



БВ
Облака
БАР • РЕСТОРАН

Праздничное меню

Холодные закуски

	гр.	цена
<i>Тар-тар из тунца с авокадо и мякотью томатов</i>	150	1100
<i>Сёмга специального посола с гренками и кремом васаби</i>	120	670
<i>Лососевая икра на льду с маслом и тостом</i>	50	750
<i>Угорь копчёный с водорослями Чука Сарада</i>	150	870
<i>Оленина холодного копчения с освежающим миксом зелени</i>	130	700
<i>Бакинские томаты с красным луком, кинзой и маслом подсолнуха</i>	150	500
<i>Ростбиф из телятины с рукколой, стружкой итальянского Пармезана и горчичным соусом</i>	180	980
<i>Язычок телячий с соусом «Сливочный хрен» и запечённой свеклой</i>	180	490
<i>Коллекция элитных сыров: Маасдам, Дор-блю, Пармезан, Камамбер, козий сыр с орехами, медом и брусничным джемом</i>	200	1450
<i>Паитет из оленины с красным карамелизованным луком и бородинскими гренками</i>	180	480
<i>Сыр Буррата с бакинскими томатами, рукколой и бальзамическим кремом</i>	280	990
<i>Тар-тар из мраморной телятины с красным луком, авокадо и перепелиным яйцом</i>	120	970
<i>Розовый тунец холодного копчения с рукколой и цитрусовой заправкой</i>	130	800
<i>Грузди со сметаной</i>	100/50	750

Салаты

<i>«Капрезе» классический итальянский салат с мини-моцареллой, томатами черри, рукколой, кедровыми орешками и соусом Песто</i>	200	610
<i>«Мармарис» салат с морепродуктами: тигровые креветки, морской гребешок, мини-кальмары, морская капуста с рукколой и фризе под цитрусовой заправкой в корзиночке из теста фило</i>	180	980
<i>Салат с камчатским крабом, гренландскими креветками, стружкой из фенхеля и ломтиками авокадо, заправленный яблочным пюре «Уэлси»</i>	180	950
<i>Салат из мраморной телятины с белыми грибами, рукколой, цуккини-гриль и сыром Пармезан</i>	170	1250
<i>«Цезарь» мы приготовим на Ваш вкус:</i>		
- с курицей	180	400
- с лососем	180	500
- с креветками	180	750

Тёплые закуски

<i>Равиоли с лесными грибами и творожным сыром</i>	180	780
<i>Фуа-Гра со свежими ягодами и вишнёвым соусом</i>	120	1500
<i>Жареный сыр Камамбер с брусничным джемом, мякотью персика и орешками</i>	170	980
<i>Королевские креветки-гриль с сырным васаби и авокадо-гриль</i>	160	1300
<i>Тёплые баклажаны в паназиатском стиле</i>	160	480

Блюда из рыбы и морепродуктов

<i>Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:</i>		
<i>Камчатский краб</i>	50	1500
<i>Королевская креветка</i>	1 шт	650
<i>Креветки тигровые</i>	100	780
<i>Мини-кальмары</i>	100	450
<i>Осьминог</i>	100	1500

Морские гребешки	100	740
Чилийский сибас с картофельной эспумой и лепестками цукини	180	1700
Сибас или дорадо мы приготовим на Ваш вкус: на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде	100	560
Лосось су-вид с брокколи и спаржей	150	1100
Стейк из лосося на гриле подаётся с лимонным соусом	180	880
Осьминог - гриль с картофельно-тыквенной эспумой и шпинатом	160	950
Фирменная паста «Фрутти ди Маре» с королевской креветкой, морским гребешком, мидиями и мини кальмаром с сыром Пармезан	280	1950
Запечённое филе палтуса со спаржей, молодым горошком, брокколи и цветной капустой су-вид	240	730

Блюда из мяса птицы и дичи

Стейк «Шатобриан» из мраморной телятины зернового откорма	400	3700
Стейк «Миньон» из мраморной телятины зернового откорма	180	1800
Стейк «Рибай» из мраморной телятины зернового откорма	300	2400
Стейк из оленины на гриле с томатным соусом	200	1300
Пельмени из оленины со сметанным соусом	200/50	650
Каре ягнёнка с брусничным кули	200	1700
Ножка ягнёнка, томлёная в винном соусе	350	950
Утка по-французски с картофелем нуазет и ягодным соусом	500	2800
Тальята из телятины с молодым картофелем и шпинатом	220	960
Мраморная телятина с печёным перцем и соусом из белых грибов	160	1200
Язык телёнка на гриле со сливочно-грибным соусом	180	820
Цыплёнок на гриле	350	650
Куриная грудка Супрем со сливочно-горчичным соусом, тёплым салатом романо и шпинатом	170	420

Гарниры

Овощи-гриль: баклажаны, цукини, перец и томаты черри	200	350
Спаржа молодая под сыром	80	680
Запеченный молодой картофель	150	230

Десерты

«Наполеон» приготовлен по рецепту 1976 года	100	250
«Медовик» классический со сметанным кремом	100	250
«Павлова» воздушное безе со сливочным сыром Маскарпоне, свежими ягодами и манговым соусом	100	460
Шоколадная сфера с пломбиром, ягодами и карамельным кремом	160	420
Манго-маракуйя с хрустящим крокантом	120	300
«Снежное облако» песочная корзинка с вишнёвым сиропом и пломбиром под воздушным кремом со свежими ягодами	160	580
Сезонные ягоды	50	650
Сорбет в ассортименте	150	260
Мороженое пломбир с курагой / с шоколадом / с орехами	150	300
Фруктово-ягодная коллекция	500	1000
«Тирамису» классический итальянский десерт из сыра маскарпоне с палочками савоярди, пропитанными кофе с амаретто	100	250

