СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ВОРОНЕЖСКИХ ПРОДУКТОВ

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Наше меню основано на локальных продуктах Воронежской земли: мраморная говядина, рыба, овощи, спаржа. Гордимся качеством и ждём вас за новыми впечатлениями!

Комплимент от шефа

Кукурузный хлеб, взбитое солодовое масло и морская соль

Амюз-буш

Тарталетка с копчёным сомом и щучьей икрой

Закуска

Татаки из воронежской говядины со свёклой, маринованной в крымском хересе, и соусом из копчёного свекольного сока

Горячая закуска

Пельмень с уткой и воронежскими грибами на подушке из копчёной сметаны с утиным жу

Основное блюдо

Воронежская говядина, запечённая в луковой шелухе, с кремом из лука, приготовленного на углях, и соусом из крымской мадеры с чернёной антоновкой

Чайный курс

Чай с воронежскими травами, сушёным яблоком и луговым мёдом. Воронежская конфета.

Десерт

Свёкла с чернозёмом и карамелью из солода

4900- (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 650-
Мраморная говядина с муссом пекорино | 120г 880-

Карпаччо

Лосось с цитрусовыми слезами | 100г 690-
Мраморная говядина с трюфелем | 100г 890-

Хамон

Домашний воронежский | 50г 1200-
Иберико | 50г 2200-
Утка копченая | 50г 300-
Утка вяленая | 50г 300-

Мясо

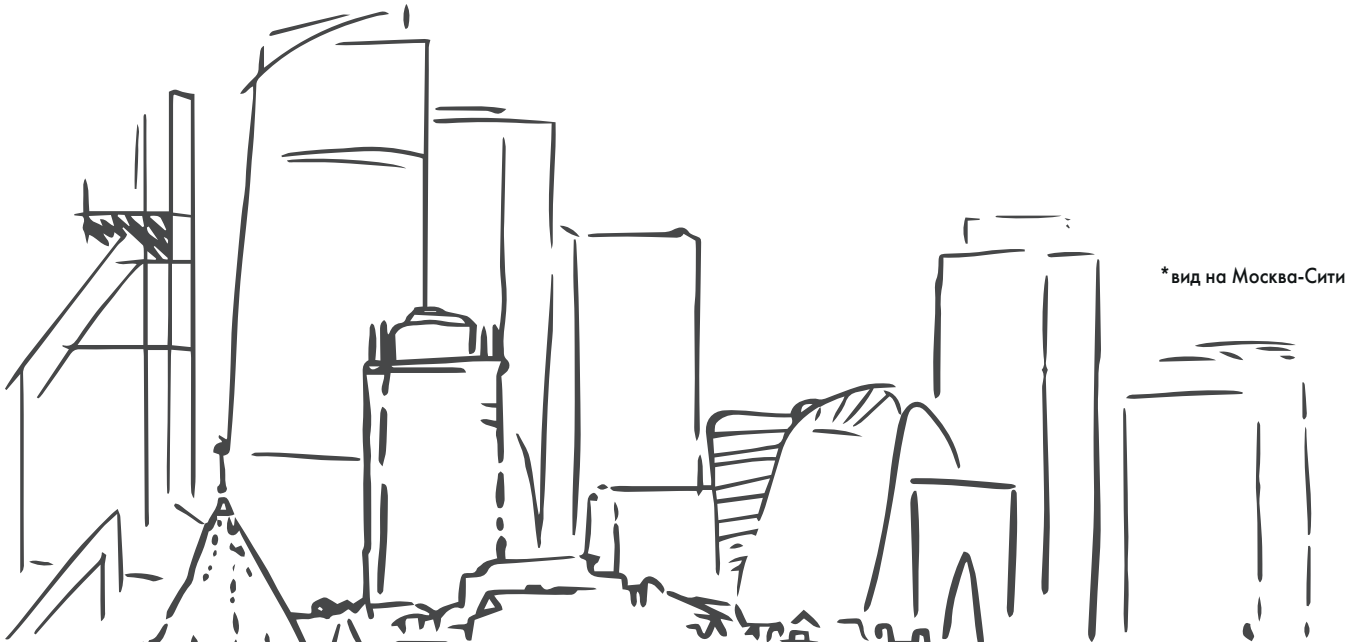
Плато мясных деликатесов | 130г 1060-
-коппа/брезаола/парма/утка вяленая/
утка копченая/фуэт

