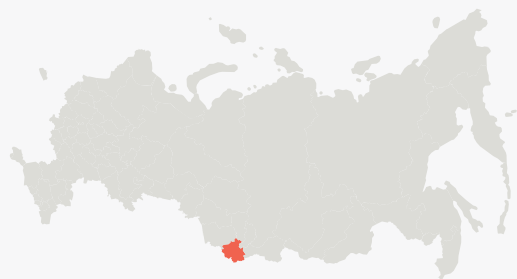




АЛТАЙСКИЕ БЫЧКИ ГЕРЕФОРД



АЛТАЙ

Алтай входит в десятку самых красивых и экологически чистых мест мира.

Путешествуя, можно увидеть все природные зоны России: степь, лесостепь, тайгу и горы. Самая высокая точка – гора Белуха (4506 м). Когда-то именно здесь искал легендарную Шамбалу мыслитель и художник Николай Рерих. Сейчас территория Алтая внесена в список всемирного наследия ЮНЕСКО.





3 541 KM



Алтай

Санкт-Петербург

В сердце Алтая расположен агрокомплекс «Дружба». Именно отсюда раз в неделю мы встречаем чартерные рейсы с мраморной говядиной аристократичной британской породы бычков Герефорд. Чтобы каждый день вы могли совершить вкусное путешествие от Санкт-Петербурга до Алтая, не покидая нашего ресторана.



ЗАКУСКИ

	Руб.
Паштет из куриной или говяжьей печени с тостами и вишнёвым конфитюром	360
Солонина из говядины с мочёной облепихой и заправкой из горчицы и дягилевого мёда	760
Ростбиф с маринованным нектарином и вялеными томатами	770
Тартар из говядины с белыми грибами, трюфельным маслом и муссом из пармезана	780
Тартар из тунца с желе из вишни и чипсом из нори	790
Севиче из сахалинского гребешка с мятным яблоком в азиатском соусе	760
Буррата с томатами и бальзамической икрой	810

	Руб.
Сырная доска (молодые сыры: сливочный, с песто, подкопчённый, с фисташкой; алтайский мёд и кедровые орехи)	960
Колбасная доска (алтайская парма, колбаса краковская, чоризо, украинская жареная, окорок тамбовский)	1150
Сало с тостами, острой горчицей и зелёным луком	280
Селёдка с картофелем и маринованным луком в свекольном соке	390
Соления (солёные грибы, малосольные огурцы, маринованная капуста)	410
Оливки	320
Вяленые томаты	250
Маринованные артишоки	380



САЛАТЫ

	Руб.
Салат с томлёной говядиной и луком-шалот	670
Салат с куриной печенью и маринованными томатами черри	570
Салат с камчатским крабом, томатами и авокадо в ореховым соусом	1280
Салат с тигровыми креветками, маринованными артишоками, рукколой и соусом айоли	720
Салат с маринованным ревенем, зелёными овощами и домашним сыром на выбор	460
Салат из трёх видов томатов с красным луком и эстрагоном	360

БРУСКЕТЫ

	Руб.
Брускетта с муссом из авокадо, лососем и рукколой	490
Брускетта с алтайской пармой и соусом ремулад	510
Брускетта с камчатским крабом, с рукколой и томатами черри	560



СУПЫ

	Руб.
Суп из чечевицы с мраморной говядиной и корнеплодами	420
Тыквенный крем-суп с камчатским крабом	480
Солянка фирменная	460
Борщ с мраморной говядиной и салом собственного посола	380
Суп из белых грибов	390

РАВИОЛИ, ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

	Руб.
Равиоли с уткой и боттаргой из чёрной икры	640
Пельмени с мраморной говядиной и фермерской свининой	460
Вареники с картофелем, белыми грибами и трюфельным маслом	360



Мраморность говядины - это своего рода штрих код, по которому можно получить представление о насыщенности и сочности мяса. Мы уделяем особое внимание классификации мраморности мяса. Самые высокие из которых - прайм и чойс.

Прайм - мясо с множеством тонких жировых вкраплений, делает его сочным и невероятно вкусным.

Чойс - золотая середина классификации стейков -. Мраморность чуть ниже, что делает мясо более диетическим.

Выбор за Вами.

СТЕЙКИ

ПРЕМИАЛЬНЫЕ

ПРАЙМ

Руб.

Ковбой	880
Ти-бон	780
Филе миньон	860
Рибай	880
Нью-Йорк	640

ЧОЙС

Руб.

Ковбой	760
Ти-бон	660
Рибай	660
Нью-Йорк	520

Цена за 100 гр.

ОТРУБЫ

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

Руб.

Аринье (Паук)	540
Пиканья	330
Фланк	380
Вегас	380
Стейк Мясника	580
Денвер	380

Цена за 100 гр.



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

	Руб.
Баклажан	160
Цуккини	120
Брокколи	260
Спаржа	510
Перец болгарский	160
Початок кукурузы	110

Цена за 100 гр.

ГАРНИРЫ

	Руб.
Жареный шпинат с пармезаном или в сливках	260
Запечённая тыква	120
Жареный картофель с луком	220
Картофельное пюре	180
Хлеб, ржаной и пшеничный	180

СОУСЫ

Любой за 120 руб.

- Горчица острая
- Горчица сладкая
- Аджика домашняя
- Брусничный соус

- Сливочно-трюфельный
- Зелёный соус (Верде)
- Блек Джек

- Копченые томаты
- Хренодёр
- Перечный



МЯСО И ПТИЦА

	Руб.
Томленое говяжье ребро с пастернаком и кизилковым соусом	1240
Бефстроганов из вырезки с белым грибами и картофельным пюре	790
Говяжьи щёки с тушёной краснокочанной капустой и чипсом из миндального молока	970
Утиная ножка конфи в апельсиновой глазури с тыквой	890
Потрошки куриные с морковью в соусе из портвейна	480
Цыпленок корнишон с аджикой и пастой орзо с плавленым камамбером	860

ГОТОВИМ НА ГРИЛЕ	Руб.
Бифштекс рубленый из мраморной говядины с яйцом и перечным соусом	860
Говяжий язык со свекольной полбой и зелёным соусом	680
Филе индейки с чечевицей и соусом карри	560
Фирменный бургер из мраморной говядины	680
Дополнительно к бургеру:	
перец халапеньо	50
бекон	90
сыр	60



РЫБА

Руб.

Глазированный лосось в пряном соусе с ризотто и цветной капустой	1100
Тунец на гриле с соусом из чёрных ферментированных бобов	890
Судак с корнем сельдерея и соусом голландез	760
Тигровые креветки на гриле с обжаренными в травах томатами черри со сливочно-икорным соусом	1050
Осьминог с фасолью, чоризо и печёным бататом	1570



ДЕСЕРТЫ

	Руб.
Наполеон	390
Медовик на алтайском мёде	320
Таёжный десерт из брусники, кедровых орехов и крема из сгущённого молока	310
Маковый пирог с карамельным соусом	310
Фисташковый бисквит из меренги с малиновым кремом	340
Домашнее мороженое: <i>пломбир, молочный шоколад, халва, печенье-карамель, чёрная смородина</i>	160
Сорбет <i>облепиха, земляника</i>	160

Данное издание является рекламным материалом.

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите, пожалуйста, об этом официанту.

Если ваша компания 6 человек и более мы добавляем к счету сервисный сбор 10%

