



ВЕРАНДА
art-cafe

МЕНЮ



91-33-88
ТЦ «Пассаж»



91-41-41
ТЦ «Пассаж»



91-44-88
ТРЦ «Солнечный»



91-44-88
ТРЦ «Солнечный»



91-40-40
ул. Таёжная, д. 73



www.artcafe89.ru

Закуски

Тартар из атлантического тунца.....170 г **590 Р**
с экзотическим сочетанием авокадо и клубничным соусом

Тартар из премиальной мраморной говядины 160 г **690 Р**
в сочетании с каперсами, солёным огурчиком и перепелиным яйцом

Мидии «Киви гигант».....5 шт. **790 Р**
запечённые под хрустящей корочкой с чесночным маслом и сыром пармезан

Аргентинская королевская креветка ...1 шт. **190 Р**
запечённая под сыром пармезан с соусом провансаль

Ароматные шампиньоны200 г **190 Р**
с собственного фермерского хозяйства, запечённые с чесноком и прованскими травами

Ростбиф из нежной премиальной говяжьей вырезки200 г **690 Р**
маринованный по рецепту шеф-повара с тимьяном и розмарином. Подаётся с тёплым картофелем

Тольятто из утиной грудки280 г **690 Р**
с карамелизованными апельсинами, фломбированными в коньяке

Дуэт из солёных груздей и маринованных шампиньонов200 г **550 Р**

Сырное плато350 г **990 Р**
Ассорти из твёрдых и мягких сыров. Подаётся с мёдом, виноградом, кедровыми и грецкими орехами

Салаты

Микс-салат с копчёной грудкой цыплёнка.....250 г **590 Р**
и сочным манго с заправкой из оливкового масла, бальзамического уксуса и зернистой горчицы

Салат из печёной свеклы с сыром рикотта.....250 г **490 Р**
с миксом салата и кедровыми орешками

Нисуаз с тунцом.....250 г **790 Р**
с картофелем, перепелиным яйцом, томатами черри с оригинальной заправкой от шеф-повара на основе сладкого перца

Салат с ростбифом и печёным картофелем250 г **790 Р**
на подушке из микс-салата с томатами черри и оливковым соусом с горчицей

Салат из бакинских томатов.....250 г **450 Р**
с ароматным маслом, семенами подсолнечника и свежей кинзой

Греческий салат250 г **550 Р**
со спелыми томатами, огурцами и сладким болгарским перцем с сыром фетта и оливками

Салат «Цезарь»250 г **550 Р/690 Р**
с цыплёнком или тигровыми креветками классического рецепта с фирменным соусом

Северные деликатесы

Муксун холодного копчения100 г **630 Р**

Муксун слабосолёный100 г **630 Р**

Строганина из муксуна.....100 г **630 Р**

Сугудай из муксуна150 г **650 Р**

Карпаччо из оленя.....100 г **490 Р**

Хамон из оленины.....100 г **590 Р**

Оленина, маринованная с клюквой в вине.....150 г **520 Р**

Чироззо из медведя.....50 г **540 Р**

Колбаса из косули с кедровыми орешками50 г **540 Р**

Вяленая вырезка кабана.....50 г **540 Р**

Балык куропатка на лосе50 г **540 Р**

Горячие блюда

Стейк из лосося300 г **890 Р**
на подушке из спаржи и со сливочно-икорным соусом

Филе тихоокеанского палтуса.....350 г **950 Р**
с кремом из цуккини

Муксун350 г **930 Р**
запечённый с тыквой и ароматными грибами

Щучья котлета.....250 г **590 Р**
в оригинальной панировке из фисташек, подается на бисквите

Бефстроганов.....250 г **690 Р**
из нежной говяжьей вырезки на картофельном пюре

Грудка цыплёнка «Тандури».....250 г **450 Р**
запечённая под соусом демиглас

Утиная ножка «Конфи».....320 г **690 Р**
в сочетании с карамельными грушей и луком

