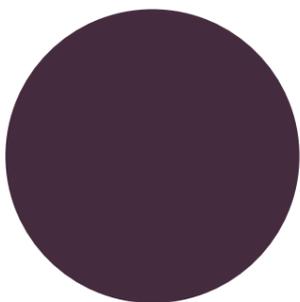




МЯСНОЙ
БЛОК
РЕСТОРАН
НА КРЫШЕ

ЛЕНИНГРАД ЦЕНТР



МЯСО

ХОЛОДНОЕ

Тартар из рубленой мраморной говядины	
• с солёным огурцом и свекольным чатни	480
• с кунжутным соусом и лаймом	520
• с дробленным перцем и сыром пармезан	540
• с трюфельной пастой и желе из бурбона	740
Тартар из подкопчённой оленины с брусникой и можжевельником	580
Тартар из ягнёнка со специями и ржаными хлопьями	560
Карпаччо из мраморной говядины с дижонской горчицей	590
Карпаччо из оленины с маринованной репой и вареньем из шишек	450
Утиная грудка с листьями шпината	480
Салат в азиатском стиле	550
Холодец из бычьих хвостов	480
Сфера из печени фермерского цыплёнка	360
Мясное плато (<i>тиканья, ростбиф, оленина, подкопчённая утиная грудка</i>)	1280



ПРАЙМБИО

• PrimeBeef •

Для всех наших тартаров, карпаччо, ребер и стейков, мы используем только мраморное мясо бренда «ПРАЙМБИО» бычков породы абердин-ангус, 180 дней кукурузного откорма, выращенных в хозяйстве ГК «Заречное» Рамонского района Воронежской области и специально отобранные для ресторана «Блок» нашими специалистами. «ПРАЙМБИО» - возможно, лучшее мясо в мире.

ТОМЛЁНОЕ, ЖАРЕНОЕ И ТУШЁНОЕ

Рёбра, томлёные в апельсинах	1150
Рёбра, томлёные в можжевелевом взваре	1450
Бычьи хвосты, томлёные в красном вине	950
Запечённое филе «Барклай-де-Толли»	850
Оссобуко с цитрусовой гремолатой	950
Строганов из мраморной говядины	850
Строганов из перепелки	850
Тушёные телячьи щёки с муссом из топинамбура	1200
Пельмени ручной лепки с говядиной	450
Телячий язык в горчичном соусе	650
Печень телят «по-венециански»	580
Запеченные мозговые кости с чесноком	380
Томлёная утка с красным тайским карри и личи	840
Цыплёнок, запечённый в травах с лимонграссом	580
Бургер из мраморной говядины	850
Котлеты из кролика	790
Котлеты куриные с соусом из белых грибов	480
Котлеты из мраморной говядины с соусом из тимьяна	480
Котлеты из фазана с брусничным соусом	790

СТЕЙКИ

Стейк «Дельмонико»	750
Стейк «Рибай»	3900
Стейк «Булава»	5800
Стейк «Деревенский»	4200
Стейк Ти-бон	4500
Стейк «Муромец»	4900
Филе миньон с соусом из боровиков	2500
Шатобриан с соусом из чёрной икры	3200
Стейк «Квазимодо» с соусом из клюквы	2700
Стейк «Махаон»	980
Стейк «Англетер»	1100
Стейк «Кафе де Пари» с кофейно-грибным соусом	980
Стейк «Эспадрон»	950
Стейк «Мясника»	950
Реберный стейк	950
Стейк «Пиканья» с луковым соусом и бурбоном	950
Стейк «Трай-Тип»	1100
Стейк «Флэнк» с перечным соусом	1350
СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ	
Стейк «Деревенский»	4700
Стейк Ти-бон	5200
Стейк «Муромец»	5600

