

МЕНЮ



Стрижи

ПАНОРАМНЫЙ
РЕСТОРАН

УСТРИЦЫ

Устрица.

Подаётся с соусами Мицухисо и Миньонетт

(1 устрица / 620)

Устрица «Рокфеллер»,

запечённая со шпинатом и сыром пармезан

(1 устрица / 660)

ЗАКУСКИ

Сырная тарелка:

Благородные сыры со спелым манго
и сибирским вареньем из кедровых шишек

(130/160 гр. / 1750)

Прошутто, маринованные оливки

(80 гр. / 760)

Тарталетка с муссом авокадо
и камчатским крабом

(40 гр. / 380)

Чипс из водорослей с муксуном и икрой омуля

(40 гр. / 250)

Малосольный лосось с кремом из авокадо

(120 гр. / 950)

Омуль традиционного слабого посола
с печёным картофелем, малосольным огурцом
и копчёной сметаной

(150 гр. / 860)

Сагудай из муксуна

(130 гр. / 670)

Строганина из муксуна

(100 гр. / 640)

ЗАКУСКИ

Тартар из говядины с пармезаном, трюфельной солью
и чипсами из семян льна

(120 гр. / 870)

Тартар из лосося с кремом из авокадо
и чипсом из водорослей

(120 гр. / 870)

Приморская закуска с креветками,
малосольным лососем, копчёным лососем,
морским гребешком и красной икрой

(210 гр. / 1650)

Эскалоп из фуа-гра с манго,
булочкой бриошь и вишнёвым соусом

(130 гр. / 950)

Телячий язык
с соусом тоннато и каперсами

(150 гр. / 670)

Татаки из говядины с трюфельным понзу
и кремом из артишоков

(150 гр. / 950)

Авокадо с крабом в манговом соусе

(130 гр. / 1250)

Драники из цукини с бураттой
и трюфельным маслом

(200 гр. / 880)

Карпаччо из спелых томатов
с бураттой и трюфельной солью

(180 гр. / 650)

Севиче из морского гребешка с тайским манго

(100 гр. / 850)

Еловые грузди со сметаной и зеленью

(180 гр. / 780)

Креветки тигровые с соусом тандури

(130 гр. / 720)



САЛАТЫ

Морепродукты со свежими овощами, рукколой,
манго и дрессингом карри

(230 гр. / 1250)

Ростбиф из мраморной говядины
с тайской заправкой, овощами и зеленью

(280 гр. / 850)

Камчатский краб с томатами,
тайским манго и кремовым понзу

(220 гр. / 1650)

Оливье с мясом краба

(180 гр. / 1650)

Салат с цыпленком тандури,
листьями салата, авокадо и огурцом

(230 гр. / 730)

Салат с лососем, авокадо
и орехом пекан

(200 гр. / 980)

Салат с тунцом гриль,
томатами, оливками каламата, перепелиным яйцом
и медово-горчичной заправкой

(220 гр. / 890)

Зеленый салат с сыром пармезан

(220 гр. / 750)

Свекла с козьим сыром,
листьями шпината и кедровым орехом

(120 гр. / 560)



ПАСТА И РИЗОТТО

Казаречче с копчёным лососем и шпинатом

(260 гр. / 850)

Лингвини с морским гребешком и креветками

(260 гр. / 950)

Фетучини с трюфелем, сморчками и белыми грибами

(260 гр. / 960)

Ризотто с морским гребешком

(260 гр. / 980)



СУПЫ

Уха из дикой рыбы. Норвежская сёмга
и муксун на копчёном бульоне

(300 гр. / 580)

Борщ с телячьими щеками,
подаётся с салом на бородинском хлебе

(350 гр. / 520)

Суп-пюре из тыквы с креветками и пармезаном

(250 гр. / 480)

Куриный бульон
с тортеллини и шпинатом

(300 гр. / 520)

Тайский суп с креветками и кальмаром

(260 гр. / 710)

Пельмени с начинкой из мяса фермерского бычка
с грибным бульоном

(260 гр. / 620)



РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

Палтус запечённый
с глазированным кремом из моркови
(200 гр. /1350)

Форель со спаржей и икорным соусом
(220 гр. /1550)

Тунец yellowfin с зелеными овощами
(220 гр. /1450)

Камчатский краб с картофельным кремом
со спаржей, соусом бер блан
(220 гр. /1800)

Котлета из лангустина со шпинатом
и муссом «Сладкий Чили»
(130 гр. /980)


Осьминог в гремолате
с печеными овощами и соусом ромеско
(200 гр. /1850)

Запеченный муксун с картофелем и соусом из груздей
(260 гр. /1150)

Морепродукты
со сливочно-сырным соусом горгонзола
(280 гр. /1750)

Морские гребешки с цукини,
брокколи, сморчками и соусом голландез
(200 гр. /1250)

Котлета из щуки со сливочно-икорным соусом,
подается со шпинатом и картофельным пюре с водорослями
(220 гр. /1100)





МЯСО И ПТИЦА

Филе миньон со шпинатом, соусом из сморчков
и трюфельным картофельным кремом

(160/100 гр. / 2650)

Жареный цыпленок с картофелем,
брокколи и соусом горгонзола

(320 гр. / 1350)

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

(300 гр. / 1350)

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

(350 гр. / 2850)

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

(210 гр. / 1450)

Ягнячьи язычки в гранатовой глазури
с зеленым горошком

(250 гр. / 1650)

Филе ягненка
с луковым кремом, брокколи и соусом демиглас

(280 гр. / 1600)

Бефстроганов из говядины
с соусом из сморчков

(300 гр. / 1380)



ОВОЩИ

Мини-картофель, жаренный с грибами

(150 гр. / 380)

Картофельный крем

(150 гр. / 280)

Картофель фри с сыром пармезан

(150 гр. / 350)

Спаржа на гриле с вялеными томатами
и бальзамическим уксусом

(120 гр. / 670)

Овощи на гриле

(150 гр. / 420)

Брокколи в азиатском соусе с орехами кешью

(150 гр. / 420)



ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Торт SAYEN

(150 гр. / 380)

Тирамису

(150 гр. / 450)

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

(150 гр. / 420)

Шоколадный фондан
со свежей ягодой и мороженым

(140 гр. / 450)



ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Птичье молоко»

(150 гр. / 440)

Шоколадная полусфера
с печеньем и манговым соусом

(140 гр. / 480)

Торт «Наполеон» с черникой

(150 гр. / 450)

Панна-Котта лемонграсс с соусом из маракуйи

(150 гр. / 360)

Брусника с медом и кедровым орехом

(160 гр. / 440)

Французское печенье макарон
в ассортименте

(1 макарон / 150)

Конфета собственного приготовления
в ассортименте

(1 конфета / 120)

Мороженое или сорбет

(50 гр. / 200)

