

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

4300- (без винного сопровождения)

6900- (с винным сопровождением)



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

STARTERS И ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тартары

Блюфин тунец с авокадо и томатами | 100г 1200-
Лосось на рисовых чипсах | 100г 930-
Мраморная говядина с муссом пекорино | 120г 980-

Татаки

Лосось с соево-имбирным соусом | 80г 1090-
Тунец с томатным юдзу соусом | 80г 1260-
Мраморная говядина с трюфельным пондзу | 100г 1200-

Мясо

Ассорти мясных деликатесов | 230г 1150-
-коппа/брезаола/парма/утка вяленая/
утка копченая/фуэт

Сыр

Ассорти сыров | 150г 1260-
-Горгонзола/Пармезан/Козий
Дор-блю/Камамбер

Рыба

Ассорти рыбы | 120г 1550-
-Форель сс/Осетр хк/Омуль хк/Сиг хк

Карпаччо

Лосось с цитрусовыми слезами | 100г 880-
Мраморная говядина с трюфелем | 100г 880-
Осьминог с кремом ромеско | 100г 1150-

Крудо и севиче

Крудо из сибаса | 180г 1350-
Севиче из гребешка | 150г 1350-

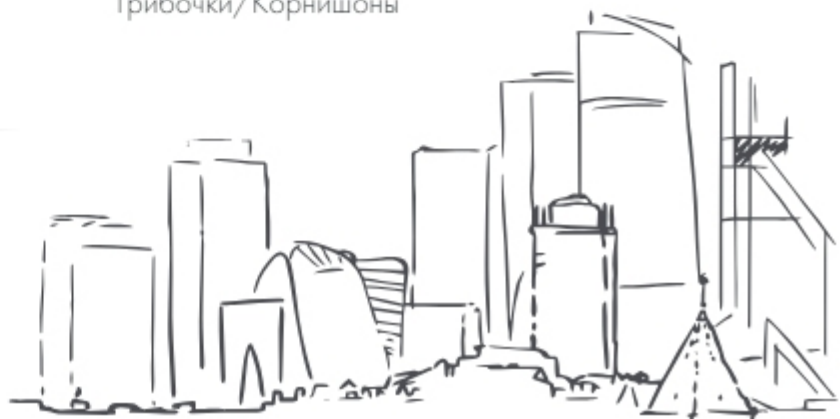
Хамон

Домашний воронежский | 50г 1470-
Иберико | 50г 2200- Серрано | 50г 1550-

Маринады

Ассорти маринадов | 200г 890-
-Перчики с рикоттой/Вяленые томаты/
Грибочки/Корнишоны

* вид на Москва-Сити



RAW BAR

В стол

Ассорти сашими | 200г **2950-**

Сибас, лосось, гребешок дальневосточный, тунец блюфин

Плато морепродуктов на 4 персоны **9900-**

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

Плато морепродуктов на 2 персоны **6750-**

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

Морские ежи аквариум

Морской еж | за 1 шт **350-**

Териберка (Мурманская область)

Икра морского ежа | 10г **260-**

(подается на льду)

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



*Вход на ВДНХ

Палтуса

450-

Щуки

990-

Лососевая

1000-

Осетровая

5350-

Устрицы аквариум

цена за 1 шт

Джולי | **650-**

Марокко | **650-**

Муроцу | **740-**

Дибба бей | **730-**

Фин де Клер | **780-**

Ракушки аквариум

Весовые, цена за 100 г

Гребешок | **440-**

-в сливочном соусе из шампанского **+330**

-соус пондзу **+150**

Анадара | за 1 шт **820-**

Спизула | за 1 шт **720-**

Соуса | 30г **250-** Азиатский / Луизиана / Из винного уксуса / Пондзу с юдзу

RAW BAR & РАКООБРАЗНЫЕ

Сашими

Угорь | 50г 730-
Гребешок | 50г 1220-
Лосось | 50г 750-
Тунец Блюфин | 50г 820-
Тунец Торо | 50г 1850-

Роллы

Обоженный с лососем и крабом | 180г 1370-
Креветка с тунцом блюфин и соусом терияки | 180г 1050-
Ролл с угрем и острой креветкой | 180г 900-
Ролл с крабом, дорадо и трюфельным соусом | 200г 1050-
Филадельфия с лососем и красной икрой | 180г 1130-
Калифорния с крабом | 180г 900-
Ролл Канада с угрем и лососем | 180г 1010-

Суши

Лосось | 30г 350-
Угорь | 30г 350-
Морской гребешок | 30г 470-
Тунец Блюфин | 30г 350-
Тунец Торо | 30г 650-

Суши в огне

Мраморная говядина с соусом таро | 30г 410-
Лосось с терияки | 30г 350-
Угорь с трюфельным айоли | 30г 350-