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ХОЛОДНОЕ

Эклер с крабовым кремом и креветкой темпура	350
Салат с копчеными миногами, теплым картофелем и горчичной заправкой	750
Дальневосточный краб с киноа	780
Севиче из сибаса	750
Обожжённый морской волк с икорным маслом	880
Сугудай из муксуна	480
Каспийский залом с тёплым картофелем	650
Мурманский гребешок в сливочно-медовом соусе с васаби	650
Устрицы (о. Сахалин) <i>1 шт.</i>	550
Раковые шейки с авокадо и тобико	750
Филе сёмги на гриле с яйцом пашот, шпинатом и овощами	650
Тёплый гребешок с ореховой заправкой и капустой	650

ГОРЯЧЕЕ

Лосось на углях с киноа, томатами конкассе и майонезом из кабачка	950
Филе мурманской трески с муссом из пастернака и огуречным тартаром	990
Филе запечённой северной камбалы	990
Сибас на пару «по-сычуаньски»	1250
Крабовые котлеты с сое из капусты	1650
Голубцы с раковыми шейками	950
Острые спагетти с щучьей икрой «по-одесски»	850
Лингвини с крабом в соусе биск из ростовских раков	1450

ОВОЩИ, ГРИБЫ И ЗЛАКИ

ХОЛОДНОЕ

Солёные грузди в сметане	480
Лечо «по-домашнему»	280
Овощная грядка с соусом винегрет	380
Салат с цветной капустой, вешенками и трюфельным маслом	420
Салат с печёными овощами	550
Буратта с томатами и базиликом	650
Зелёный салат с кабачками и вялеными томатами	450
Томаты с ялтинским луком, базиликом и гранатовой выжимкой	650

ГОРЯЧЕЕ

Стейк из кабачков с томатным соусом	550
Стейк морковный с апельсиновым соусом	450
Стейк из цветной капусты с кофейным соусом	450
Картофельные крокеты с белыми грибами и сливочным соусом	380
Картофельные вареники с грибами и трюфельным кремом	380
Пенне с цуккини и томатами	450
Греча паровая	200
Овощи-гриль	300
Обжаренный картофель с травами и чесноком	180
Спаржа на пару	1250
Шпинат со сливками и кедровыми орехами	450
Картофельное поре	
• классическое	150
• с трюфельным маслом	280

СУПЫ

Вологодские серые щи	280
Суп из бычьих хвостов	420
Борщ с подкопчённой говядиной	280
Солянка мясная «Том Ям»	580
Томатный суп с морепродуктами	740
Овощной суп	280

ДЕСЕРТЫ

Всеволожские сыры	1350
Ягодное ассорти (<i>150 г</i>)	850
Клубника (<i>160 г</i>)	850
Ананас (<i>500 г</i>)	750
Мороженое с беконом и копченым ганашем	160
Медовый тирамису	380
Крем-карамель	260
Творожный тарт с черной смородиной	350
Ассорти трюфелей (<i>топленый шоколад/фисташковый крем/ром и изюм/классический</i>)	300
Фиалковая панна-котта	550
Миндальный торт с желе из маракуйи	380
Крем из ряженки с вяленой клубникой	380
Шоколадный десерт с кофейным нуагатом и конфы из кумквата	350
Домашнее мороженое и сорбетты в ассортименте (<i>1 шарик</i>)	150

Publicity material. All prices are indicated inclusive of VAT. Feel free to request a menu with the list of ingredients and nutritive value from your waiter or have a look at it on the consumer's board. We accept payments by card (Visa, Mastercard, Maestro). If you are allergic to any ingredients please inform your waiter.

