

X CLUB

МЕНЮ



ВАЛЕРИЙ ПРОЦЕНКО

Учился в ресторанном доме Давида Дессо и Давида Эммерле.

Проходил стажировку у мишленовских шеф-поваров.
Творил в московских ресторанах в содружестве с Георгием Трояном
и Олегом Цоем, признанными виртуозами высокой кухни.

Он курирует несколько ресторанов, кафе и клубов.

Сегодня Валерий Проценко – бренд-шеф X club готов баловать
и искушать вас своими шедеврами русской, французской,
средиземноморской и азиатской кухни.

САЛАТЫ



САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

900 Р

Салат из свежих и сочных овощей с соусом винегрет, муссом из деревенской сметаны, украшенный ростками и семенами подсолнечника

САЛАТ С РОЗОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

1400 Р

Розовые креветки с сочными томатами, огурцами, нежным авокадо, сегментами грейпфрута, апельсина, семечками и листьями салата, с соусом на основе майонеза и сладкого чили





**САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ,
КИНОА И ОВОЩАМИ 1000 ₽**

Салат со свежими овощами, киноа, обжаренным куриным бедром, листьями кинзы и кунжутным соусом

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ТАТАКИ

1650 Р

Салат из обжаренной говяжьей вырезки, редиса, моркови, болгарского перца и красного лука, заправленный азиатским соусом на основе соевого. Украшается зеленым яблоком и ростками





САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И КИТАЙСКИМ СОУСОМ **1250 Р**

Салат с хрустящими баклажанами, розовыми томатами, листьями кинзы, кедровыми орехами и азиатской заправкой на основе устричного соуса

САЛАТ С ТУНЦОМ BLUEFIN И МАРИНОВАННЫМ АРБУЗОМ

1450 Р

Салат с тунцом, маринованным арбузом, компрессионным огурцом с соусом табаджан, свежим стеблем сельдерея и заправкой на основе мирина и соевого соуса. Украшается ростками и рисовым печеньем





**САЛАТ
«ЦЕЗАРЬ»
С ЦЫПЛЁНКОМ 1100 Р**

Салат «Цезарь» из свежих листьев салата романо, листьев рукколы, с помидорами черри, ароматными чесночными гренками, заправленный соусом на основе домашнего майонеза, подаётся с маринованным куриным бедром или обжаренными тигровыми креветками.



**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
С КРЕВЕТКАМИ 1350 Р**

ЗАКУСКИ



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА **3900 Р**

(Дорблю, маасдам, бри, тет де муан, пармезан, сулутуни, чечил). Подаётся с медом, виноградом, клубникой, палочками гриссини и лепестками миндаля

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА **4100 Р**

(Пармская ветчина, телячий язык, ростбиф, пастроми, салями, чоризо, копчёная утиная грудка). Подаётся со сливочным хреном, горчицей и чесночными гренками





РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 4300 Р

(осетрина х/к, маринованный лосось, угорь копчёный, тунец, тигровые креветки, морские гребешки). Подаётся с маринованным имбирём и васаби

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА 950 Р

Томаты, огурцы, редис,
болгарский перец, свежая
зелень





БУРРАТА С ТОМАТАМИ И ПЕСТО **1450 Р**

Сыр буррата подаётся на ломтиках томатов с добавлением соуса песто, и листьев рукколы. Украшается зелёным маслом из укропа и хрустящими чипсами из римской пиццы

ТАРТАР С ЛОСОСЕМ **1250 Р**

Блюдо из мелко нарезанного лосося с добавлением свежего огурца, лука шалот, каперсов и лимонного сока. Подаётся в хрустящих рожках с водорослями чука и муссом из гуакамоле с васаби, апельсиновым маслом и миксом из трав





ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ОВОЩАМИ WOK 1700 Р

Обжаренный тунец Bluefin с грибами шиитаке и маринованными древесными грибами, с овощами: морковью, красным луком, китайским салатом, с добавлением соевого соуса и саке. Украшается ростками и японским крекером

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1450 Р

Блюдо из мелко нарезанной мраморной говядины, с добавлением вяленых томатов, каперсов, лука шалот, горчицы, вустерского соуса и оливкового масла. Подается с зелёным айולי, вяленой клюквой и орехом пекан под куполом из копчёного дымка





ЛУКУМ ИЗ ГОВЯДИНЫ 2800 ₽

Ломтики мраморной говяжьей вырезки, слегка обжаренные на гриле. Подаётся с крупной морской солью и нитями перца

КРЕВЕТКИ «ВАСАБИ» 1500 ₽

Тигровые креветки, обжаренные в лёгком кляре. Подаются с кусочками тайского манго и с соусом васаби-манго. Украшается ростками цветов и лепестками миндаля





СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ 950 Р

Обжаренная бриошь с сыром моцареллой, ветчиной из индейки, луковым конфитюром, зернистой горчицей и омлетом. Подаётся с голландским соусом.

