дальневосточный, тунец блю фин

**Ассорти морепродуктов на компанию** 23 500-

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

**Плато морепродуктов на 2 персоны** 6400-

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

**Морские ежи** аквариум

**Морской еж** | за 1 шт 300-

Териберка (Мурманская область)



\*Вход на ВДНХ

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

Палтуса

390-

Щуки

730-

Лососевая

850-

Осетровая

3300-

**Устрицы** аквариум

цена за 1 шт

**Джולי** | 590-

**Марокко** | 590-

**Муроцу** | 690-

**Люмьер** | 440-

**Фин де Клер** | 700-

**Соусы к устрицам** | 30 г

Соус азиатский 95-

Соус Луизиана 95-

Соус из винного уксуса 220-

Соус Пондзу с юдзу 340-

# RAW BAR

## Ракушки аквариум Весовые, цена за 100 г

**Гребешок** | 320-

-в сливочном соусе из шампанского +310

-соус пондзу +100

**Анадара** | за 1 шт 740-

**Спизула** | за 1 шт 630-

**Вонголе** 270-

**Мидии** 210-

-в белом вине +300

-блю чиз +250

## Креветки на льду подаются с соусом пондзу юдзу

**Аргентинская** | 100г 550-

**Сахалинская** | 100г 850-

**Королевская** | 100г 680-

## Карпаччо

**Лосось с цитрусовыми слезами** | 100г 710-

**Тунец с японскими грибами** | 100г 1050-

**Мраморная говядина с трюфелем** | 100г 690-

**Осьминог с кремом ромеско** | 100г 1090-

**Сибас с цитрусовой заправкой** | 100г 950-

## Тартары

**Тунец с авокадо и томатами** | 100г 1200-

**Гребешок** | 80г 1200-

С огурцом и икрой из зеленого яблока

**Лосось на рисовых чипсах** | 100г 750-

С кремом васаби и мармеладом юдзу

**Мраморная говядина с муссом пекорино** | 120г 790-

## Татаки

**Лосось с соево-имбирным соусом** | 80г 970-

**Желтохвост с копченым пондзу** | 80г 1400-

**Тунец с томатным юдзу соусом** | 80г 1190-

**Мраморная говядина** | 100г 790-

со свеклой и трюфельным пондзу

## Крудо и севиче

**Крудо желтохвост с манго и юдзу** | 120г 1550-

**Крудо из сибаса** | 180г 1450-

**Севиче из сибаса** | 150г 890-

**Севиче из лосося** | 150г 1230-

**Севиче из гребешка** | 150г 1100-

**Севиче из тунца** | 150г 1130-

# RAW BAR

## Сашими

- Угорь | 50г 650-
- Гребешок | 50г 990-
- Лосось | 50г 710-
- Желтохвост | 50г 1380-
- Блюфин | 50г 730-
- Торо | 50г 1600-
- Осьминог | 50г 850-

## Суши в огне

- Мраморная говядина с соусом таро | | 30г 220-
- Лосось с терияки | 30г 250-
- Масляная рыба с трюфельным айоли | 30г 200-

