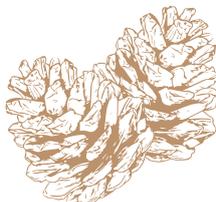

СИБИРСКИЕ ДАРЫ

Siberian gifts

Вышедший из простого народа, Федор Шаляпин душевно любил сибирскую кухню: наваристую уху, соленья, котлеты из рубленой оленины, пряные печеные яблоки. Знал он толк в хорошем застолье и тонких винах, был радушным, хлебосольным хозяином, ведь свой гастрономический вкус он развивал, как развивают талант. Записи рецептов тех блюд, которые повар готовил для него, много лет являлись бесценным экспонатом Музея театрального и музыкального искусства, представляя собой свидетельство материальной культуры Серебряного века.

Наше Сибирское меню познакомит современных гурманов с кулинарными пристрастиями артистической элиты начала XX века.





ЗАКУСКИ

Snacks



Строганина из енисейского муксуна Stroganina from the Yenisei muksun	150	439
Тартар из оленины с перепелиным яйцом Venison tartare with quail egg	90/40	539
Ассорти копченостей с горлодером Smoked meats with gorloder	160/40/40	709
Хрустящие грузди с мини-картофелем, сметаной и луком Crispy mushrooms with mini potatoes, sour cream and onions	120/100/40	549
Ассорти из солений Assorted pickles	380	489
Оленина вяленая Dried deer	70	539

САЛАТЫ

Salads



Теплый салат с белыми грибами и телятиной Warm salad with porcini mushrooms and veal	240	469
Таежный салат из оленины на гриле с папоротником Taiga salad with grilled venison and fern	180	599
Салат из печеной свеклы, молодого сыра и кедрового ореха Salad with baked beets, young cheese and pine nuts	230	479
Теплый салат из копченого филе утки с гревесными грибами, папоротником и кедровым орехом Warm salad with smoked duck fillet with mushrooms, fern and pine nuts	200	589





СУПЫ

Soups



Уха по-царски

Наваристая уха на крепком бульоне с форелью, муксуном и нельмой, молодым картофелем, луком и пряностями

Royal ukha. Fish soup on a strong broth with trout, muksun and nelma, with a young potato, onion and spices

300/40

799

Охотничий борщ с маралом

Hunting borsch with maral

300/40/30

539

Навар из утки с домашней лапшой и яйцом-пашот

Duck soup with homemade noodles and poached egg

300

469





ГОРЯЧЕЕ

Hot dishes



Филе енисейского муксуна на теппане, с картофельными дольками и сливочным соусом с кедровыми орешками Yenisei muksun fillet on teppan, with potato slices and cream sauce with pine nuts	150/120/40	779
Котлеты из щуки и енисейского муксуна на теппане Pike and Yenisei muksun cutlets on teppan	160/100/40/20	599
Нежная оленина на теппане с добавлением sake Tender venison on teppan with sake	165	619
Мякоть барашка с таежным папоротником и фасолью в устричном соусе Lamb pulp with Taiga fern and beans in oyster sauce	220	539
Кебаб из марала и лося на спелых томатах с миксом салатов Maral and moose kebab on ripe tomatoes with salad mix	70/70/50	589
Котлета из рубленой оленины на теппане, с картофелем, жареным папоротником и аджикой Chopped venison cutlet on teppan, with potatoes, fried fern and adjika	100/150/40	599
Каре таймырского оленя на ребре с бруснично-винным соусом Rack of Taimyr deer on the rib with lingonberry-wine sauce	240/60/40	1319





ДЕСЕРТЫ Desserts



Десерт «Шишки»
Dessert «Pine cone»

130

349

Пряное печеное яблоко с медом, брусникой
и кедровым орехом
Baked apple with honey, lingonberries and pine nuts

200

399

Таежная брусника с алтайским медом и кедровыми
орехами
Taiga lingonberry with Altai honey and pine nuts

130

319



ПАНАЗИАТСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Pan-Asian sentence

Прекрасное мнение о себе, как о большом «гастрономе», как тогда называли гурманов, Федор Шаляпин оставил везде, где гастролировал.

Он с трепетом относился ко всем местным блюдам, которые с превеликим удовольствием пробовал в новых странах, куда приезжал с гастролями. Был необычайный случай: однажды, в мировом турне, через несколько лет после отъезда из России, великий басс попробовал блюда, на тот момент совсем диковинной, азиатской кухни и был просто поражен яркими остротами и необычайным послевкусием. С тех самых пор в его кулинарных предпочтениях навсегда укоренились яства, рецепты которых Федор Шаляпин привозил с гастролей и с радостью угощал ими своих друзей.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold snacks