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус



Омар атлантический

100 г | 2250-



Камчатский

100 г | 1130-

1-я фаланга

100 г | 2090-



Нога

100 г | 1190-

Подаем с теплым маслом



Аргентинская

100 г | 350-



Королевская

100 г | 450-



Лобстер
фермерский

100 г | 950-

Фирменные соусы | 30 г

Соус из игристого 270-

Соус трюфельный 170-

Цитрусовый берблан 170-

Икорный соус 410-

ЛЕГКОЕ И СЫТНОЕ

Салаты и закуски

Салат ромейн с королевскими креветками и соусом вителло романо | 150г 1050-

Теплый Салат из морепродуктов | 290г 1990-

Салат с копченой уткой, персиками и рикоттой | 180г 990-

Салат с креветками и авокадо, кинзой и маслом из цитрусов | 180г 1250-

Стейк-салат из мраморной говядины | 180г 1100-

Грин салат | 200г 900-

Салат с камчатским крабом | 200г 2200-

Салат с кальмаром и манго | 200г 990-

Салат нисуаз с тунцом блюфин и горчичной заправкой | 180г 1490-

Эклеры с трюфельным кремом | 100г 750-

Олюторская сельдь с маринованным красным луком | 200г 770-

Вителло тоннато с анчоусом | 120г 990-

Паштет из фермерской куриной печени с кукурузным хлебом | 100г 850-

Супы

Воронежская уха | 350г 990-

Том-ям | 300г 1090-

Суп-пюре из сезонных овощей | 300г 750-

Авторский хлеб с солодовым маслом | 150/35 г 360-



* Колокольня Ивана Великого

ГОРЯЧЕЕ

Рыба целая/филе

Дорадо | ср. вес 450г | 450/1050-

Дикий сибас | ср. вес 1кг | 850/1950-

Морской язык | ср. вес 650г | 1200/2150-

Снейпер красный | ср. вес 950г | 890/1810-

Форель речная | ср. вес 950г | 510/750-

Тюрбо | ср. вес 950г | 1600/4390-

Корюшка | ср. вес 150г |  510-

Меарг | ср. вес 1кг |  610-

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 | 1450-

Лосось с ризотто из овощей | 100/100г | 2010-

Дикий сибас со шпинатом | 100/30г | 1490-

Стейк из тунца блюфин с ризотто венере | 200г | 1930-

Черная треска с трюфельным голубцом | 180г | 1450-

Осьминога щупальцы с соусом бешамель | 300г | 1690-

Дорадо с киноа | 180г | 1490-

Мини-кальмары, обжаренные с перцами рамиро | 180г | 1050-

Мидии / Вонголе в сливочном соусе (уточните у официанта) | 150г | 900-

Паста и ризотто

Ризотто с креветками и маракуйей | 250г | 1280-

Ризотто из булгура с японским угрём | 220г | 1050-

Каннеллони с томленной говядиной | 180г | 1270-

Паста «Орзо» с гребешком | 230г | 1150-

Черная паста с морепродуктами | 250г | 1430-



*Боровицкая башня

ГОРЯЧЕЕ

Не рыба

- Каре молодого ягненка с горчичным пюре | 280г **2950-**
Бургер из мраморной говядины | 210г **1050-**
Телячьи щеки с трюфельным пюре | 200г **1400-**
Телячья вырезка с картофелем, соусом мисо и сморчками | 280г **2800-**
Утиная грудка с баклажаном | 240г **1290-**
Фуагра с картофельным пюре и соусом из портвейна | 200г **1950-**

Стейки



- Рибай | 300г **3850-**
Шатобриан | 300г **3950-**
Мачете | 300г **2350-**
Стриплойн | 300г **2350-**



Филе Россини по-Воронежски | 300г **1500-**

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

Ребрышки DUROC BBQ чипотле | 350г **1410-**

Веллингтон из премиальной мраморной вырезки DUROC | 180/50/50г **2950-**

с грибами Портобелло и соусом из кампотского перца

Стейк Томагавк | Цена за 100г **330-**

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

Гарниры

- Обжаренные овощи на гриле с хумусом | 200г **650-**
Картофельное пюре с трюфелем и пармезаном | 150г **350-**
Спаржа | 50г **450-**

Соуса | 30 г **250-** Грибной / BBQ / Перечный / Острый халапеньо

НА СЛАДКОЕ

Десерты

Свеча с муссом из кофе | 130г 690-

Басский малиновый чизкейк | 150г 730-

Карамельный крем-брюле с ягодами | 150г 670-

Блинчики фламбе с карамелью и ванильным мороженым | 250г 810-

Фондан с мороженым из зеленого чая | 170г 690-

Ферреро | 1 шт 1090-



Ассорти к чаю

Ассорти варенья | 90г 400-

(морозка, юдзу, вишня)

Ассорти мёда | 90г 410-

(взбитый фруктовый мёд)

Ассорти фиников | 3 шт 410-

(с арахисовым маслом, фисташковым маслом, солодовым маслом)

Ассорти орешков | 3 шт 410-

(роше, кокос, бейлис с вишней)

Ассорти конфет | 3 шт 380-

(дубайский шоколад - фундук, фисташка, лесной орех)



*Узор на плитках храма Василия Блаженного