



ВЕРАНДА
art-cafe

МЕНЮ

www.artcafe89.ru

ЗАКУСКИ

Карпаччо

из вырезки охлаждённой говядины с бальзамическим уксусом, оливковым маслом и пармезаном

130 г **590 Р**

Ростбиф

из нежной говяжьей премиальной вырезки, маринованной по рецепту шеф-повара с тимьяном и розмарином

200 г **590 Р**

Буженина

с муссом из шпината и моркови, подаётся с горчицей

200 г **510 Р**

Рулет из цыплёнка с фуагра и шпинатом

150 г **510 Р**

Мясное плато

Ростбиф, буженина, рулет из цыплёнка и паштет из дичи на хрустящих тостах.

700 г **2000 Р**

Тартар

из атлантического тунца

с экзотическим сочетанием авокадо и клубничным соусом

170 г **590 Р**

Лосось шеф-посола

на выбор: слабосолёный, маринованный или гравлак с зеленью

80/20 г **550 Р**

Мидии «Киви гигант»

запечённые под хрустящей корочкой с чесночным маслом и сыром пармезан

5 шт. **790 Р**

Аргентинская королевская креветка

запечённая под сыром пармезан с соусом провансаль

1 шт. **220 Р**

Ароматные шампиньоны

запечённые с чесноком и прованскими травами

200 г **450 Р**

Домашние разносолы

малосольные огурцы и маринованные сезонные овощи

500 г **750 Р**

Солёные грузди с луком и сметаной

200 г **550 Р**

Сырное плато

Ассорти из твёрдых и мягких сыров. Подаётся с мёдом, виноградом, кедровыми и грецкими орехами

350 г **990 Р**

СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Студень из дичи

олень, утка, кабан

300 г **390 Р**

Деликатесы из дичи 50 г

540 Р

- Сыровяленая вырезка кабана
- Балык из куропатки и лося
- Сырокопчёная колбаса «Медведь»
- Сыровяленая колбаса «Кабан»

Паштет из дичи 150 г

390 Р

- Гусиная печень фуагра на багете с ягодным соусом
- Медвежатина с языком и грибами на багете с ягодным соусом

Муксун холодного копчения

100 г **650 Р**

Муксун слабосолёный

100 г **650 Р**

Строганина из муксуна

80 г **630 Р**

Сугудай из муксуна

150 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 **580 Р**

СУПЫ

Груздянка со сметаной

350 г **300 Р**

Борщ с уткой

350 г **300 Р**

Северная уха

из премиальных пород рыб

350 г **350 Р**

Консоме из цыплёнка

с яйцом пашот, зеленью и пряными травами

350 г **250 Р**

САЛАТЫ

Салат с манго и копчёной грудкой

и сочным манго с заправкой из оливкового масла, бальзамического уксуса и зернистой горчицы

250 г **590 Р**

Салат из печёной свеклы

с сыром рикотта, миксом салата и кедровыми орешками

250 г **490 Р**

Нисуаз с тунцом

с картофелем, яйцом пашот, томатами черри с оригинальной заправкой от шеф-повара на основе сладкого перца

250 г **790 Р**

Салат с ростбифом

и печёным картофелем на подушке из микс-салата с томатами черри и оливковым соусом с горчицей

250 г **790 Р**

Салат из бакинских томатов

с ароматным маслом, семенами подсолнечника и свежей кинзой

250 г **450 Р**

Греческий салат

со спелыми томатами огурцами и сладким болгарским перцем с сыром фетта и оливками

250 г **550 Р**

Салат «Цезарь»

с цыплёнком или тигровыми креветками классического рецепта с фирменным соусом

250 г **550 Р / 690 Р**

Табуле

Булгур, помидоры, свежая зелень, мята, лук, заправка на основе сока лайма и оливкового масла

250 г **450 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов

из нежной говяжьей вырезки на картофельном пюре

250 г **690 Р**

Грудка цыплёнка «Тандури»

запечённая под соусом демиглас

250 г **550 Р**

Утиная ножка «Конфи»

в сочетании с карамелизованной грушей и луком

320 г **890 Р**

Тольятто из утиной грудки

с карамелизованными апельсинами, фломбированными в коньяке

280 г **740 Р**

Жаркое из оленины с лисичками

350 г **630 Р**

Бифштекс из оленя

подаются с картофелем и фирменным соусом из груздей

240 г **750 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из лосося

на подушке из спаржи со сливочно-икорным соусом

300 г **990 Р**

Филе тихоокеанского палтуса

с кремом из цуккини

350 г **950 Р**

Муксун

запечённый с гарниром из ароматного табуле

300 г **1110 Р**

Щучья котлета

в оригинальной панировке из фисташек, подаётся на бисквите

250 г **680 Р**

ПЕЛЬМЕНИ И РАВИОЛИ

Равиоли с тигровой креветкой, сыром рикотта и зеленью в соусе «Блю чиз»

250 г **550 Р**

Пельмени с кроликом

250 г **550 Р**

Пельмени из оленины

250 г **550 Р**

Пельмени из муксуна 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**

СТЕЙКИ И ГРИЛЬ

Рибай

Говядина породы Блэк Ангус, высшей степени мраморности, 120 дней зернового откорма бычка, стейк из рёберной части, Аргентина
100 г

780 Р

Филе-Миньон

Говядина породы Блэк Ангус, высшей степени мраморности, 120 дней зернового откорма бычка, Аргентина
100 г

880 Р

Стриплойн

Говядина породы Блэк Ангус, высшей степени мраморности, 120 дней зернового откорма бычка, стейк из поясничной части, Аргентина
100 г

680 Р

Каре ягненка

Рёбрышки новозеландских ягнят
100 г

890 Р

Тольятто из тунца

100 г

690 Р

МАСЛО К СТЕЙКАМ

Трюфельное 30 г

60 Р

Горгонзолла 30 г

60 Р

Чесночное с травами 30 г

60 Р

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан

Fondant au chocolat — «тающий шоколад» — популярный французский десерт. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина.

290 Р

Крем-брюле

Crème brûlée, буквально обожжённые сливки — десерт из заварного крема с карамельной корочкой.

290 Р

Меренга

Нежное, воздушное безе с кремом из взбитых сливок и соусом из клубники и базилика

290 Р

СОУСЫ

Наршараб 30 г

60 Р

Тартар 30 г

60 Р

Барбекю 30 г

60 Р

Сальса 30 г

60 Р

Демиглас 30 г

60 Р

Клюквенно-брусничный 30 г

60 Р

Грибной 30 г

60 Р

Чесночный 30 г

60 Р

ГАРНИРЫ

Картофель папазелла парийо

Картофель в аргентинском стиле, сваренный в мундире и обжаренный на гриле
200 г

190 Р

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

Баклажан, кабачок, помидор, сладкий перец, шампиньоны и лук
400 г

650 Р

Спаржа 200 г

390 Р

Шампиньоны на гриле

150 г

490 Р

ХЛЕБ

Хлеб зерновой 150 г

100 Р

Хлеб ржаной 150 г

100 Р

Хлеб пшеничный 150 г

100 Р

Хлебная корзина

Хлеб пшеничный, хлеб зерновой, хлеб ржаной и три вида масла
300 г

300 Р