МЕНЮ



Стриж

ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН

Сфинкс

ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН

МЕНЮ

УСТРИЦЫ

Устрица
подается с соусом «Мацухиса»
(1 устрица / 720)

Устрицы «Рокфеллер»
запеченные со шпинатом и сыром пармезан
(2 устрицы / 920)

ЗАКУСКИ

Благородные сыры с сибирским вареньем
из кедровых шишек и лавандовым медом
(130/80 гр. / 2250)

Ассорти маринованных оливок
(100 гр. / 550)

Тарталетка с байкальской рыбой, копченой сметаной и икрой
(60 гр. / 790)

Малосольный лосось с дайконом и сметаной с юдзу
(130 гр. / 1350)

Байкальская рыба с печеным картофелем,
малосольным огурцом и укропным айоли
(150 гр. / 950)

Сагудай из муксуна с печеным картофелем
(130/50 гр. / 980)

Тартар из говядины с муссом из пармезана
и чипсами из топинамбура
(120 гр. / 1320)

Тартар из лосося и тунца с авокадо и киви
подается с чипсом из водорослей
(120 гр. / 1100)

Приморская закуска с креветками, малосольным лососем,
осьминогом, морским гребешком и красной икрой
(210 гр. / 2900)

ЗАКУСКИ

Эскалоп из фуа-гра с персиковым соусом
и булочкой бриошь
(130 гр. / 1650)

Карпаччо из говядины с рукколой,
стружкой тунца и соусом хо
(110 гр. / 1250)

Телячий язык
с соусом тоннато и каперсами
(150 гр. / 970)

Татаки из говядины с трюфельным понзу
и кремом из артишоков
(150 гр. / 1200)

Краб с авокадо, манго и соусом юдзу-алоэ
(130 гр. / 1800)

Тартинки с косулей, копченым черносливом
и сыром пармезан
(80 гр. / 980)

Драники из цукини с бураттой
и трюфельным маслом
(200 гр. / 1350)

Крудо из морского гребешка
и креветки с тайским манго
(120 гр. / 1450)

Еловые грузди со сметаной и зеленью
(150 гр. / 1400)

Хрустящие креветки с соусом тандури
(130 гр. / 870)

САЛАТЫ

Салат с креветками, рукколой, клубникой, сыром пармезан
и заправкой на основе лимонной травы
(200 гр. / 1050)

Ростбиф из мраморной говядины
с тайской заправкой, овощами и зеленью
(280 гр. / 1250)

Камчатский краб с томатами,
тайским манго и кремовым понзу
(220 гр. / 1950)

Оливье с мясом краба
(180 гр. / 1650)

Салат с цыпленком тандури,
листьями салата, авокадо и огурцом
(230 гр. / 1050)

Салат с лососем, авокадо
и орехом пекан
(200 гр. / 1450)

Салат с тунцом гриль,
томатами, оливками каламата, перепелиным яйцом
и медово-горчичной заправкой
(220 гр. / 1450)

Зеленый салат с сыром пармезан
(220 гр. / 1150)

ПАСТА И РИЗОТТО

Казаречче «Карбонара»
(260 гр. / 750)

Лингвини с креветками в сливочно-томатном соусе и сыром пармезан
(260 гр. / 1150)

Орзо с телячьими щечками и сыром пармезан
(260 гр. / 1150)

Феттучини с белыми грибами и трюфельным соусом
(260 гр. / 850)

СУПЫ

Уха из семги и муксуна на копченом бульоне
(300 гр. / 780)

Борщ
подается с наполеоном из бородинского хлеба
(350 гр. / 690)

Тайский суп с креветками и кальмаром
(260 гр. / 950)

Пельмени из мяса фермерского бычка
с грибным бульоном
(260 гр. / 750)

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

Палтус мисо с запеченными артишоками, шпинатом, картофельным кремом и соусом юдзу бер-блан
(200 гр. / 2200)

Морепродукты с печеным картофелем, шпинатом и соусом лемонграсс
(200 гр. / 2400)

Лосось с зелеными овощами и икорным соусом
(220 гр. / 2300)

Тунец Yellowfin с овощами в соусе понзу
(220 гр. / 1600)

Камчатский краб с картофельным кремом, спаржей и соусом бер-блан
(180 гр. / 2650)

Осьминог в гремолате
с печеными овощами и соусом ромеско
(200 гр. / 1950)

Запеченный муксун с картофелем и соусом из груздей
(260 гр. / 1450)

Морские гребешки с кремом из топинамбура, устричными грибами и трюфельным соусом
(200 гр. / 2200)

Котлеты из щуки со сливочно-икорным соусом
подаются со шпинатом и картофельным пюре с водорослями
(220 гр. / 1150)

МЯСО И ПТИЦА

Филе миньон со шпинатом, трюфельным картофельным кремом и соусом перигор
(160/100 гр. / 3900)

Цыпленок с картофелем, брокколи, стручковым горошком и соусом качо-э-пепе
(320 гр. / 1850)

Телячьи щеки в соусе из красного вина и лука с картофельным пюре
(300 гр. / 1850)

Стейк дельмонико из мраморной говядины с картофелем паризьен и соусом бароло
(350 гр. / 4900)

Ростбиф из косули с кашей из сельдерея и брусничным демигласом
(260 гр. / 2250)

Утиная грудка с персиком, кремом из карамельной моркови и соусом из черной смородины
(210 гр. / 1950)

Филе ягненка с ризотто из сельдерея, луковым кремом и соусом демиглас
(260 гр. / 2450)

