



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

Ж	Б	У	ккал		
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.

Холодные закуски

	Ж	Б	У	ккал	гр	Р
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 Буррата 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.

Ассорти домашних солений: томаты, огурцы бочковые, черемша, огурцы малой соли	Ж 1	Б 6	У 8,5	ккал 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 реветками, 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

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

Морепродукты мы приготовим на Ваш вкус:

	Ж	Б	У	ккал		
— 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 «Фруити 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,	2	16	0	85	100	790
в соли, в фольге, на сковороде	6	16	1	130		
		Сибас				
		Дорада				

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

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 телянка 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, цуккини, 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.