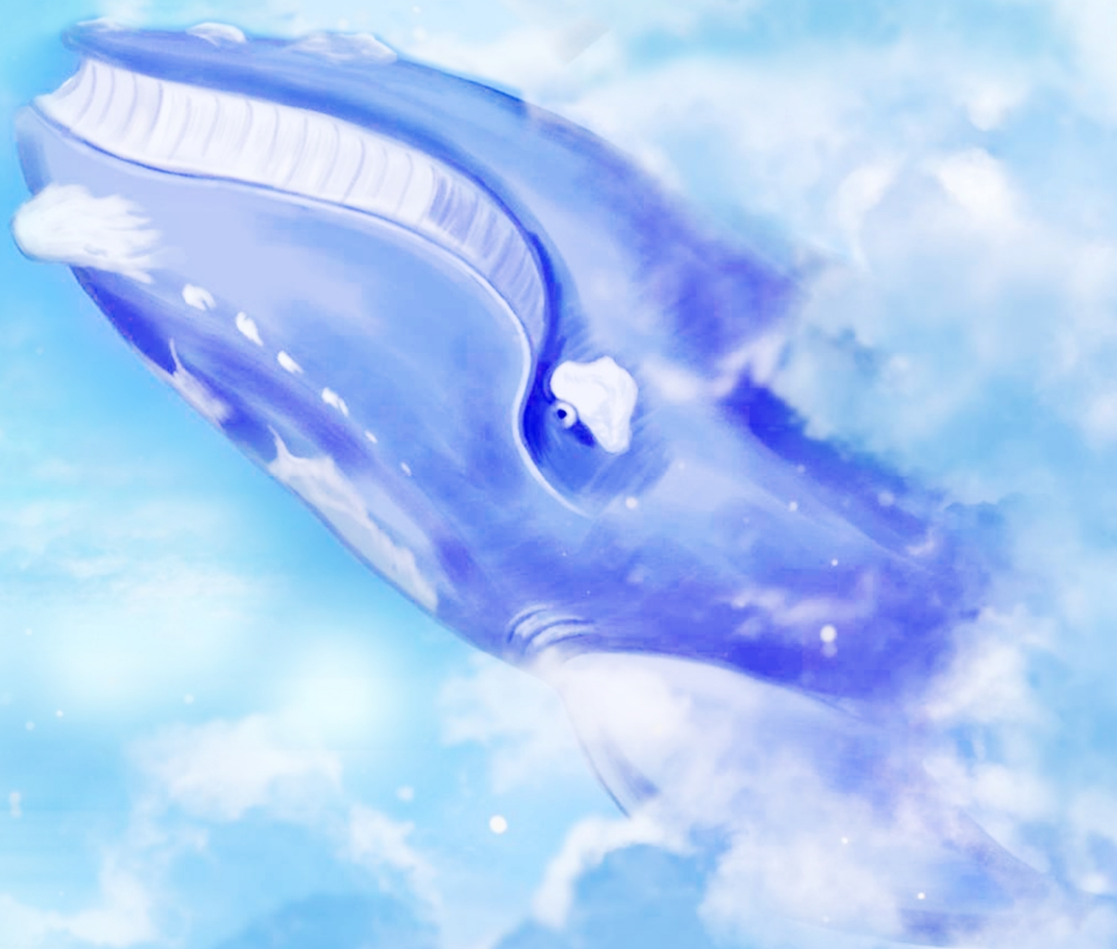




МЕНЮ



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



Холодные закуски

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

Салаты

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

Супы

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

Теплые закуски

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

Блюда из рыбы и морепродуктов

Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:

— камчатский краб	50	2750
— осьминог	100	3150
— морские гребешки	100	1950
— тигровые креветки	100	1500

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

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

Блюда из мяса, птицы и дичи

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

Гарниры

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

Десерты

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