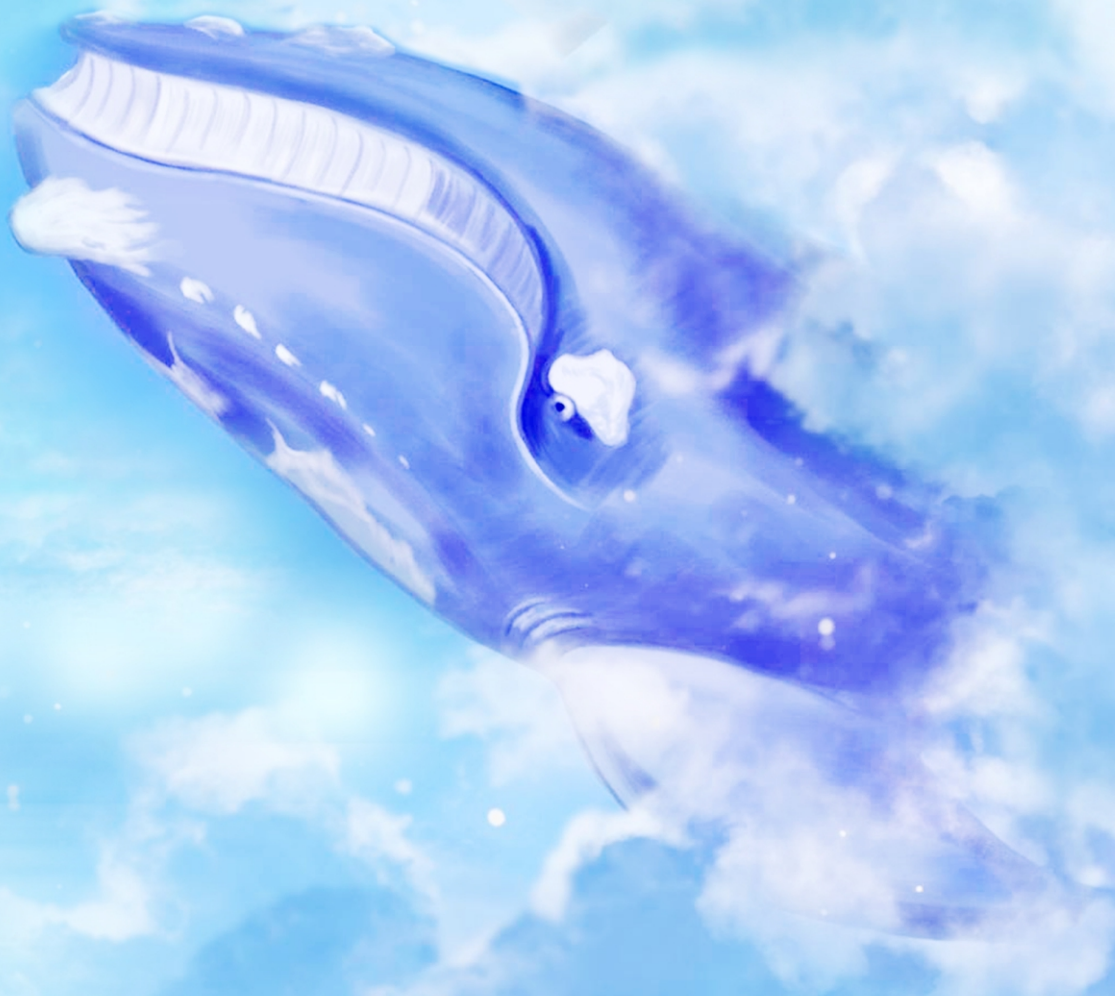


**ДВ**  
*Облака*  
БАР • РЕСТОРАН



МЕНЮ



## ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС ОТ МИРАТОРГА

Это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердинг-Ангус, прошедших 250 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма говядина Блэк Ангус имеет высокую мраморность, нежную текстуру и яркий мясной вкус.

### МРАМОРНОСТЬ

Вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом.

Прайм — самая высокая категория мраморности. Стейки прайм лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины.

### МИРАТОРГ



## СТЕЙК ШАТОБРИАН

ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

400 7500

## СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС

ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

300 5000

## СТЕЙК МИНЬОН

ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

180 4500





# Лето В МЕНЮ



	гр	₽
<b>Севиче из тунца</b> с сочным манго, соком лайма и микро мятой	160	1600
<b>Битые огурцы с лососем</b> , коралловым грибом и икрой тобико под азиатским соусом	200	1600
<b>Тартар из сибаса</b> с кремом из желтка и чипсами из кораллового гриба	160	1300
<b>Салат с протертой клубникой</b> , пармской ветчиной, сыром страчателла и кедровым орехом	160	1900
<b>Окрошка на квасе</b> с редисом, кислым щавелем и подкопченной олениной	300	750
<b>Пицца на римском тесте</b> с пармской ветчиной, бакинскими томатами, сыром страчателла, луком фри и трюфельным маслом	550	2400
<b>Римская лепешка</b> с розмарином	220	650
<b>Морские гребешки</b> с томленным шпинатом, сливочным сыром, соусом песто и хрустящим коралловым грибом	220	2900
<b>Томленая косуля</b> с сезонными овощами и пряными травами	300	1100
<b>Вырезка ягненка</b> с домашним лечо	180	2300
<b>Кубики манго</b> с ледяной клубникой	130	900



