

ДВ  
*Облака*  
БАР • РЕСТОРАН

ПРАЗДНИЧНОЕ  
МЕНЮ

## **Холодные закуски**

	<i>гр</i>	<i>₽</i>
<b>Икра чёрная осетровая</b> с гренками и сливочным маслом	50	<b>8800</b>
<b>Угорь копчёный</b> с водорослями Чука Сарада	150	<b>1550</b>
<b>Сёмга специального посола</b> с гренками и сливочным маслом	120	<b>1280</b>
<b>Лососёвая икра на льду</b> с маслом и тостом	50	<b>1200</b>
<b>Севиче из лосося</b> с хрустящей чиабатой	150	<b>1200</b>
<b>Тартар из тунца</b> с авокадо и мякотью томатов	150	<b>1150</b>
<b>Розовый тунец холодного копчения</b> с руколой и цитрусовой заправкой	130	<b>1050</b>
<b>Пармская ветчина</b> с чёрным трюфелем и антипасты	120	<b>1650</b>
<b>Ростбиф из телятины</b> с руколой, стружкой итальянского Пармезана и горчичным соусом	180	<b>1400</b>
<b>Тартар из мраморной телятины</b> с запечённой мозговой косточкой	130	<b>1350</b>
<b>Оленина холодного копчения</b> с освежающим миксом зелени	130	<b>1100</b>
<b>Паштет из оленины</b> с красным карамелизованным луком и бородинскими гренками	180	<b>790</b>
<b>Дуэт сыров с чёрным трюфелем</b> с вареньем из еловых шишек	250	<b>2200</b>
<b>Коллекция сыров:</b> Маасдам, Дорблю, Пармезан, Камамбер, козий сыр (подаётся с орехами, мёдом и брусничным джемом)	200	<b>1650</b>
<b>Сыр Буррата</b> с бакинскими томатами, руколой и бальзамическим кремом	280	<b>1450</b>
<b>Грузди со сметаной</b>	100/50	<b>800</b>
<b>Оливки халкидики</b>	120	<b>690</b>
<b>Бакинские томаты</b> с красным луком, кинзой и маслом подсолнуха	150	<b>600</b>

## Салаты

	гр	₽
<b>Салат с камчатским крабом</b> , гренландскими креветками, стружкой из фенхеля и ломтиками авокадо, заправленный яблочным пюре Уэлси	180	<b>1900</b>
<b>Арктика</b> — салат с раковыми шейками, крабом и красной икрой	200	<b>1800</b>
<b>Салат из осьминога и кальмаров</b> с томатами конкассе и чипсами из молодого картофеля	180	<b>1700</b>
<b>Мармарис</b> — салат с морепродуктами: тигровые креветки, морской гребешок, мини-кальмары, морская капуста с руколой и фризе под цитрусовой заправкой	180	<b>1450</b>
<b>Салат из мраморной телятины</b> с белыми грибами, руколой, цукини гриль и сыром Пармезан	170	<b>1450</b>
<b>Салат из бакинских помидоров</b> , печёного перца и авокадо гриль	180	<b>900</b>
<b>Капрезе</b> — классический итальянский салат с мини-моцареллой, томатами черри, руколой, кедровыми орехами и соусом Песто	200	<b>900</b>
<b>Цезарь мы приготовим на Ваш вкус:</b>		
— с курицей	180	<b>580</b>
— с лососем	180	<b>790</b>

## **Тёплые закуски**

	<i>гр</i>	<i>₽</i>
<b>Папильот</b> — морской гребешок с каперсами и оливками	150	<b>1600</b>
<b>Равиоли</b> с креветками и камчатским крабом с кремом из сыра и шпината	150	<b>1300</b>
<b>Фуа-гра</b> со свежими ягодами и соусом из чёрной смородины	120	<b>1900</b>
<b>Жареный сыр Камамбер</b> с брусничным джемом, мякотью персика и миндальными хлопьями	170	<b>1050</b>
<b>Тёплые баклажаны</b> в паназиатском стиле	160	<b>650</b>

## **Блюда из рыбы и морепродуктов**

**Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:**

	<i>гр / шт</i>	<i>₽</i>
— камчатский краб	50	<b>2600</b>
— осьминог	100	<b>2500</b>
— морские гребешки	100	<b>1700</b>
— королевская креветка	1	<b>1400</b>
— тигровые креветки	100	<b>1300</b>

	гр	₽
<b>Осьминог гриль</b> с картофельно-тыквенной эспумой и шпинатом	160	<b>2600</b>
<b>Чилийский сибас</b> с картофельной эспумой и семенами подсолнуха	180	<b>2300</b>
<b>Стинка сибаса</b> с тигровыми креветками и морскими гребешками с паназиатским соусом	180	<b>2100</b>
<b>Котлетки из краба</b> с соусом «А ля водка»	150	<b>1900</b>
<b>Морские гребешки</b> , запечённые в соусе Блю чиз	100	<b>1700</b>
<b>Лосось, припущенный в огуречном рассоле</b> со сливочно-огуречным соусом	220	<b>1250</b>
<b>Стейк из лосося на гриле</b> подаётся с лимонным соусом	180	<b>1200</b>
<b>Запечённое филе палтуса</b> со спаржей, бэби-морковкой, брокколи и цветной капустой су-вид	240	<b>1100</b>

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

## **Блюда из мяса, птицы и дичи**

	<i>гр</i>	<i>Р</i>
<b>Стейк Шатобриан</b> из мраморной телятины зернового откорма	400	<b>4500</b>
<b>Стейк Рибай</b> из мраморной телятины зернового откорма	300	<b>3800</b>
<b>Стейк Миньон</b> из мраморной телятины зернового откорма	180	<b>2900</b>
<b>Мраморная телятина</b> с печёным перцем и соусом из белых грибов	160	<b>1800</b>
<b>Язык телёнка</b> на гриле со сливочно-грибным соусом	180	<b>950</b>
<b>Утка по-французски</b> с картофелем нуазет и ягодным соусом	500	<b>3900</b>
<b>Стейк из оленины на гриле</b> с томатным соусом	200	<b>1950</b>
<b>Пельмени из оленины</b> со сметанным соусом	200 /50	<b>900</b>
<b>Ножка ягнёнка</b> , томлённая в винном соусе с бэби-морковкой и картофелем	350	<b>1700</b>
<b>Каре ягнёнка</b> со свежими ягодами и соусом из чёрной смородины	100	<b>1500</b>
<b>Котлетки из кролика</b> с картофельно-тыквенным пюре и лёгким сливочно-овощным соусом	220	<b>1000</b>

## **Гарниры**

<b>Спаржа молодая под сыром</b>	80	<b>750</b>
<b>Овощи гриль:</b> баклажаны, цукини, перец, грибы и красный лук	200	<b>550</b>
<b>Запечённый молодой картофель</b>	150	<b>360</b>

## **Десерты**

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

