

# 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 выдержаным сыром

Десерт Поле

Конфеты Песни Кольцова

Иван-чай со смородиной

4730- (без винного сопровождения)

7600- (с винным сопровождением)



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

# STARTERS И ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Тартары

Лосось на рисовых чипсах | 100г 990-

Мраморная говядина с муссом пекорино | 120г 1070-

## Карпаччо

Лосось с цитрусовыми слезами | 100г 970-

Мраморная говядина с трюфелем | 100г 970-

## Хамон

Домашний воронежский | 50г 1470-

Иберико | 50г 2200-

Утка копченая | 50г 450-

Утка вяленая | 50г 450-

## Мясо

Плато мясных деликатесов | 130г 1260-

-коппа/брозаола/парма/утка вяленая/  
утка копченая/фуэт

## Крудо и севиче

Крудо из сибаса | 220г 2350-

Севиче из гребешка | 150г 1480-

## Сыр

Плато сыров | 150г 1380-

-Горгонзола/Пармезан/Козий

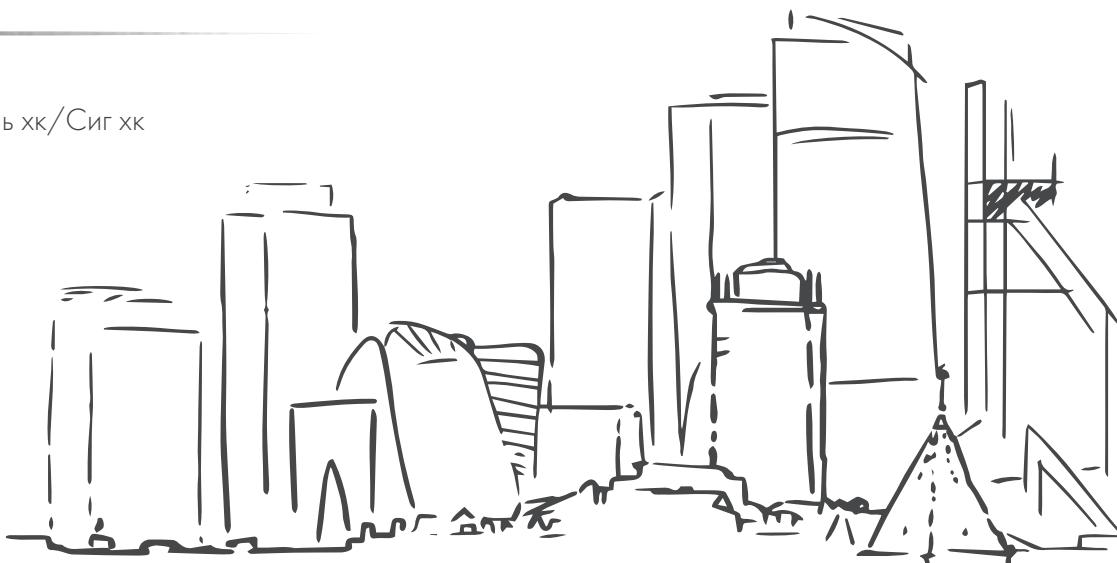
Дор-блю/Камамбер

## Рыба

Плато рыбное | 120г 1700-

-Форель сс/Осетр хк/Омуль хк/Сиг хк

\* вид на Москва-Сити



# RAW BAR

## В стол

**Ассорти сашими** | 200г **3250-**

Сибас, лосось, гребешок дальневосточный, тунец блюфин

**Плато морепродуктов на 4 персоны** **11800-**

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

**Плато морепродуктов на 2 персоны** **7450-**

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

## Морские ежи

аквариум **380-**

Териберка (Мурманская область)

**Икра морского ежа** | 10г **290-**

(подается на льду)

