

ДВ
Облака
БАР • РЕСТОРАН



Меню




ОБЛАКА
БАР • РЕСТОРАН

ПОСТНОЕ
МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр	Р
<i>Шарики из хумуса, обжаренные во фритюре, с соусом терияки, свежими овощами и орехами макадамия</i>	130	470
<i>Водоросли чука сарада со свежим огурцом, кунжутом и ореховым соусом</i>	150	420
<i>Карпаччо из печеной свеклы с кедровыми орехами и руколой</i>	110	450
<i>«Битые» огурцы с чили перцем и кинзой</i>	100	590
<i>Грибная сальса с гречневой лепешкой и жареным луком</i>	150	600
<i>Квашеная капуста с зеленым луком и ароматным маслом подсолнуха</i>	100	350

САЛАТЫ

<i>Из маринованных артишоков с печеной свеклой, перцем и руколой</i>	180	600
<i>Из бакинских томатов с «битыми» огурцами, миндальными хлопьями и хрустящим «Айсбергом»</i>	180	700

СУПЫ

<i>Похлебка из белых грибов</i>	300	350
<i>Том кха с вешенками и томатами на кокосовом молоке</i>	300	520

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<i>Печеный картофель с грибным ассорти</i>	200	480
<i>Маринованные артишоки с томленным шпинатом</i>	150	890
<i>Вареники с квашеной капустой и ароматным маслом</i>	200	650
<i>Лингвини с белыми грибами и трюфельным маслом</i>	200	700

ДЕСЕРТЫ

<i>Сорбет собственного производства на выбор: манго, малина, клубника</i>	50	150
<i>Венские яблочные вафли с кокосовой карамелью</i>	120	390

Холодные закуски

	гр	₽
Икра черная осетровая с гренками и сливочным маслом	50	8800
Угорь копченый с водорослями Чука Сарада	150	1600
Семга специального посола с гренками и сливочным маслом	120	1350
Лососевая икра на льду с маслом и тостом	50	1200
Севиче из лосося с хрустящей чиабаттой	150	1200
Тартар из тунца с авокадо и мякотью томатов	150	1150
Розовый тунец холодного копчения с руколой и цитрусовой заправкой	130	1100
Испанский хамон с анטיפасти	120	1650
Ростбиф из телятины с руколой, стружкой итальянского Пармезана и горчичным соусом	180	1400
Тартар из мраморной телятины с запеченной мозговой косточкой	130	1400
Оленина холодного копчения с освежающим миксом зелени	130	1200
Паштет из оленины с красным карамелизованным луком и бородинскими гренками	180	850
Дуэт сыров с черным трюфелем с вареньем из еловых шишек	250	2200
Коллекция сыров: Маасдам, Дорблю, Пармезан, Камамбер, козий сыр (подается с орехами, медом и брусничным джемом)	200	1750
Сыр Буррата с бакинскими томатами, руколой и бальзамическим кремом	280	1450
Грузди со сметаной	100 / 50	850
Ассорти домашних солений: помидоры, огурцы бочковые, черемша, огурцы малой соли	300	750
Оливки халкидики	120	690
Бакинские томаты с красным луком, кинзой и маслом подсолнуха	150	650
Микс сезонных овощей с йогуртовым соусом	500	650

Салаты

	гр	₽
Салат с камчатским крабом, гренландскими креветками, стружкой из фенхеля и ломтиками авокадо, заправленный яблочным пюре Уэлси	180	1900
Арктика — салат с раковыми шейками, крабом и красной икрой	200	1800
Салат из осьминога и кальмаров с томатами конкассе и чипсами из молодого картофеля	180	1700
Мармарис — салат с морепродуктами: тигровые креветки, морской гребешок, мини-кальмары, морская капуста с руколой и фризе под цитрусовой заправкой	180	1450
Нисуаз с подкопченным тунцом и перепелиным яйцом	180	1200
Салат из мраморной телятины с белыми грибами, руколой, цукини гриль и сыром Пармезан	170	1450
Зеленый салат с авокадо, фенхелем, сельдереем, яблоком и миксом свежей зелени под заправкой с мякотью киви	170	900
Салат из бакинских помидоров, печеного перца и авокадо гриль	180	900
Капрезе — классический итальянский салат с мини-моцареллой, томатами черри, руколой, кедровыми орехами и соусом Песто	200	900
Цезарь Неро с ростбифом и ржаными гренками	180	780
Цезарь мы приготовим на Ваш вкус:		
— с курицей	180	580
— с лососем	180	790