ШАУРМА В ПИТЕ 950 Р

Обжаренный маринованный цыплёнок на углях подаётся с хрустящим салатом, свежими томатами и солёными огурцами, зёрнами граната и соусом spīсу в пите. Подаётся на зёрнах кукурузы.





КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЕМ И ЗОЛОТОМ **1100 Р**

Картофель фри, приготовленный по фирменному рецепту, подаётся с пармезаном, свежим трюфелем, золотой пылью и трюфельным соусом айоли

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С КОПЧЁНЫМ МАСЛОМ И СОУСОМ АЙОЛИ **350 Р**

Пшеничный хлеб, бородинский хлеб, медовый хлеб и палочки Гриссини. Подаётся с соусом айоли и копчёным деревенским маслом





РИМСКАЯ ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ **1100 Р**

Римская основа для пиццы, томатный соус, моцарелла. Подаётся с вялеными томатами, страчателлой, базиликом и соусом айоли

РИМСКАЯ ПИЦЦА “ЧЕТЫРЕ СЫРА” **1250 Р**

Римская основа для пиццы, моцарелла, бри, дорблю, пармезан. Подаётся с трюфелем, зёрнами граната и соусом айоли



СУПЫ



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ 950 ₽

Подаётся с ржаным хлебом с ароматной хрустящей чесночной крышкой, салом, зелёным луком, острым перцем чили и сметаной с паприкой

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ 800 ₽

Ароматный бульон, сваренный из домашней курицы, с лапшой, овощами и филе куриной грудки



ТЫКВЕННЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ 900 ₽

Суп-пюре с аргентинскими креветками, тыквенным маслом холодного отжима и обжаренными тыквенными семечками



СУП НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ **1400 ₺**

Суп на кокосовом молоке с добавлением пасты «Tom Yam», морепродуктами (кальмар, лолиго, магаданские розовые креветки, мини осьминоги, мидии), лемонграссом, корнем галангала, листьями лайма, грибами шиитаке и овощами, подаётся с японским рисом, острым перцем чили, листьями кинзы и долькой лайма



ПАСТА



ПАСТА В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ С КРАБОМ 1650 Р

Пенне- классическая итальянская паста, приготовленная до состояния «аль-денте», с добавлением итальянских томатов и сливок. Подается с крабом и черной икрой летучей рыбы.

КАРБОНАРА 950 Р

Карбонара- классическая итальянская паста. Спагетти, приготовленные до состояния «аль-денте», с обжаренным беконом, с соусом из яичного желтка, сливок, сыра пармезана и свежемолотого чёрного перца. Подаётся с чипсами из пармской ветчины и хрустящего яйца.





ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ 1100 Р

Лингвини - классическая итальянская паста, приготовленная до состояния «аль-денте», с добавлением сливочной эмульсии, тигровых креветок и петрушки.

КАЗАРЕЧЧЕ С УТКОЙ 1050 Р

Казаречче- классическая итальянская паста, приготовленная до состояния «аль-денте», с добавлением цуккини, лукового соуса и утки конфи.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С УТИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

2100 Р

Котлета из мраморной говядины, фаршированная фуа-гра, запекается в слоёном тесте, подаётся с перечным соусом и картофельным gratenom





КАРЕ ЯГНЁНКА С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ

2800 Р

Каре ягненок, обжаренное на гриле, подается с хрустящими баклажанами и соте из овощей, соусом жу с добавлением эстрагона

РИБАЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

4700 Р

Рибай-стейк или толстый край-премиальный отруб говядины зернового откорма. Мясо именно такого откорма обладает высокой степенью мраморности, что придаёт ему особую сочность, мягкость и вкус.





БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

1450 Р

Котлета из мраморной говядины или соевого мяса на выбор, подаётся на булочке бриошь с соусом барбекю, томатами, маринованными огурцами, луковым мармеладом. Подаётся с соусом “Jack Daniels”, салатом “Коул Слоу” и картофелем по-деревенски

ШАТОБРИАН С ФУА-ГРА И ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

4300 Р

Стейк из мраморной говяжьей вырезки, обжаренной на гриле с нежной утиной печенью. Подаётся с картофельным пюре с добавлением трюфельной пасты и сезонным трюфелем, соусом на основе красного вина и демигласса





ФАЛАНГИ КРАБА С ТАЙСКИМ СОУСОМ И ИКРОЙ

3300 Р

Камчатский краб поставляется из Мурманска. Для этого блюда используется самая ценная часть — первая фаланга. Нежное мясо краба, томлённое в сливках с листьями лайма и лемонграсса

ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

1950 Р

Спинка лосося обжаривается до хрустящей корочки, подаётся с овощами на гриле: цукини, баклажаны, болгарский перец, розовые томаты, цветная капуста, брокколи, кенийская фасоль, мини-кукуруза заправляется соусом бер блан (сливочный соус на основе белого вина, тимьяна, сливок и пармезана)





ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЧОРИЗО **2200 Р**

Осьминог, обжаренный на гриле, подается с томлёным картофелем, приготовленным со сливками и чоризо. Украшается ростками и соусом на основе “чёрного” ферментированного чеснока

СИБАС С КИНОА И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ **1600 Р**

Стейк из обжаренного филе сибаса, с киноа, приготовленного со сливками и пармезаном. Подается с бланшированной брокколи и цитрусовым соусом. Украшается ростками и зелёным маслом.



АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 2700 Р

Тигровые креветки, мидии киви-гигант, кальмары лолиго, осьминог, гребешки, мини-осьминоги обжаренные на гриле. Подаются с обжаренной кукурузой мини, соусом на основе терияки, соусом на основе манго и украшаются ростками и японским крекером.



РОЛЛЫ



РОЛЛ “Х” С ЛОСОСЕМ, КРАБОМ,
ТУНЦОМ BLUEFIN, ТИГРОВОЙ
КРЕВЕТКОЙ И ЧЁРНОЙ ИКРОЙ **1650 Р**

(лосось, мясо краба, тигровые креветки, тунец Bluefin, авокадо, икра летучей рыбы, майонез, кунжутный соус, пищевое золото)

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ **1300 Р**

(мясо краба, авокадо, икра летучей рыбы, майонез)





РОЛЛ КАНАДА 1200 Р

(угорь, лосось, сливочный сыр, авокадо)

**РОЛЛ
ФИЛАДЕЛЬФИЯ 1100 Р**

(лосось, сливочный сыр, огурец, красная икра лососевая, зелёный лук)





**РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ
ЛОСОСЕМ 1050 Р**

(лосось, тигровые креветки, соус spicy,
кунжутное семя, соус терияки)



**ЖАРЕННЫЙ РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ И УГРЁМ 1000 Р**

(лосось, угорь, огурец, сливочный сыр,
икра летучей рыбы, авокадо)



**РОЛЛ С КРАБОМ И
ХРУСТЯЩЕЙ КРЕВЕТКОЙ
С ГУАКАМОЛЕ** **1250 Р**

(мясо краба, тигровая креветка,
гуакамоле, соус Sweet Chilli, фурикакэ)



РОЛЛ “ВУЛКАН” **1350 Р**

(лосось, гребешок, хрустящий
рис, сливочный сыр, соус “Юдзу”,
майонез, икра тобико)