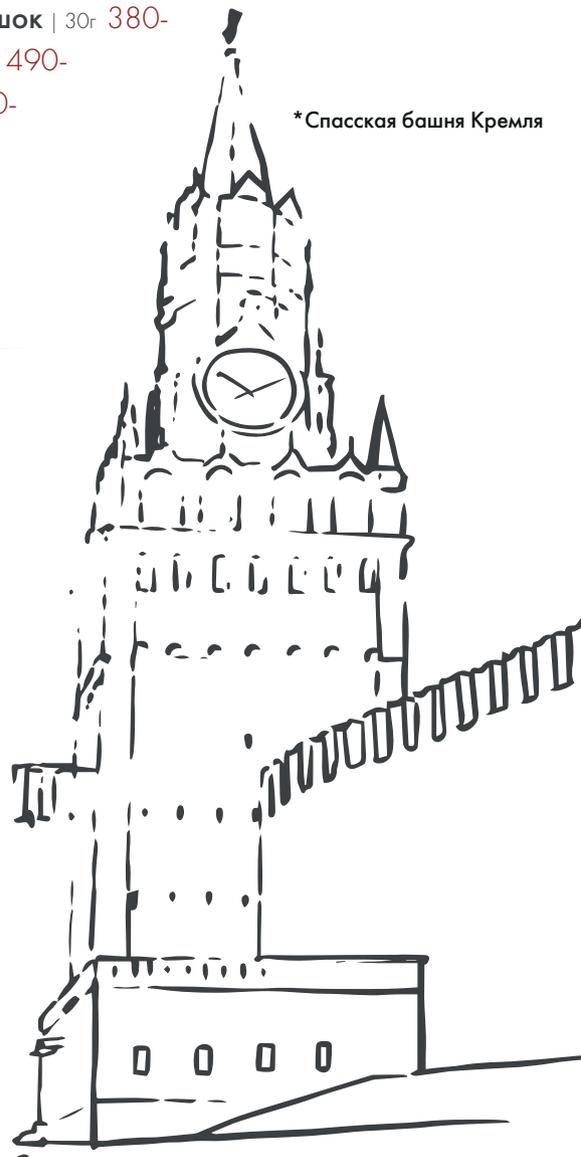
## Роллы авторские

- Обоженный с лососем и крабом | 180г 1300-
- Креветка темпура с тунцом блюфин и соусом терияки | 180г 1100-
- Ролл с угрем и острой креветкой | 180г 790-
- Ролл с крабом, масляной рыбой и трюфельным соусом | 200г 870-
- Филадельфия с лососем и красной икрой | 180г 1080-
- Калифорния с крабом | 180г 770-
- Ролл Канада с угрем и лососем | 180г 890-

## Суши

- Лосось | 30г 280-
- Угорь | 30г 240-
- Морской гребешок | 30г 380-
- Желтохвост | 30г 490-
- Блюфин | 30г 270-
- Торо | 30г 550-

\*Спасская башня Кремля



# КРАБЫ И КРЕВЕТКИ

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус



Колючий

(цена за 100 г.) 370-



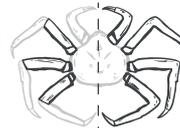
Камчатский

800-

(цена за 100 г.)

1-я фаланга

1490-



Нога

640-

Подаем с теплым маслом



Аргентинская

380-

(цена за 100 г.)



Королевская

420-



Лангустин

810-



Карабиньерос

1140-

## Фирменные соусы | 30 г

Соус из игристого 220-

Соус трюфельный 110-

Цитрусовый берблан 110-

Икорный соус 340-

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

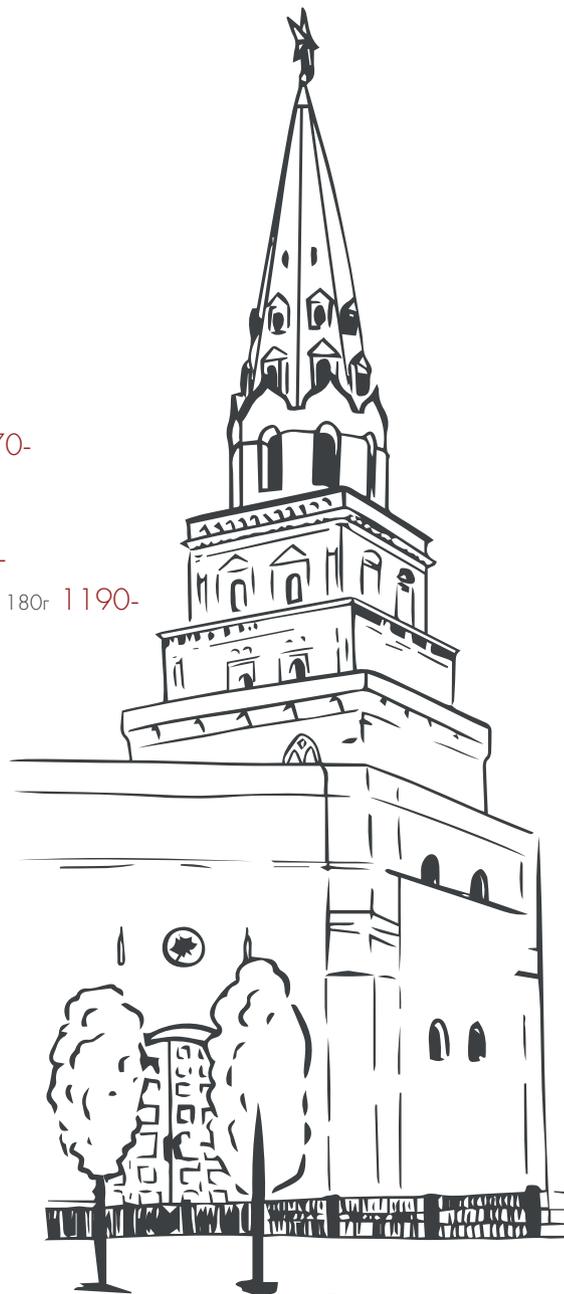
- Эклеры с трюфельным кремом | 100г 650-
- Воронежская буратта с томатами | 100/30г 990-
- Олюторская сельдь с маринованным красным луком | 200г 650-
- Вителло тоннато с анчоусом | 120г 880-
- Паштет из куриной печени с кукурузным хлебом | 100г 690-