Супы

	гр	Р
Том ям на кокосовом молоке с тигровыми креветками и морскими гребешками	250	1500
Уха по-киприотски из лосося, сибаса, палтуса и тигровой креветки	250	800
Суп-лапша из фермерского гуся с перепелиным яйцом	250	600
Крем-суп из лесных грибов с трюфельным маслом	250	700

Теплые закуски

Папильот — морской гребешок с каперсами и оливками	150	1700
Равиоли с креветками и камчатским крабом с кремом из сыра и шпината	150	1600
Мидии в томатном соусе с гренками из чабатты	200	800
Фуа-гра со свежими ягодами и соусом из черной смородины	120	2100
Жареный сыр Камамбер с брусничным джемом, мякотью персика и миндальными хлопьями	170	1250
Теплые баклажаны в паназиатском стиле	160	750

Блюда из рыбы и морепродуктов

Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:

	гр / шт	Р
— камчатский краб	50	2600
— осьминог	100	2500
— морские гребешки	100	1700
— королевская креветка	1	1400
— тигровые креветки	100	1300
— кальмары	100	700

	гр	₽
Осьминог гриль с картофельно-тыквенной эспумой и шпинатом	160	2600
Фирменная паста «Фрутти ди Маре» с королевской креветкой, морским гребешком, мидиями и кальмаром с сыром Пармезан	280	2400
Чилийский сибас с картофельной эспумой и семенами подсолнуха	180	2300
Стинка сибаса с тигровыми креветками и морскими гребешками с паназиатским соусом	180	2100
Котлетки из краба с соусом «А ля водка»	150	2200
Морские гребешки , запеченные в соусе Блю чиз	100	1700
Лосось, припущенный в огуречном рассоле со сливочно-огуречным соусом	220	1300
Стейк из лосося на гриле подается с лимонным соусом	180	1250
Запеченное филе палтуса со спаржей, бэби-морковкой, брокколи и цветной капустой су-вид	240	1150
Рыбка, копченая на вишневых и яблочных опилках (сибас или дорада)	100	780
Сибас или дорада мы приготовим на Ваш вкус: на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде	100	750

*Рекомендуемые к рыбным блюдам соусы:
цитрусовый, паназиатский, сливочно-сырный*

Блюда из мяса, птицы и дичи

	<i>гр</i>	<i>Р</i>
Стейк Шатобриан из мраморной телятины зернового откорма	400	4500
Стейк Рибай из мраморной телятины зернового откорма	300	3800
Стейк Миньон из мраморной телятины зернового откорма	180	2900
Мраморная телятина с трюфельной эспумой, белыми грибами и луком фри	180	2200
Паста с мраморной телятиной и сморчками в сливочно-трюфельном соусе	200	1800
Язык теленка на гриле со сливочно-грибным соусом	180	950
Утка по-французски с картофелем нуазет и ягодным соусом	500	3900
Стейк из оленины на гриле с томатным соусом	200	2200
Пельмени из оленины со сметанным соусом	200 / 50	950
Ножка ягненка , томленная в винном соусе с бэби-морковкой и картофелем	350	1900
Каре ягненка со свежими ягодами и соусом из черной смородины	100	1600
Котлетки из кролика с картофельно-тыквенным пюре и легким сливочно-овощным соусом	220	1100
Цыпленок на гриле с томатным соусом	350	1050
Куриная грудка «Суприм» со сливочно-горчичным соусом и теплым шпинатом	170	950

Гарниры

	<i>гр</i>	<i>₽</i>
<i>Шпинат, тушеный под сыром Пармезан</i>	120	890
<i>Спаржа молодая под сыром</i>	80	800
<i>Овощи гриль: баклажаны, цукини, перец, грибы и красный лук</i>	200	570
<i>Картофельно-тыквенное пюре</i>	200	390
<i>Запеченный молодой картофель</i>	150	390

Десерты

<i>Десерт «Павлова» — воздушное безе со сливочным сыром Маскарпоне, свежими ягодами и манговым соусом</i>	100	590
<i>«Снежное облако» — песочная корзинка с вишневым сиропом и пломбиром под воздушным белковым кремом со свежими ягодами</i>	160	590
<i>Чизкейк «Сан-Себастьян»</i>	100	430
<i>Карамельная «Бомба» — мусс с хрустящим штрейзелем и соленой карамелью</i>	100	400
<i>Манго-маракуйя с хрустящим крокантом</i>	120	400
<i>«Медовик» — классический торт со сметанным кремом</i>	100	380
<i>Мороженое пломбир (подается с шоколадом / орехами / кули из черной смородины)</i>	150	370
<i>Сорбет собственного приготовления</i>	50	150
<i>Сезонные ягоды</i>	50	850
<i>Фруктово-ягодная коллекция</i>	1000	1850