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



\*Вход на ВДНХ

### Лососевая

**1100-**

### Осетровая

**5900-**

### Щуки

**1190-**

## Устрицы

аквариум

цена за 1 шт

**Джоли** | **690-**

**Марокко** | **690-**

**Муроцу** | **790-**

**Дибба бей** | **790-**

**Фин де Клер** | **790-**

## Ракушки

аквариум

весовые, цена за 100 г

**Гребешок** | **450-**

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

-соус пондзу **+150**

**Анадара** | за 1 шт **890-**

**Спизула** | за 1 шт **750-**

**Соусы** | 30г **290-** Азиатский / Луизиана / Из винного уксуса / Пондзу с юдзу

# RAW BAR & РАКООБРАЗНЫЕ

## Суши

Лосось | 30г 390-

Угорь | 30г 380-

Морской гребешок | 30г 510-

Тунец Блюфин | 30г 380-

## Сашими

Угорь | 50г 800-

Гребешок | 50г 1340-

Лосось | 50г 830-

Тунец Блюфин | 50г 900-

## Роллы

Обожженный с лососем и крабом | 180г 1500-

Креветка с тунцом блюфин и соусом терияки | 180г 1150-

Ролл с угрем и острой креветкой | 180г 900-

Ролл с крабом, дорадо и трюфельным соусом | 200г 1150-

Филадельфия с лососем и красной икрой | 180г 1250-

Калифорния с крабом | 180г 990-

Ролл Канада с угрем и лососем | 180г 1100-

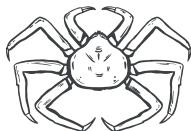
## Суши в огне

Мраморная говядина с соусом таро | 30г 450-

Лосось с терияки | 30г 390-

Угорь с трюфельным айоли | 30г 380-

Выбери краба или креветку и добавь наш фирменный соус



Камчатский  
100 г | 1240-



1-я фаланга  
100 г | 2290-  
Нога  
100 г | 1310-

Подаем с теплым маслом



Омар атлантический  
100 г | 2350-



Королевская  
100 г | 490-

## Фирменные соусы | 30 г

Соус из игристого 310-

Соус трюфельный 180-

Цитрусовый берблан 180-

Икорный соус 430-

# ЛЕГКОЕ И СЫТНОЕ

## Салаты и закуски

Салат ромейн с королевскими креветками и соусом вителло романо | 150г 1150-

Теплый Салат из морепродуктов | 290г 2100-

Салат с копченой уткой, персиками и рикоттой | 180г 1050-

Салат с креветками, авокадо и йогуртовой заправкой | 180г 1350-

Стейк-салат из мраморной говядины | 180г 1190-

Салат с авокадо, цукини и цитрусовой заправкой | 200г 990-

Салат с камчатским крабом | 200г 2390-

Салат с кальмаром и манго | 200г 1050-

Салат нисуаз с тунцом блюфин и горчичной заправкой | 180г 1600-

Эклеры с трюфельным кремом | 100г 790-

Вителло тоннато с анчоусом | 120г 1090-

Паштет из фермерской куриной печени с кукурузным хлебом | 100г 890-

## Супы

Воронежская уха | 350г 1080-

