

КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ



КВАРИУМ

УСТРИЦА

На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

720.-

ГРЕБЕШОК

750.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с беарнезом на костном мозге и тархуном

690.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с томатом и икрой палтуса

890.-

КРУДО ИЗ ДИКОГО СИБАСА

с юдзу винегретом

1550.-

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА

с трюфельным понзу и каперсами

1290.-

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ

570.-

КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК

в соусе из маракуйи с клубникой

830.-

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с изюмом в вине

490.-

САЛО ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ

с малиновым луком и чёрным перцем

580.-

ТАРЕЛКА СЫРОВ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ

1390.-

САЛАТЫ

| | |
|---|---------|
| С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ | 990.- |
| БОЛЬШОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ | 550.- |
| С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ 1000 ОСТРОВОВ | 1 290.- |
| С СЁМГОЙ, ОГУРЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО | 1 190.- |
| БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СЕМЕЧЕК И КОПЧЁНОЙ ФЕТОЙ | 890.- |
| С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ | 850.- |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|--------|
| ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН с томатами и тартаром из угря | 640.- |
| ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с ореховым соусом | 720.- |
| ЖАРЕННЫЕ ОЛИВКИ И АРТИШОКИ на трюфельном креме | 750.- |
| ЗАПЕЧЁННЫЙ ГРЕБЕШОК с картофелем и грюйером | 1490.- |

СУПЫ

| | |
|--|---------|
| ВЕЛЮТЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ с копчёным говяжьим ребром | 1 190.- |
| ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ | 680.- |
| БОРЩ С КРАБОМ «смальцем» из гребешка и чесночным хлебом | 1 220.- |
| СЛИВОЧНАЯ УХА С ПАЛТУСОМ, ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ | 890.- |

*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

| | |
|--|--------|
| ОМУЛЬ С ТОМАТОМ с горошком и морским виноградом | 1620.- |
| СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ в соусе биск | 890.- |
| КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ с пюре из порея и острым томатом | 1280.- |
| ДОРАДО В КАРТОФЕЛЬНОЙ ЧЕШУЕ с бермонте из вонголе и устриц | 1550.- |
| КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА С КРАБОМ И КАБАЧКОМ с соусом XO на вяленых томатах | 990.- |
| ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ в сметанном соусе с морским виноградом | 990.- |
| СТЕЙК ИЗ СЁМГИ с брокколи и томатным соусом | 1690.- |
| ПАЛТУС В КУКУРУЗНОЙ КОРОЧКЕ с маринованным шиитаке и кремом из кукурузы | 1720.- |
| КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ с соусом карри | 690.- |
| КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА с картофельным пюре и соусом из петрушки и мяты | 1170.- |

МЯСО / ПТИЦА

| | |
|---|--------|
| СТЕЙК МИНЬОН со стручковой фасолью и сырным демигласом | 1420.- |
| ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК с соусом дзадзыхи и печёным томатом | 1250.- |
| УТИНАЯ НОЖКА с тушёным шпинатом и кремом из кураги | 1530.- |
| ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА с грибами и демигласом | 1320.- |

*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ОВОЩИ И КРУПЫ

| | |
|--|-------|
| КАПУСТА с ореховым соусом и водорослевой икрой | 550.- |
| ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ с кремом из феты | 520.- |
| ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТ со страчателлой, песто и конфитюром из печеного перца | 690.- |
| СВЁКЛА в гранатовом соусе с кедровыми сливками | 580.- |

ПИРОГИ И ХЛЕБ

| | |
|--|---------|
| ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ | 1 250.- |
| ПИРОГ С КОПЧЁНЫМ ОСЬМИНОГОМ, ПЕРЦАМИ И ШПИНАТОМ | 1 650.- |
| ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ | 990.- |
| ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ | 550.- |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-------|
| ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ с хрустящей вишней, фундуком и мальдонской солью | 650.- |
| ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО с клубникой и кремом из маскарпоне | 590.- |
| КОКОСОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ с соусом из топлёного молока | 590.- |
| ЯГОДНОЕ КУЛИ С ПОРТВЕЙНОМ, ШОКОЛАДНЫМ ГНАШЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ | 550.- |
| МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ КОНФИ И ХРУСТЯЩИМ БИСКВИТОМ | 550.- |
| КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ БРИОШЬ с мороженым, солёной карамелью и фисташками | 550.- |

*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