## САЛАТЫ

- Салат ромейн с креветками и соусом вителло романо | 150г 970-
- Теплый Салат из морепродуктов | 290г 1990-  
(гребешок, креветка, кальмар) с соусом из шампанского
- Салат с копченой уткой, медовой тыквой и рикоттой | 180г 750-
- Салат с креветками и авокадо, кинзой и маслом из цитрусов | 180г 1190-
- Салат стейк с томатами | 180г 950-
- Грин салат | 200г 750-
- Салат с крабом | 200г 1650-
- Салат с кальмаром и манго | 200г 790-
- Салат нисуаз с тунцом и горчичной заправкой | 180г 1290-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини кальмары, обжаренные с перцами рамиро | 180г 950-
- Голубец с крабом с креветочным соусом | 140г 1280-
- Теплый бри с трюфельным медом | 100г 880-



\*Боровицкая башня

## СУПЫ

Говяжий суп с овощами | 300г 690-

Воронежская уха | 350г 880-

Том-ям | 300г 1150-

Авторский хлеб с солодовым маслом | 150/35 г 280-

## ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с креветками и маракуйей | 250г 1050-

Ризотто из булгура с курицей | 220г 880-

Каннелони с томленой говядиной | 180г 1190-  
с кремом из сыра и соусом из фуа гра

Паста «Орзо» с гребешком | 230г 990-

Черная паста с морепродуктами | 250г 1330-



\*Колокольня Ивана Великого

# ГОРЯЧЕЕ

## Рыба целиком

- Дорадо** | ср. вес 450г | цена за 100г **340-**  
**Сибас** | ср. вес 450г | цена за 100г **320-**  
**Морской язык** | ср. вес 650г | цена за 100г **1050-**  
**Сардина** | ср. вес 150г | цена за 100г **570-**  
**Снейпер красный** | ср. вес 950г | цена за 100г **550-**  
**Корюшка** | ср. вес 150г | цена за 100г **380-**  
**Крыло ската** | ср. вес 800г | цена за 100г **990-**  
**Форель речная** | ср. вес 950г | цена за 100г **610-**  
**Тюрбо** | ср. вес 950г | цена за 100г **1680-**  
**Рыба дня по-сицилийски** | цена за 100г **1250-**

Цена указана за 100г  
Вес и способ приготовления уточняйте у официанта

Способ приготовления:

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

## Рыба и морепродукты

- Копченый лосось** | 100/100г **2150-**  
С ризотто из цветной капусты
- Палтус копченый** | 100/100г **1180-**  
С печеным картофелем, цитрусовый соус
- Чилийский сибас** | 100/30г **3100-**  
На гриле на подушке из шпината с соусом из лайма и юдзу
- Стейк из тунца блюфин с ризотто венере** | 200г **1750-**
- Черная треска с трюфельным голубцом** | 180г **1280-**
- Осьминог с соусом бешамель** | 300г **1600-**  
С кремом из картофеля и топинадом из маслин
- Корюшка** | 100/130г **890-**  
Жареная корюшка с пюре из толченого картофеля и трюфельным соусом
- Сибас с киноа** | 180г **1390-**