Том-ям | 300г 1190-

Авторский хлеб с солодовым маслом | 150/35 г 390-



\* Колокольня Ивана Великого

# РЫБА

## Рыба целая/филе

**Дорадо** | ср. вес 450г | 490/1150-

**Дикий сибас** | ср. вес 1кг | 930/1950-

**Снейпер красный** | ср. вес 950г | 980/1990-

**Форель речная** | ср. вес 950г | 560/850-

**Тюлбо** | ср. вес 950г | 1600/4390-

**Корюшка** | ср. вес 150г |  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** | 100г 1500-

**Лосось с ризотто из овощей** | 100/100г 2100-

**Стейк из тунца блюфин с ризотто венере** | 200г 2100-

**Осьминога щупальцы с соусом бешамель** | 300г 1800-

**Командорский колымар на гриле с перцем рамиро** | 180г 1150-

**Ризотто с креветками и маракуйей** | 250г 1380-

**Паста «Орзо» с гребешком** | 230г 1260-

**Черная паста с морепродуктами** | 250г 1500-

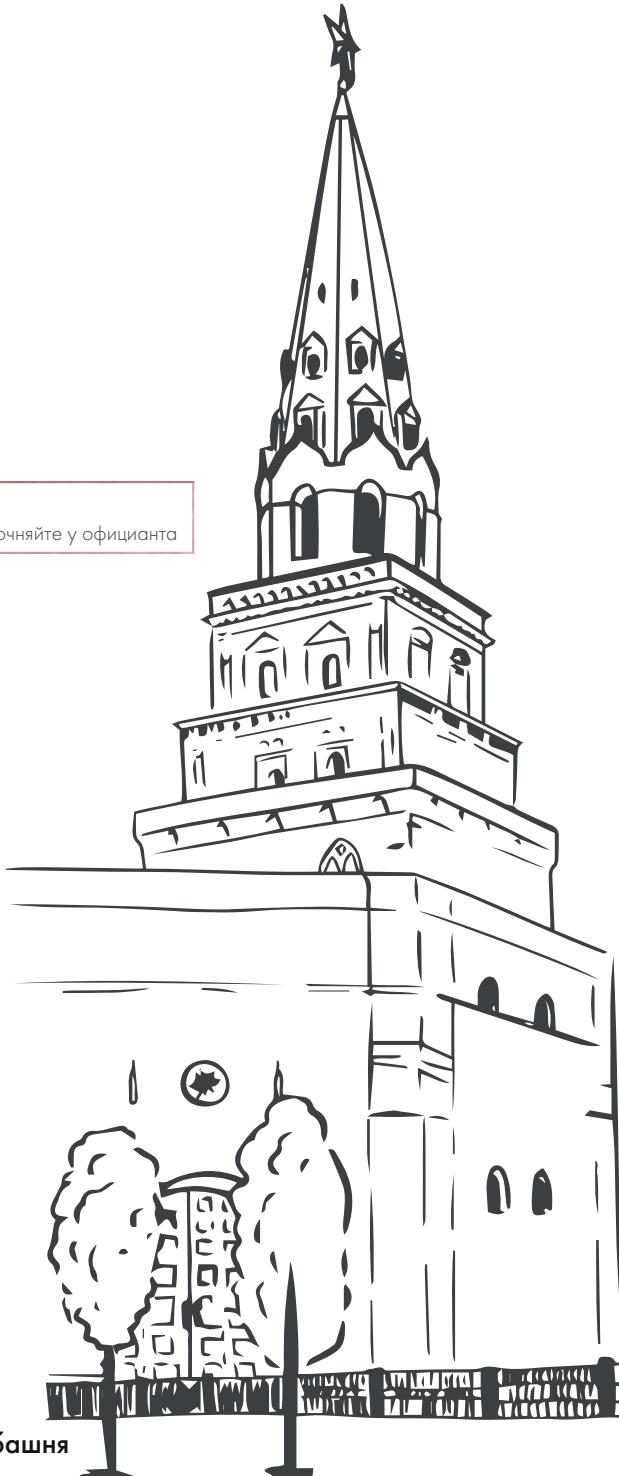
## Гарниры

**Обжаренные овощи на гриле с хумусом** | 200г 690-

**Картофельное пюре с трюфелем и пармезаном** | 150г 380-

**Спаржа** | 50г 550-

**Рис басмати** | 100г 550-



\*Боровицкая башня

# НЕ РЫБА

## Стейки PRIME

**Рибай** | 350г 4900-

**Шатобриан** | 300г 4600-

**Мачетте** | 300г 2450-

## Стейки фермерские Choise

**Филе Миньон** | 200г 2400-

**Рибай** | 350г 2400-

**Стрипстейк** | 300г 2300-



### Филе Россини по-Воронежски | 250г 1650-

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

### Ребрышки DUROC BBQ чипотле | 350г 1550-

### Стейк Томагавк | Цена за 100гр 360-

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

## Мясо и птица

**Каре молодого ягненка с горчичным пюре** | 280г 2950-

**Бургер из мраморной говядины** | 210г 1150-

**Телячьи щеки с трюфельным пюре** | 200г 1550-

**Телячья вырезка с картофелем, соусом мисо и сморчками** | 280г 3100-

**Утиная грудка с баклажаном** | 240г 1400-

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

## НА СЛАДКОЕ

### Десерты

**Свеча с муссом из кофе** | 130г **700-**

**Карамельный крем-брюле с ягодами** | 150г **750-**

**Басский чизкейк с манго** | 150г **980-**

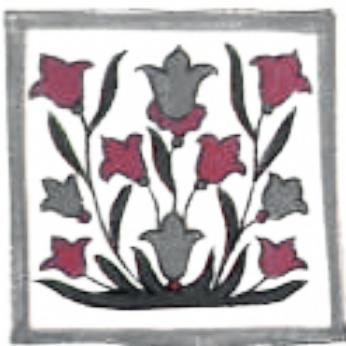
**Блинчики фламбе с карамелью и ванильным мороженым** | 250г **890-**

**Фондан с мороженым из зеленого чая** | 170г **750-**

**Ферреро** | 1 шт **1190-**

**Ассорти варенья** (морошка, юдзу, вишня) | 90г **440-**

**Ассорти мёда** (взбитый фруктовый мёд) | 90г **450-**



\*Узор на плитках храма Василия Блаженного