Крудо и севиче

Крудо из сибаса | 100/20/50г 1350-
Севиче из гребешка | 150г 1480-

Сыр

Плато сыров | 150г 1170-
-Горгонзола/Пармезан/Козий
Дор-блю/Камамбер



*вид на Москва-Сити

RAW BAR

В стол

Ассорти сашими | 200г 2250-
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

*Вход на ВДНХ

Морские ежи аквариум

Морской еж | за 1 шт 380-
Териберка (Мурманская область)

Икра морского ежа | 10г 290-
(подается на льду)

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

Лососевая	Осетровая	Щуки
1100-	5900-	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 | 390-
-в сливочном соусе из шампанского +330
-соус пондзу +150

Анадара | за 1 шт 600-

Спизула | за 1 шт 750-

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

RAW BAR & РАКООБРАЗНЫЕ

Суши

Лосось | 30г 290-
Угорь | 30г 210-
Морской гребешок | 30г 450-
Тунец Блюфин | 30г 300-

Сашими

Угорь | 50г 530-
Гребешок | 50г 1190-
Лосось | 50г 530-
Тунец Блюфин | 50г 900-

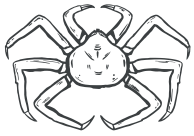
Роллы

Обожженный с лососем и крабом | 180г 1300-
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 890-
Ролл Канада с угрем и лососем | 180г 950-

Суши в огне

Мраморная говядина с соусом таро| | 30г 450-
Лосось с терияки | 30г 230-
Угорь с трюфельным айоли | 30г 260-

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 | 370-

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 790-
Салат с креветками авокадо и йогуртовой заправкой | 180г 1350-
Стейк-салат из мраморной говядины | 180г 1190-
Салат с авокадо, цукини и цитрусовой заправкой | 200г 770-
Салат с камчатским крабом | 200г 2390-
Салат с кальмаром и манго | 200г 850-
Салат нисуаз с тунцом блюфин и горчичной заправкой | 180г 1600-
Эклеры с трюфельным кремом | 100г 630-
Вителло тоннато с анчоусом | 120г 740-
Паштет из фермерской куриной печени с кукурузным хлебом | 100г 750-

Супы

Воронежская уха | 350г 940-
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 | 550/1450-
Снейпер красный | ср. вес 950г | 700/1500-
Форель речная | ср. вес 950г | 460/750-
Тюрбо | ср. вес 950г | 1600/4390-

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 1050-
Лосось с ризотто из овощей | 100/100г 1900-
Стейк из тунца блюфин с ризотто венере | 200г 2100-
Осьминога щупальцы с соусом бешамель | 300г 1800-
Ризотто с креветками и маракуйей | 250г 1380-
Паста «Орзо» с гребешком | 230г 1460-
Черная паста с морепродуктами | 250г 1500-

*Боровицкая башня

НЕ РЫБА

Стейки PRIME

Рибай | 350г 4100-
Шатобриан | 300г 4300-
Мачетте | 300г 2110-

Стейки фермерские Choise

Филе Миньон | 200г 1400-
Рибай | 350г 1450-
Стриплойн | 300г 1300-

Мясо и птица

Каре молодого ягненка с соусом «Красное вино» | 250г 2450-
Бургер из мраморной говядины | 210г 990-
Телячьи щеки с трюфельным пюре | 200г 1190-
Телячья вырезка с картофелем, соусом мисо и сморчками | 280г 1980-
Утиная грудка с баклажаном | 240г 1250-
Ребрышки DUROC BBQ чипотле | 350г 1250-

Гарниры

Обжаренные овощи на гриле с хумусом | 200г 550-
Картофельное пюре с трюфелем и пармезаном | 150г 280-
Спаржа | 50г 550-
Рис басмати | 100г 150-

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

НА СЛАДКОЕ

Десерты

Свеча с муссом из кофе | 130г 550-
Карамельный крем-брюле с ягодами | 150г 750-
Басский чизкейк с малиной | 150г 980-
Блинчики фламбе с карамелью и ванильным мороженым | 250г 740-
Фондан с мороженым из зеленого чая | 170г 630-
Ферреро | 1 шт 1190-

Ассорти варенья (морошка, юдзу, вишня) | 90г 300-
Ассорти мёда (взбитый фруктовый мёд) | 90г 290-

*Узор на плитках храма Василия Блаженного