

# МЕНЮ



*Стрижи*

ПАНОРАМНЫЙ  
РЕСТОРАН



ПАНОРАМНЫЙ  
РЕСТОРАН

## МЕНЮ

### УСТРИЦЫ

Устрица.  
Подаётся с соусами Мицухисо и Миньонетт  
(1 устрица / 720)

Устрица «Рокфеллер»,  
запечённая со шпинатом и сыром пармезан  
(1 устрица / 850)

### ЗАКУСКИ

Сырная тарелка:  
Благородные сыры со спелым манго  
и сибирским вареньем из кедровых шишек  
(130/160 гр. / 2450)

Прошутто, маринованные оливки  
(80 гр. / 1350)

Тарталетки с муссом из авокадо  
и камчатским крабом  
(60 гр. / 960)

Тарталетки с угрем  
(60 гр. / 920)

Тарталетки с байкальской рыбой, копченой сметаной и икрой  
(60 гр. / 690)

Малосольный лосось с кремом из авокадо  
(120 гр. / 1250)

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

Сагудай из муксуна  
(130 гр. / 980)

Строганина из муксуна  
(100 гр. / 980)

## САЛАТЫ

Морепродукты со свежими овощами, рукколой,  
манго и дрессингом карри  
( 230 гр. / 1950 )

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

Камчатский краб с томатами,  
тайским манго и кремовым понзу  
( 220 гр. / 2200 )

Оливье с мясом краба  
( 180 гр. / 1950 )

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 )

## ЗАКУСКИ

Тартар из говядины  
с пармезаном и топинамбуром  
( 120 гр. / 1490 )

Тартар из лосося с кремом из авокадо  
и чипсом из водорослей  
( 120 гр. / 1390 )

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

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

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

Татаки из говядины с трюфельным понзу  
и кремом из артишоков  
( 150 гр. / 1600 )

Авокадо с крабом в манговом соусе  
( 130 гр. / 2100 )

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

Карпаччо из спелых томатов  
и артишоков с соусом тоннато  
( 200 гр. / 950 )

Крудо из морского гребешка и креветки с тайским манго  
( 120 гр. / 1550 )

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

Креветки тигровые с соусом тандури  
( 130 гр. / 1100 )

## СУПЫ

Уха из семги и муксуна на копченом бульоне

( 300 гр. / 780 )

Борщ,  
подаётся с салом на бородинском хлебе

( 350 гр. / 690 )

Куриный бульон  
с тортеллини и шпинатом

( 300 гр. / 560 )

Тайский суп с креветками и кальмаром

( 260 гр. / 950 )

Пельмени с начинкой из мяса фермерского бычка  
с грибным бульоном

( 260 гр. / 750 )

## ПАСТА И РИЗОТТО

Казаречче «Карбонара»

( 260 гр. / 950 )

Лингвини с креветками в сливочно-томатном соусе  
и сыром пармезан

( 260 гр. / 1450 )

Феттучини с белыми грибами и трюфельным соусом

( 260 гр. / 850 )

Ризотто со спаржей и копченым угрем

( 260 гр. / 1550 )

## РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

Палтус запеченный с глазированным кремом  
из моркови и брокколи

( 200 гр. / 2250 )

Форель со спаржей и икорным соусом

( 220 гр. / 2800 )

Тунец yellowfin с зелеными овощами

( 220 гр. / 1800 )

Камчатский краб с картофельным кремом  
со спаржей, соусом бер блан

( 180 гр. / 3800 )

Котлета из лангустина со шпинатом  
и муссом «Сладкий Чили»

( 130 гр. / 1580 )

Осьминог в гремолате  
с печеными овощами и соусом ромеско

( 200 гр. / 2900 )

Запеченный муксун с картофелем и соусом из груздей

( 260 гр. / 1450 )

Морепродукты  
со сливочно-сырным соусом горгонзола

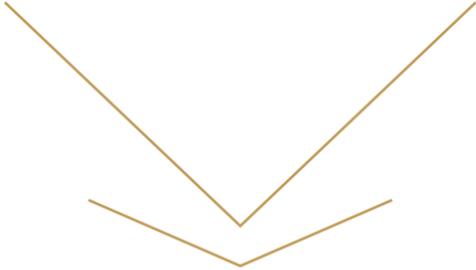
( 280 гр. / 2900 )

Морские гребешки с брокколи,  
устричными грибами и трюфельным соусом

( 200 гр. / 2450 )

Котлета из щуки со сливочно-икорным соусом,  
подается со шпинатом и картофельным пюре с водорослями

( 220 гр. / 1550 )



## МЯСО И ПТИЦА

Филе миньон со шпинатом  
и трюфельным картофельным кремом

( 160/100 гр. / 3900 )

Жареный цыпленок с картофелем,  
брокколи и соусом горгонзола

( 320 гр. / 1950 )

Телячьи щеки в соусе из красного вина и лука  
с картофельным пюре

( 300 гр. / 1950 )

Стейк дельмонико из мраморной говядины  
с картофелем паризьен, луковым кремом  
и соусом бароло

( 350 гр. / 4900 )

Утиная грудка с персиком, кремом из карамельной моркови  
и соусом из черной смородины

( 210 гр. / 2400 )

Ягнячьи язычки в гранатовой глазури  
с зеленым горошком

( 250 гр. / 2100 )

Филе ягненка  
с луковым кремом, брокколи и соусом демиглас

( 280 гр. / 2450 )

Тальята из говядины с цуккини,  
фуа-гра и сливочным демигласом

( 220 гр. / 2500 )



## ОВОЩИ

Мини-картофель, жаренный с грибами

( 150 гр. / 450 )

Картофельный крем

( 150 гр. / 450 )

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

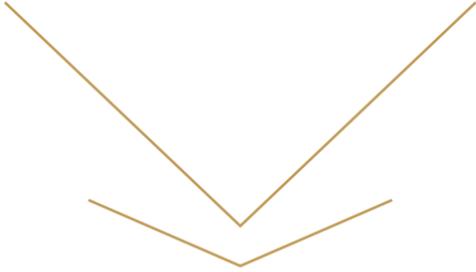
( 150 гр. / 680 )

Десерт «Анна Павлова» с кремом из смородины,  
свежей ягодой и ванильным мороженым

( 150 гр. / 580 )

Шоколадный фондан с мороженым

( 140 гр. / 650 )



## ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Птичье молоко»

( 150 гр. / 750 )

Шоколадная полусфера  
с печеньем и манговым соусом

( 140 гр. / 670 )

Торт «Наполеон» с черникой

( 150 гр. / 580 )

Брусника с кедровым орехом  
(с медом или сгущенным молоком)

( 140 гр. / 620 )

Конфета собственного приготовления  
в ассортименте

( 1 конфета / 200 )

Мороженое или сорбет

( 50 гр. / 250 )



# Стрижи

17 ЛЕТ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО  
ПУТЕШЕСТВИЯ