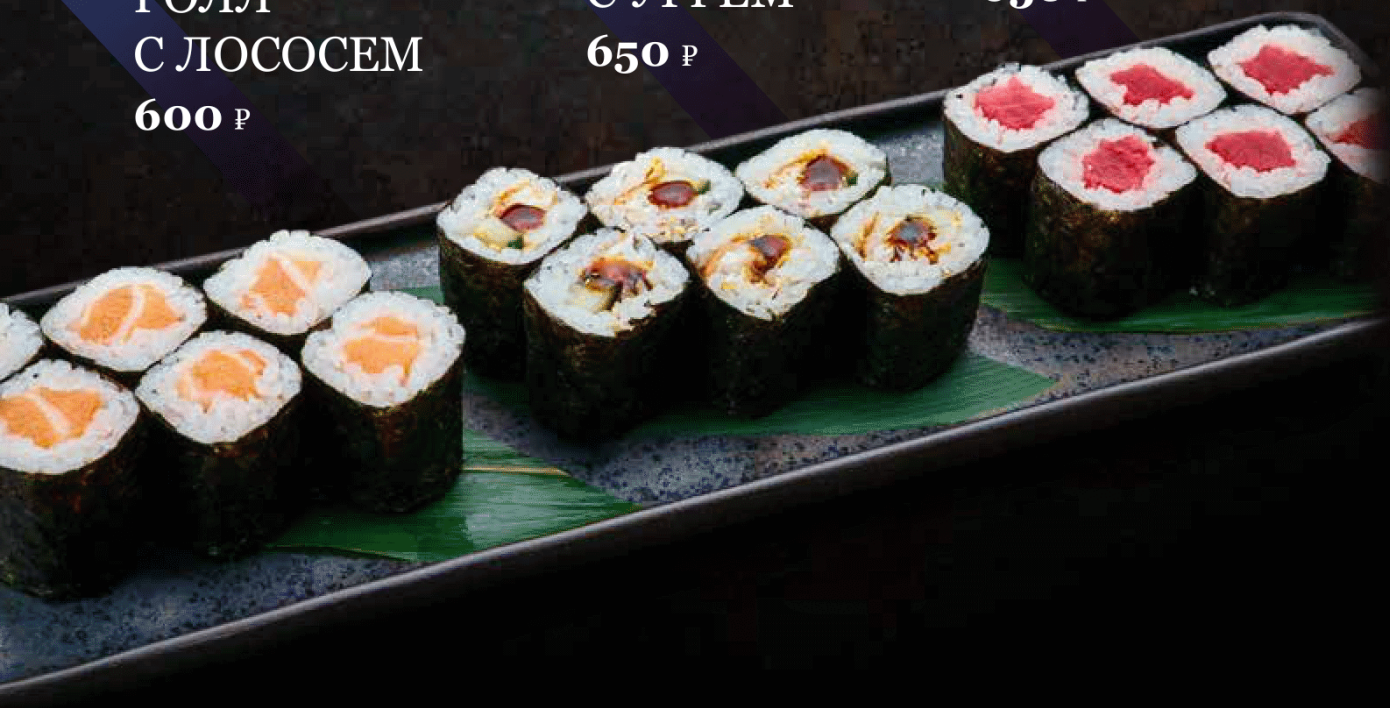
**РОЛЛ С ТУНЦОМ,
ЛОСОСЕМ И МАНГО 1450 Р**

(лосось, тунец Bluefin, соус из пюре манго, майонез, чатни из манго с соусом Sweet chilli, японский крекер)

**РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ
600 Р**

**РОЛЛ
С УГРЁМ
650 Р**

**РОЛЛ
С ТУНЦОМ
650 Р**





СУШИ ЛОСОСЬ/ ТУНЕЦ/
УГОРЬ/КРЕВЕТКА/ КРАБ
260/280/280/260/310 ₺

САШИМИ
ЛОСОСЬ/ТУНЕЦ/УГОРЬ
950/1000/1000 ₺





ПОКЕ С ЛОСОСЕМ, МАНГО, АВОКАДО И БОБАМИ ЭДАМАМЕ **1100 Р**

Блюдо из риса, заправленного соусом, с лососем, бобами эдамаме, тайским манго, салатом хияши, соусом spicy и кунжутным соусом. Украшается приправой фурикакэ и хрустящим нори

СУШИ “SPICY” ЛОСОСЬ/ ТУНЕЦ/УГОРЬ/КРЕВЕТКА/ ГРЕБЕШОК/КРАБ **270/290/290/270/320/330 Р**



ДЕСЕРТЫ



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
МАЛАЯ/БОЛЬШАЯ
4500/7900 ₽



**ЧИЗ-КЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ,
ЛИМОННЫМ ГЕЛЕМ И ГАНАШЕМ
ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА 800 Р**

Запеченный чизкейк, на основе белого шоколада, подается с лимонным гелем и ганашем из белого шоколада с мадагаскарской ванилью. Украшается цедрой лайма



**ДЕСЕРТ
“АННА ПАВЛОВА” 900 Р**

Десерт из воздушного теста с ванильным мороженым и лесными ягодами. Подаётся с соусом из маракуйи и сублимированной малиной



ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ 900 Р

Шоколадный десерт из бельгийского шоколада. Подается с солёной карамелью, карамельным мороженым с печеньем, розовым перцем, карамельным попкорном и шоколадным хрустящим рисом. Украшается пищевым золотом и мятой.



ТОРТ ШПИНАТ- ЧЕРНИКА 850 Р

Медовые коржи с добавлением свежего шпината, кремом из деревенской сметаны и черничным компоте. Подаётся с черничным мороженым, голубикой и ростками.

МОРОЖЕНОЕ/ СОРБЕТЫ 270/290 Р

Мороженое и сорбеты “Movenpick” (ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое/манго, клубника-малина, лайм-лимон)

*С информацией о выходе и калорийности блюд
Вы можете ознакомиться в уголке потребителя