## Холодные закуски

	гр	Р
<b>Устрица средиземноморская</b>	1 шт	<b>825</b>
<b>Ложка черной икры</b> с устричным маслом и бородинскими гренками	15/30/40	<b>2300</b>
<b>Угорь копченый</b> с водорослями Чука Сарада	150	<b>1600</b>
<b>Семга специального посола</b> с гренками и сливочным маслом	120	<b>1300</b>
<b>Лососевая икра на льду</b> с маслом и тостом	50	<b>1400</b>
<b>Севиче из лосося</b> с маринованным имбирем и зеленым луком	130	<b>1250</b>
<b>Тартар из тунца</b> с авокадо и мякотью томатов	150	<b>1200</b>
<b>Розовый тунец холодного копчения</b> с руколой и цитрусовой заправкой	130	<b>1150</b>
<b>Пармская ветчина</b> с черным трюфелем	120	<b>2000</b>
<b>Ростбиф из телятины</b> с руколой, стружкой итальянского Пармезана и горчичным соусом	180	<b>1650</b>
<b>Тартар из мраморной телятины</b> с красным луком и муссом из творожного сыра	130	<b>1450</b>
<b>Оленина холодного копчения</b> с освежающим миксом зелени	130	<b>1400</b>
<b>Паштет из оленины</b> с красным карамелизованным луком и бородинскими гренками	180	<b>850</b>
<b>Коллекция сыров:</b> Маасдам, Дорблю, Пармезан, Камамбер, козий сыр (подается с орехами, медом и брусничным джемом)	200	<b>1750</b>
<b>Сыр Манчего</b>	160	<b>1450</b>
<b>Сыр Буррата</b> с бакинскими томатами, руколой и бальзамическим кремом	280	<b>1650</b>
<b>Грузди со сметаной</b>	100/50	<b>950</b>
<b>Ассорти домашних солений:</b> томаты, огурцы бочковые, черемша, огурцы малой соли	300	<b>700</b>
<b>Оливки халкидики</b>	120	<b>700</b>
<b>Бакинские томаты</b> с красным луком, кинзой и маслом подсолнуха	150	<b>750</b>
<b>Микс сезонных овощей</b> с йогуртовым соусом	500	<b>700</b>

## Салаты

<b>Салат с камчатским крабом</b> , гренландскими реветками, стружкой из фенхеля и ломтиками авокадо, заправленный яблочным пюре Уэлси	180	<b>1900</b>
<b>Салат со слабосоленым лососем</b> , сыром Страчателла, бакинскими томатами и миксом зелени	180	<b>1650</b>
<b>Арктика</b> — салат с раковыми шейками, крабом и красной икрой	200	<b>1950</b>
<b>Салат из осьминога и кальмаров</b> с томатами конкассе и чипсами из молодого картофеля	180	<b>1900</b>
<b>Мармарис</b> — салат с морепродуктами: тигровые креветки, морской гребешок, мини-кальмары, морская капуста с руколой и фризе под цитрусовой заправкой	180	<b>1700</b>
<b>Нисуаз</b> с подкопченным тунцом и перепелиным яйцом	180	<b>1250</b>
<b>Салат из мраморной телятины</b> с белыми грибами, руколой, цукини гриль и сыром Пармезан	170	<b>1900</b>
<b>Зеленый салат</b> с авокадо, фенхелем, сельдереем, яблоком и миксом свежей зелени под заправкой с мякотью киви	170	<b>950</b>
<b>Салат из бакинских помидоров</b> , печеного перца и авокадо гриль	180	<b>950</b>
<b>Салат с черными томатами</b> , сыром Страчателла, пармской ветчиной, кедровыми орехами и трюфельным бальзамическим кремом	180	<b>1800</b>
<b>Цезарь мы приготовим на Ваш вкус:</b>		
— с курицей	180	<b>610</b>
— с лососем	180	<b>870</b>

## Супы

<b>Том ям на кокосовом молоке</b> с тигровыми креветками, морскими гребешками и зеленым луком	300	<b>1550</b>
<b>Уха по-киприотски</b> из лосося, сибаса, палтуса и тигровой креветки	300	<b>850</b>
<b>Суп-лапша из фермерского гуся</b> с перепелиным яйцом	300	<b>650</b>
<b>Крем-суп из лесных грибов</b> с трюфельным маслом	300	<b>750</b>

