Облака

БАР · РЕСТОРАН

МЕНЮ

Облака
БАР · РЕСТОРАН

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

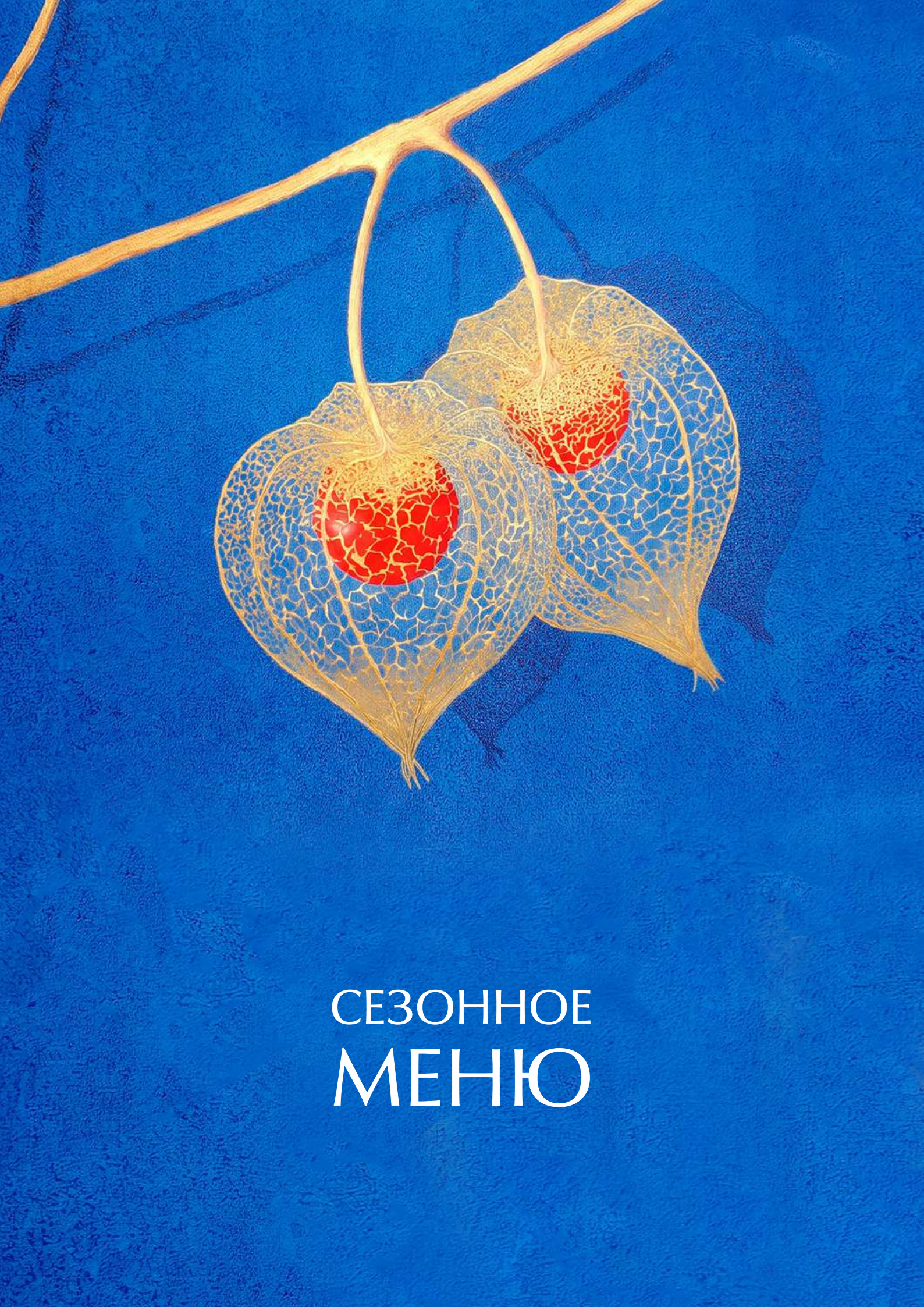
Вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом.

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

МИРАТОРГ

	Ж	Б	У	ккал		
СТЕЙК ШАТОБРИАН ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	107	68	8,5	1270	400	7500
СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	90	71	35	1230	300	5000
СТЕЙК МИНЬОН ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	62	37	35	850	180	4500

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

	Ж	Б	У	ккал	гр	₽
Строганина из муксуна *с красным луком и бородинскими гренками*	11	17	11	210	110	**1 500**
Тартар из морского гребешка *с бакинскими томатами, авокадо и каперсами*	16	13	9	240	180	**1 600**
Обожженная телятина *с перцем рамиро, сыром Страчателла и пюре из артишоков*	28	17	18	390	300	**1 900**
Похлебка из лесных грибов *с подкопченной сметаной*	40	7,5	23	480	350	**750**
Ассорти мезе с римской лепешкой: *пате из артишоков, крем из печеных баклажанов, лечо из перца рамиро*	36	21	114	860	212	**1 400**
Жаркое из косули *с белыми грибами и пряными травами*	41	20	19	530	300	**1 200**
Равиоли из филе оленя *с соусом из лесных грибов, творожным сыром, луком фри и молодым укропом*	55	22	35	720	290	**1 300**
Пицца на римском тесте *со сморчками, белыми грибами, протертыми артишоками, луком фри и трюфельным маслом*	66	42	116	1220	550	**2 100**
Фланк-стейк *с печеным перцем рамиро, картофелем пай и перечным соусом*	112	75	46	1500	400	**3 200**
Баклажан фри *с пудрой из пармезана и соусом крем-фреш*	52	5,5	26	590	150	**450**
«Яблоко» *— ванильный мусс с яблочно-коричной начинкой*	27	5	42	430	110	**450**