Тартар из тунца и семги Tuna and salmon Tartare	160	589
Семга с дижонской горчицей Salmon with dijon mustard	115	599
Сырное плато с кизиловым вареньем Cheese plateau with dogwood jam	180	849
Утка по-пекински Peking duck	290	889
Мясные специалитеты Meat specialties	380	969
Запеченные мидии с Пармезаном на створке Baked mussels with Parmesan	200	599
Тигровые креветки на теппане с пюре манго и шпинатом Tiger shrimps on teppan with mashed mango and spinach	160	729
Такаки из телятины с перепелиным яйцом, рукколой и икрой летучей рыбы Veal tataki with quail egg, arugula and flying fish roe	160	699





САЛАТЫ

Salads



Такаки из тунца в кунжуте с миксом салатов Tuna tataki in sesame seeds with salad mix	150	669
«Цезарь» с морепродуктами «Caesar» with seafood	195	699
Тигровые креветки с авокадо, ананасом и рукколой Tiger shrimps with avocado, pineapple and arugula	190	699
«Менамский» с морепродуктами «Menamsky» with seafood	210	589
Телятина-гриль с перепелиным яйцом и шампиньонами Grilled veal with quail egg and champignons	190	599
«Греческий» «Greek»	220	489
«Оливье» с лососем и авокадо «Olivier» with salmon and avocado	150	529
Копченый угорь с клубникой, авокадо и шпинатом Smoked eel with strawberries, avocado and spinach	200	849

РОЛЛЫ



Ролл «Дракон» (мясо краба, копченый угорь, сливочный сыр, авокадо, тобико) Roll «Dragon» Crab, smoked eel, cream cheese, avocado, tobiko	215	729
Ролл «Калифорния» с камчатским крабом (мясо краба, авокадо, свежий огурец, тобико) Roll «California» with Kamchatka crab Crab, avocado, fresh cucumber, tobiko	235	689
Ролл «Филадельфия» (семга, копченый угорь, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец) Roll «Philadelphia» Salmon, smoked eel, cream cheese, avocado, fresh cucumber	215	609





Ролл «Лава» (морской гребешок, семга, сливочный сыр, тобико) Roll «Lava» Scallop, salmon, cream cheese, tobiko	205	419
Теплый ролл «Аляска» (семга, копченый угорь, сливочный сыр, свежий огурец, авокадо) Warm roll «Alaska» Salmon, smoked eel, cream cheese, fresh cucumber, avocado	275	609
Каппа Маки (сливочный сыр, свежий огурец) Kappa maki Cream cheese, fresh cucumber	175	239
Унаги Маки (копченый угорь, сливочный сыр, свежий огурец) Unagi maki Smoked eel, cream cheese, fresh cucumber	155	349
Теплый ролл с семгой (семга, сливочный сыр, свежий огурец, авокадо, тобико) Warm roll with salmon Salmon, cream cheese, fresh cucumber, avocado, tobiko	235	579
Ролл с опаленным лососем, креветкой и манго (лосось, темпурная креветка, манго, сливочный сыр, соус манго-чили) Roll with seared salmon, shrimp and mango Salmon, tempura shrimp, mango, cream cheese, mango-chili sauce	265	849
Ролл с тунцом, авокадо и дуэтом пикантных соусов (тунец, икра летучей рыбы, авокадо, сливочный сыр, зеленый лук, соус спайси, ореховый соус) Roll with tuna, avocado and a duet of spicy sauces Tuna, flying fish roe, avocado, cream cheese, green onion, spicy sauce, nut sauce	255	649
Ролл с темпурной креветкой, маракуйя и спайси соусом Roll with tempura shrimp, passion fruit and spicy sauce	255	699
Сашими ассорти (лосось, угорь, королевская креветка) Sashimi assorted Salmon, eel, king shrimp	280	1249





СУПЫ

Soups



Том Ям Люкс

(Традиционный тайский суп с морским гребешком, палтусом, креветками и кокосовым молоком)

Tom Yam Luxe

Traditional Thai soup with scallop, halibut, shrimps and coconut milk

300

1049

Рамен с телятиной-гриль и древесными грибами

Ramen with grilled veal and wood mushrooms

540

659

Харчо с бараниной

Kharcho with lamb

300

559

ГРИЛЬ



Дорада с соусом Тартар

Dorada with Tartar sauce

320

1049

Нежное филе телятины на гриле

Tender grilled veal fillet

340

939

Медальоны из телятины с картофелем на теппане

Veal medallions with potatoes on teppan

330

849

Стейк «Шалыпин»

Steak «Shalyapin»

250/60/40

889

Стейк «Рибай» травяного откорма с зеленым маслом

Steak «Ribeye» with green butter

300/45

1569

Стейк из тунца

Tuna steak

260

849

Стейк из семги

Salmon steak

255

1059





ТЕППАН

Терпан



Тигровые креветки, обжаренные в sake Tiger shrimps fried in sake	130	599
Рис с креветками и яйцом-пашот Rice with shrimps and poached egg	230	489
Крабовые котлеты с соусом Биск Crab cutlets with Bisque sauce	240	599
Паг Тай с морским гребешком, креветками и кальмарами Pad Thai with scallop, shrimps and squid	280	729