\*Большой театр

# ГОРЯЧЕЕ

## Не рыба

**Каре молодого ягненка** | 280г **2250-**  
с горчичным пюре и трюфельным соусом

**Бургер из мраморной говядины** | 210г **890-**

**Ребра говяжьей томленые конфи** | 180г **1490-**  
с кремом из грибов

**Телячьи щеки с трюфельным пюре** | 200г **1090-**

**Телячья вырезка** | 280г **1950-**  
с картофелем, соусом мисо и сморчками

**Утиная грудка** | 240г **990-**  
с баклажаном и соусом из черного чеснока

**Язычки ягненка** | 200г **1440-**  
с пюре из копченого батата и соусом из сыра раклет

## Стейки

**Рибай** | 300г **3280-**

**Шатобриан** | 300г **2100-**

**Мачете** | 300г **1900-**

**Стриплойн** | 300г **1990-**

### Соусы | 30 г

Грибной **220-**

BBQ **170-**

Перечный **220-**

Острый халапеньо **170-**

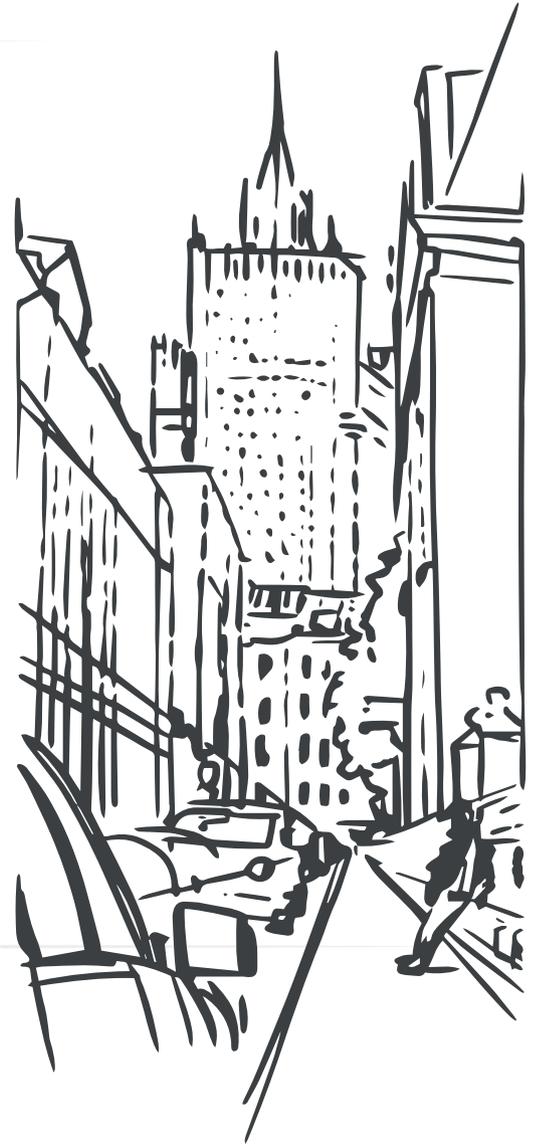
## Гарниры

**Обжаренные овощи на гриле с хумусом** | 200г **590-**

**Картофельное пюре с трюфелем и пармезаном** | 150г **280-**

**Спаржа** | 50г **830-**

**Лимонное пюре** | 150г **280-**



\* Вид на высотку Министерства иностранных дел

# НА СЛАДКОЕ

## Десерты

Свеча с муссом из кофе | 130г 550-

Воздушный малиновый чизкейк | 150г 670-

Карамельный крем-брюле | 150г 590-

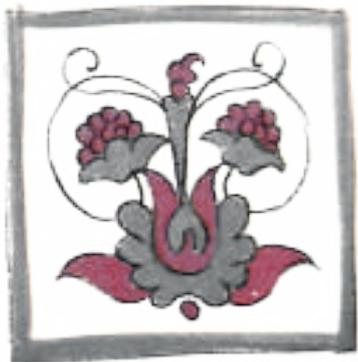
Блинчики фламбе с карамелью и ванильным мороженым | 250г 750-

Фондан с мороженым из зеленого чая | 170г 620-

Ферреро | 1 шт 990-

## Ассорти

Ассорти к чаю 1390-



\*Узор на плитках храма Василия Блаженного