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*

Холодные закуски

	Ж	Б	У	ккал	гр	₽
Устрица средиземноморская	1,5	12	9,5	100	1 шт	**825**
Ложка черной икры с устричным маслом и бородинскими гренками	28	8	19	360	15/30/40	**2300**
Угорь копченый с водорослями Чука Сарада	32	19	6,5	390	150	**1600**
Семга специального посола с гренками и сливочным маслом	31	25	26	480	120	**1300**
Лососевая икра на льду с маслом и тостом	14	20	27	310	50	**1400**
Севиче из лосося с маринованным имбирем и зеленым луком	26	21	5	340	130	**1250**
Тартар из тунца с авокадо и мякотью томатов	13	29	18	310	150	**1200**
Розовый тунец холодного копчения с руколой и цитрусовой заправкой	7	23	3,5	170	130	**1150**
Пармская ветчина с черным трюфелем	18	15	9	260	120	**2000**
Ростбиф из телятины с руколой, стружкой итальянского Пармезана и горчичным соусом	29	34	11	440	180	**1650**
Тартар из мраморной телятины с красным луком и муссом из творожного сыра	17	12	7	230	130	**1450**
Оленина холодного копчения с освежающим миксом зелени	22	26	7,5	330	130	**1400**
Паштет из оленины с красным карамелизованным луком и бородинскими гренками	25	14	41	450	180	**850**
Коллекция сыров: Маасдам, Дорблю, Пармезан, Камамбер, козий сыр (подается с орехами, медом и брусничным джемом)	44	45	66	840	200	**1750**
Сыр Манчего	26	24	69	600	160	**1450**
Сыр Бурата с бакинскими томатами, руколой и бальзамическим кремом	80	42	13	940	280	**1650**
Грузди со сметаной	11	4	5,5	130	100/50	**950**

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

	Ж	Б	У	ккал		
Ассорти домашних солений: *томаты, огурцы бочковые, черемша, огурцы малой соли*	1	6	8,5	65	300	**700**
Оливки халкидики	20	2,5	7	220	120	**700**
Бакинские томаты *с красным луком, кинзой и маслом подсолнуха*	5	2	6,5	80	150	**750**
Микс сезонных овощей *с йогуртовым соусом*	11	7,5	16	190	500	**700**

Салаты

Салат с камчатским крабом, *гренландскими ревetками, стружкой из фенхеля и ломтиками авокадо, заправленный яблочным пюре Уэлси*	19	12	13	280	180	**1900**
Салат со слабосоленым лососем, *сыром Страчателла, бакинскими томатами и миксом зелени*	41	22	6	480	180	**1650**
Арктика *— салат с раковыми шейками, крабом и красной икрой*	18	17	3,5	240	200	**1950**
Салат из осьминога и кальмаров *с томатами конкассе и чипсами из молодого картофеля*	12	19	23	280	180	**1900**
Мармарис *— салат с морепродуктами: тигровые креветки, морской гребешок, мини-кальмары, морская капуста с руколой и фризе под цитрусовой заправкой*	11	17	12	220	180	**1700**
Нисуаз *с подкопченным тунцом и перепелиным яйцом*	20	15	9	280	180	**1250**
Салат из мраморной телятины *с белыми грибами, руколой, цукини гриль и сыром Пармезан*	14	15	7	220	170	**1900**
Зеленый салат *с авокадо, фенхелем, сельдереем, яблоком и миксом свежей зелени под заправкой с мякотью киви*	22	3	24	170	170	**950**
Салат из бакинских помидоров, *печеного перца и авокадо гриль*	14	3	9,5	170	180	**950**

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*

	Ж	Б	У	ккал		
Салат с черными томатами, *сыром Страчателла, пармской ветчиной, кедровыми орехами и трюфельным бальзамическим кремом*	37	15	11	430	180	**1800**

Цезарь мы приготовим на Ваш вкус:

— с курицей	23	31	14	390	180	**610**
— с лососем	33	26	26	500	180	**870**

Супы

Том ям на кокосовом молоке *с тигровыми креветками, морскими гребешками и зеленым луком*	24	17	21	370	300	**1550**
Уха по-киприотски *из лосося, сибаса, палтуса и тигровой креветки*	7,5	25	6,5	190	300	**850**
Суп-лапша из фермерского гуся *с перепелиным яйцом*	10	13	26	240	300	**650**
Крем-суп из лесных грибов *с трюфельным маслом*	22	10	23	330	300	**750**