Фланк-стейк с фуа-гра, цукини и трюфельным демигласом
(220 гр. / 2300)

ОВОЩИ

Мини-картофель, жареный с грибами подается со сметаной и маринованными огурцами
(150 гр. / 470)

Картофельный крем
(150 гр. / 300)

Картофель фри с сыром пармезан
(150 гр. / 480)

Спаржа на гриле с вялеными томатами и бальзамическим уксусом
(120 гр. / 1450)

Овощи на гриле
(150 гр. / 550)

Брокколи в азиатском соусе с орехами кешью
(150 гр. / 490)

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Торт «SAYEN»
(150 гр. / 580)

Тирамису
(150 гр. / 680)

Десерт «Анна Павлова» с кремом из малины, свежей ягодой и мороженым из топленого молока
(150 гр. / 580)

Шоколадный фондан с мороженым и кофейным желе
(140 гр. / 650)

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Крем-карамель с сезонной ягодой
и карамелизированными кедровым орешками
(120 гр. / 480)

Пирожное «Птичье молоко»
(150 гр. / 750)

Торт «Наполеон» с брусникой
(150 гр. / 580)

Брусника с кедровым орехом
подается с медом или сгущенным молоком
(140 гр. / 680)

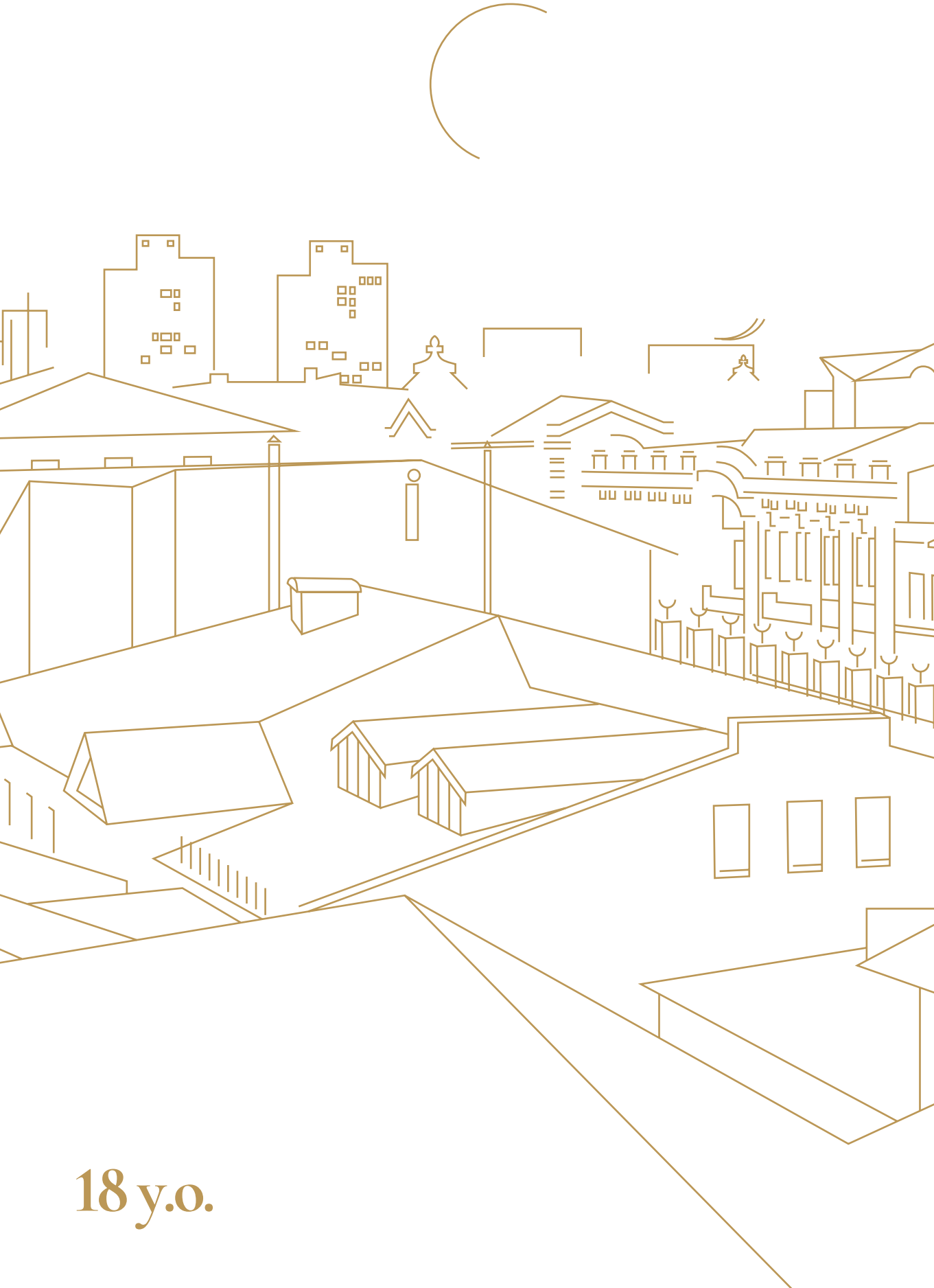
Конфета собственного приготовления
в ассортименте
(1 конфета / 200)

Мороженое или сорбет
собственного приготовления
(50 гр. / 250)

Стрижи

18 ЛЕТ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ПУТЕШЕСТВИЯ

strizhi.net



18 y.o.