Митболы из говядины.....240 г **590 Р**
в томатном соусе с сыром пармезан

Жаркое из оленины с лисичками.....350 г **630 Р**

Котлетки из оленя и кабана240 г **750 Р**
подаются с картофелем и фирменным соусом из груздей

Супы

Груздянка со сметаной.....350 г **300 Р**

Борщ с уткой.....350 г **300 Р**

Северная уха.....350 г **350 Р**
из премиальных пород рыб

Консоме из цыплёнка350 г **250 Р**
с яйцом пашот, зеленью и пряными травами

Пельмени и равиоли

Равиоли с тигровой креветкой250 г **550 Р**
с сыром рикотта и зеленью в соусе «Блючиз»

Равиоли с муксуном и нельмой250 г **550 Р**
под креветочным соусом «Биск»

Равиоли из оленины250 г **550 Р**
с пряными травами и ягодным соусом

Равиоли с сыром и шпинатом.....250 г **450 Р**
в сливочном соусе

Пельмени с кроликом250 г **550 Р**

Пельмени из косули и кабана250 г **550 Р**

Пельмени из муксуна, нельмы и щуки.....250 г **550 Р**

Паста

собственного приготовления

Паста «Карбонара» с сыром камамбер.....250 г **550 Р**

Паста «Маринара» с морепродуктами.....250 г **550 Р**

Паста с креветками, шпинатом и соусом песто.....250 г **650 Р**

Паста «Болоньез»250 г **650 Р**

Лазанья с мясным фаршем из премиальной говядины.....250 г **650 Р**

Стейки и гриль

Рибай100 г **780 Р**
(Говядина породы Блэк Ангус, высшей степени мраморности, 120 дней зернового откорма бычка, стейк из рёберной части, Аргентина)

Филе-Миньон.....100 г **880 Р**
(Говядина породы Блэк Ангус, высшей степени мраморности, 120 дней зернового откорма бычка, Аргентина)

Стриплойн100 г **680 Р**
(Говядина породы Блэк Ангус, высшей степени мраморности, 120 дней зернового откорма бычка, стейк из поясничной части, Аргентина)

Каре ягнёнка.....100 г **720 Р**
Рёбрышки новозеландских ягнят

Тольятто из тунца.....100 г **690 Р**

Масло к стейкам30 г **60 Р**

— Трюфельное

— Горгонзолла

— Чесночное с травами

Десерты

Шоколадный фондан150 г **290 Р**
(Fondant au chocolat — «тающий шоколад») — популярный французский десерт. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина

Крем-брюле.....150 г **290 Р**
(Crème brûlée, буквально обожжённые сливки) — десерт из заварного крема с карамельной корочкой

Меренга150 г **290 Р**
Нежное, воздушное безе с кремом из взбитых сливок и соусом из клубники и базилика

Гарниры

Картофель папазелла парийо200 г **190 Р**
Картофель в аргентинском стиле, сваренный в мундире, и обжаренный на гриле

Картофель, жаренный с луком и шампиньонами на сковороде.....200 г **190 Р**

Картофельное пюре с пармезаном.....200 г **190 Р**

Рис с овощами.....200 г **190 Р**

Овощи гриль.....400 г **650 Р**
Баклажан, кабачок, помидор, сладкий перец, шампиньоны и лук

Спаржа.....200 г **390 Р**

Шампиньоны на гриле150 г **390 Р**

Соусы

30 г.....**60 Р**

— Перечный

— Тартар

— Барбекю

— Сальса

— Демиглас

— Клюквенно-брусничный

— Грибной

— Чесночный

Хлеб

Булочка зерновая.....150 г **100 Р**

Булочка ржаная150 г **100 Р**

Багет.....150 г **100 Р**

Хлебная корзина.....300 г **250 Р**
Багет, булочка зерновая, булочка ржаная и три вида масла