Теплые закуски

Папильот *— морской гребешок с каперсами и оливками*	11	11	3,5	160	150	**1400**
Равиоли *с креветками и камчатским крабом с кремом из сыра и шпината*	20	14	24	330	150	**1700**
Запеченный сыр Камамбер *с белыми грибами, томленными томатами черри, чесноком и хрустящей чиабаттой*	25	25	2	330	170	**1200**
Фуа-гра *со свежими ягодами и соусом из черной смородины*	41	13	33	550	120	**2400**
Жареный сыр Камамбер *с брусничным джемом, мякотью персика и миндальными хлопьями*	33	36	96	820	170	**1400**
Теплые баклажаны *в паназиатском стиле*	14	6	48	340	160	**900**

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*

Блюда из рыбы и морепродуктов

	Ж	Б	У	ккал		
Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:						
— камчатский краб	3,5	10	16	140	50	**2750**
— осьминог	5,5	24	32	270	100	**3150**
— морские гребешки	15	19	17	280	100	**1950**
— тигровые креветки	15	22	18	290	100	**1500**
Осьминог на гриле с картофельной эспумой и шпинатом	5,5	19	21	210	160	**2950**
Фирменная паста «Фрутти ди Маре» с морским гребешком, тигровыми креветками, мидиями, кальмаром и сыром Пармезан	43	50	36	720	280	**2100**
Спинка сибаса с тигровыми креветками и морскими гребешками с паназиатским соусом	15	48	17	400	180	**2400**
Котлетки из краба с соусом «А ля водка»	17	18	7	250	150	**2900**
Морские гребешки, запеченные в соусе Блю чиз	19	27	6,5	300	120	**1500**
Запеченная черная треска с соусом из белых грибов, луком фри и молодым укропом	18	22	6	270	240	**1750**
Стейк из лосося на гриле подается с лимонным соусом	48	30	10	600	180	**1400**
Запеченное филе палтуса со спаржей, беби-морковкой, брокколи и цветной капустой су-вид	59	32	14	720	240	**1650**
Рыбка, копченая на вишневых и яблочных опилках (сибас или дорада)	37	18	13	460	100	**820**
Сибас или дорада мы приготовим на Ваш вкус: на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде	2	16	0	85	100	**790**
			Сибас			
	6	16	1	130		
			Дорада			

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

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*

Блюда из мяса, птицы и дичи

	Ж	Б	У	ккал		
Мраморная телятина *с трюфельной эспумой, белыми грибами и луком фри*	26	18	23	400	180	**2400**
Паста с мраморной телятиной *и сморчками в сливочно-трюфельном соусе*	34	23	42	570	200	**1800**
Подкопченный язык теленка *с белыми грибами и сливочным соусом*	39	48	5,5	570	200	**1500**
Утка по-французски *в медовой глазури с ягодным соусом*	125	90	72	1780	500	**3750**
Стейк из оленины на гриле *с томатным соусом*	25	34	20	450	200	**2500**
Пельмени из оленины *со сметанным соусом*	46	21	38	650	200/50	**990**
Ножка ягненка, *томленная в винном соусе с беби-морковкой и картофелем*	95	97	37	1390	350	**2300**
Каре ягненка *со свежими ягодами и соусом из черной смородины*	18	22	11	300	100	**1400**
Котлетки из кролика *с картофельным пюре и легким сливочно-овощным соусом*	23	30	28	430	220	**1300**
Цыпленок *на гриле с томатным соусом*	59	92	15	960	350	**1250**
Куриная грудка «Суприм» *со сливочно-горчичным соусом и теплым шпинатом*	41	38	15	580	170	**990**

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*

Гарниры

	Ж	Б	У	ккал		
Шпинат, *тушеный под сыром Пармезан*	11	10	4	150	120	**950**
Спаржа молодая под сыром	19	6,5	4	220	80	**950**
Овощи гриль: *баклажаны, цукини, перец, грибы и красный лук*	21	3,5	13	260	200	**590**
Картофельное Пармантье *с Пармезаном*	8	7	33	230	200	**430**
Запеченный молодой картофель	11	3,5	25	210	150	**430**

Десерты

Десерт «Павлова» — *воздушное безе со сливочным сыром Маскарпоне, свежими ягодами и манговым соусом*	18	2,5	56	400	130	**640**
«Снежное облако» — *песочная корзинка с вишневым сиропом и пломбиром под воздушным белковым кремом со свежими ягодами*	27	9,5	97	670	160	**600**
«Пина Колада» — *нежный кокосовый крем с манговым кули в шоколадной скорлупе*	40	4,5	25	470	120	**440**
Манго-маракуйя с хрустящим крокантом	16	6	38	320	120	**540**
«Медовик» — *классический торт со сметанным кремом*	12	4,5	53	340	100	**400**
Мороженое пломбир *(подается с шоколадом / орехами / кули из черной смородины)*	23	6	31	350	150	**390**
Сорбет собственного приготовления	0	0,3	12	50	50	**160**
Сезонные ягоды	0,4	0,5	7	35	50	**890**
Фруктово-ягодная коллекция	1,5	4,5	97	420	550	**1450**

**Пищевая ценность указана за 1 порцию.*