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes



Свиная шея в Терияки Pork neck in Teriyaki	200	569
Филе лосося с баклажанами в кокосовом соусе Карри Salmon fillet with eggplant in coconut Curry	250	809
Дальневосточный гребешок в Терияки с белыми грибами и картофельным муссом Far Eastern scallop in Teriyaki with porcini mushrooms and potato mousse	320	889
Мясной микс-гриль Grilled meat mix	1140	2889
Микс-гриль из морепродуктов Grilled seafood mix	610	3259
Тигровые креветки с кальмаром, белыми грибами и баклажаном в сливочном соусе Tiger shrimps with squid, porcini mushrooms and eggplant in a creamy sauce	210	889





ОВОЩИ

Side dishes



Рис басмати Basmati rice	100	249
Дикий рис в сливочном соусе Wild rice in cream sauce	100	299
Картофель на теппане Potatoes on teppan	150	209
Картофельное пюре с васаби и Пармезаном Mashed potatoes with wasabi and Parmesan	150	249
Овощной микс на теппане Vegetable mix on teppan	150	319
Спаржа на теппане Asparagus on teppan	120	309
Овощи гриль (на выбор) Grilled vegetables (at choose)	100	189

СОУСЫ

Souse



Тартар Tartar	40	119
Тайский острый Thai spicy	40	119
Гранатовый с бальзамиком Pomegranate with balsamic	40	159
Кокосовый с зеленым Карри Coconut with green Curry	40	159
Блю Чиз Blue Cheeze	40	119
Сливочно-грибной Creamy-mushrooms	40	119





ДЕСЕРТЫ

Desserts



Шоколадный фондан Chocolate fondant	120	339
Пирог с творожным кремом и лесными ягодами Pie with curd cream and wild berries	140	339
Десерт «Павлова» Dessert «Pauloua»	105	409
Классический «Тирамису» Classic «Tiramisu»	120	339
Фруктовая тарелка Fruits plate	960	929

НАПИТКИ

DRINKABLES



ЧАЙ • TEA

Ассам Меленг Assam Meleng	600	219	Жасмин Jasmine	600	219
Эрл Грей Earl Grey	600	219	Молочный Улун Milk Oolong	600	219
Ганпаудер The gunpowder	600	219			

ДОБАВКИ К ЧАЮ • ADDITIVES TO THE TEA

Мед Honey	50	59	Облепиха Sea-buckthorn	50	39
Ромашка Chamomile	10	59	Имбирь Ginger	20	39
Молоко Milk	100	39	Чабрец Thyme	5	39
Мята Mint	10	39			





АВТОРСКИЕ ЧАИ • AUTHOR'S TEAS

Ромашка с маракуйей Chamomile with passion fruit	600	349
Таежный сбор на кедровых орехах Taiga harvest on pine nuts	600	349
Медово-имбирный на апельсиновом соке Honey-ginger on orange juice	600	349
Мандарин-облепиха с имбирем и медом Tangerin-sea buckthorn with ginger and honey	600	349
Черный чай на бруснике с маракуйей и мятой Black lingonberry tea with passion fruit and mint	600	349
Черный чай с клюквой и черной смородиной Black tea in cranberries and black currants	600	349

КОФЕ • COFFEE

Эспрессо Espresso	40	129	Капучино Cappuccino	200	179
Американо Americano	140	129	Латте Latte	250	199

ЛИМОНАДЫ • LEMONADE

Классический Classic	300	189	1000	559
Имбирь-маракуйя Ginger-passion fruit	300	189	1000	559
Грейпфрут-бузина Grapefruit-elder	300	189	1000	559

НАПИТКИ ИЗ ЯГОД • DRINKS FROM THE BERRIES

Брусничный морс Cranberry morse	300	129	1000	359
------------------------------------	-----	------------	------	------------





МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА • MINERAL WATER

Аква Минерале Aqua Minerale	260	159	Байкал Baikal	450	209
Нарзан Narzan	500	209	Боржоми Borjomi	330	259

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ • CODA

Pepsi, 7Up, Everues	250	189	Adrenalin rush	250	259
---------------------	-----	------------	----------------	-----	------------

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ • ENERGY DRINKS

Red Bull Energy Drink	250	299
Red Bull Sugar Free	250	299
Red Bull Tropical Edition	250	299

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ • FRESH JUICE

Апельсиновый Orange	300	349	Грейпфрутовый Grapefruit	300	349
Яблочный Apple	300	299	Ананасовый Pineapple	300	509

СОКИ • JUICE

Сок «Я» в ассортименте Juice in assortment	300	129	970	359
---	-----	------------	-----	------------





Данные материалы являются рекламными.
Утвержденное меню с полной информацией находится у администратора.

This is advertising materials.
Ask administrator for approved menu and full information.

Все цены указаны в рублях.

All prices are in rubles.