## Теплые закуски

<b>Папильот</b> — морской гребешок с каперсами и оливками	150	<b>1400</b>
<b>Равиоли</b> с креветками и камчатским крабом с кремом из сыра и шпината	150	<b>1700</b>
<b>Запеченный сыр Камамбер</b> с белыми грибами, томлеными томатами черри, чесноком и хрустящей чабаттой	170	<b>1200</b>
<b>Фуа-гра</b> со свежими ягодами и соусом из черной смородины	120	<b>2400</b>
<b>Жареный сыр Камамбер</b> с брусничным джемом, мякотью персика и миндальными хлопьями	170	<b>1400</b>
<b>Теплые баклажаны</b> в паназиатском стиле	160	<b>900</b>

## Блюда из рыбы и морепродуктов

**Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:**

— камчатский краб	50	<b>2750</b>
— осьминог	100	<b>3150</b>
— морские гребешки	100	<b>1950</b>
— тигровые креветки	100	<b>1500</b>

<b>Осьминог на гриле</b> с картофельной эспумой и шпинатом	160	<b>2950</b>
<b>Фирменная паста «Фрутти ди Маре»</b> с морским гребешком, тигровыми креветками, мидиями, кальмаром и сыром Пармезан	280	<b>2100</b>
<b>Спинка сибаса</b> с тигровыми креветками и морскими гребешками с паназиатским соусом	180	<b>2400</b>
<b>Котлетки из краба</b> с соусом «А ля водка»	150	<b>2900</b>
<b>Морские гребешки</b> , запеченные в соусе Блю чиз	120	<b>1500</b>
<b>Запеченная черная треска</b> с соусом из белых грибов, луком фри и молодым укропом	240	<b>1750</b>
<b>Стейк из лосося на гриле</b> подается с лимонным соусом	180	<b>1400</b>
<b>Запеченное филе палтуса</b> со спаржей, беби-морковкой, брокколи и цветной капустой су-вид	240	<b>1650</b>
<b>Рыбка, копченая на вишневых и яблочных опилках</b> (сибас или дорада)	100	<b>820</b>
<b>Сибас или дорада мы приготовим на Ваш вкус:</b> на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде	100	<b>790</b>

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

## **Блюда из мяса, птицы и дичи**

<b>Мраморная телятина</b> с трюфельной эспумой, белыми грибами и луком фри	180	<b>2400</b>
<b>Паста с мраморной телятиной</b> и сморчками в сливочно-трюфельном соусе	200	<b>1800</b>
<b>Подкопченный язык телянка</b> с белыми грибами и сливочным соусом	200	<b>1500</b>
<b>Утка по-французски</b> в медовой глазури с ягодным соусом	500	<b>3750</b>
<b>Стейк из оленины на гриле</b> с томатным соусом	200	<b>2500</b>
<b>Пельмени из оленины</b> со сметанным соусом	200/50	<b>990</b>
<b>Ножка ягненка</b> , томленная в винном соусе с беби-морковкой и картофелем	350	<b>2300</b>
<b>Каре ягненка</b> со свежими ягодами и соусом из черной смородины	100	<b>1400</b>
<b>Котлетки из кролика</b> с картофельным пюре и легким сливочно-овощным соусом	220	<b>1300</b>
<b>Цыпленок</b> на гриле с томатным соусом	350	<b>1250</b>
<b>Куриная грудка «Суприм»</b> со сливочно-горчичным соусом и теплым шпинатом	170	<b>990</b>

## **Гарниры**

<i>Шпинат, тушеный под сыром Пармезан</i>	120	<b>950</b>
<i>Спаржа молодая под сыром</i>	80	<b>950</b>
<i>Овощи гриль: баклажаны, цукини, перец, грибы и красный лук</i>	200	<b>590</b>
<i>Картофельное Пармантье с Пармезаном</i>	200	<b>430</b>
<i>Запеченный молодой картофель</i>	150	<b>430</b>

## **Десерты**

<i>Десерт «Павлова» — воздушное безе со сливочным сыром Маскарпоне, свежими ягодами и манговым соусом</i>	130	<b>640</b>
<i>«Снежное облако» — песочная корзинка с вишневым сиропом и пломбиром под воздушным белковым кремом со свежими ягодами</i>	160	<b>600</b>
<i>«Пина Колада» — нежный кокосовый крем с манговыми кули в шоколадной скорлупе</i>	120	<b>440</b>
<i>Манго-маракуйя с хрустящим крокантом</i>	120	<b>540</b>
<i>«Медовик» — классический торт со сметанным кремом</i>	100	<b>400</b>
<i>Мороженое пломбир (подается с шоколадом / орехами / кули из черной смородины)</i>	150	<b>390</b>
<i>Сорбет собственного приготовления</i>	50	<b>160</b>
<i>Сезонные ягоды</i>	50	<b>890</b>
<i>Фруктово-ягодная коллекция</i>	550	<b>1450</b>