MEAT

COLD STARTERS

Tartar of marbled beef	
• with pickled cucumber and beet chutney	480
• with sesame sauce and lime	520
• with crushed pepper and Parmesan	540
• with truffle paste and bourbon jelly	740
Soft smoked venison tartare with juniper and cowberries	580
Lamb tartare with seasoning and rye flakes	560
Carpaccio of marbled beef with Dijon mustard	590
Carpaccio of venison with marinated turnip and cones jam	450
Duck fillet with spinach leaves	480
Asian style salad	550
Jellied oxtail	480
Paste of farm chicken liver	360
Meat platter (Picanha, roast beef, venison, soft smoked duck breast)	1280



ПРАЙМБИФ

• PrimeBeef •

For all our tartare, carpaccio, ribs, hamburgers and steaks, we use only the marbled meat brand «PRIME BEEF» bulls breeds of Aberdeen Angus, 180 days of corn-fed, grown on the farm SC «Zarechnoye» Ramon district of Voronezh region and specially selected for the restaurant «Blok» by our specialists.
«PRIME BEEF» - probably the best meat in the world.

FRIED, BOILED AND STEWED MEAT

Ribs stewed in oranges	1150
Ribs stewed in juniper decoction	1450
Ox tails stewed in red wine	950
Baked fillet «Barclay de Tolly» with sauce «red wine»	850
Ossobuco with citrus gremolata	950
Marble beef Stroganoff	850
Quail Stroganoff	850
Stewed veal cheek with topinambour mousse	1200
Hand-molded pelmeni with beef	450
Veal tongue with mustard sauce	650
Veal liver «alla veneziana»	580
Baked marrowbone with garlic	380
Stewed duck with red Thai curry and lychee	840
Chicken, baked in herbs with lemongrass	580
Marble beef burger	850
Rabbit cutlets	790
Chicken cutlets with porcini sauce	480
Marble beef cutlets with thyme sauce	480
Pheasant cutlets with cowberry sauce	790

STEAK

Delmonico steak	750
Steak «Ribeye»	3900
Steak «Bulawa»	5800
Steak «Farm-Style»	4200
T-bone steak	4500
Steak «Muromets»	4900
Fillet mignon with boletus sauce	2500
Chateaubriand with black caviar sauce	3200
Quasimodo steak with cranberry sauce	2700
Steak «Machaon»	980
Steak «Angleterre»	1100
Steak «Cafe de Paris» with coffee and mushroom sauce	980
Steak «Spadroon»	950
Butcher's steak	950
Rib steak	950
Picanha steak with onion sauce and bourbon	950
Steak Tri-Tip	1100
Flank steak with pepper sauce	1350
DRY AGED STEAK	
Steak «Farm-Style»	4700
T-bone steak	5200
Steak «Muromets»	5600

FISH AND SEAFOOD

COLD STARTERS

Eclair with crab cream and shrimp tempura	350
Smoked lampreys sals with warm potatoes and mustard dressing	750
Far Eastern crab with quinoa and tomatoes concasse	780
Ceviche of Seabass	750
Sea wolf with caviar butter	880
Suguday of muksun with Vologda oil	480
Big Caspian herring with warm potatoes	650
Murmansk scallop in a creamy honey sauce with wasabi	650
Oyster (Sakhalin island) 1 piece	550
Crayfish tails with avocado and tobiko	750
Grilled salmon fillet with poached egg, spinach and vegetables	650
Warm scallop with cabbage and nutty dressing	650

MAIN

Grilled salmon with quinoa, tomatoes concasse and zucchini mayonnaise	950
Murmansk cod fillet with parsnip mousse and cucumber tartare	990
Bering flounder fillet baked with herbs and vegetables	990
Steamed sea bass Sichuan style	1250
Crab zraza with cucumber sauce and cabbage saute	1650
Cabbage rolls with crayfish	950
«Odessa» style spicy spaghetti with pike caviar	850
Linguine with crab in bisque sauce of crayfish Rostov	1450

VEGETABLES, MUSHROOMS AND CEREALS

COLD STARTERS

Pickled milk mushrooms in sour cream	480
Lecso «Homemade»	280
Vegetables with vinaigrette sauce	380
Salad with cauliflower, oyster mushrooms and truffle oil	420
Salad with baked vegetables	550
Buratta with tomatoes and basil	650
Green salad with truffle dressing, zucchini and sun-dried tomatoes	450
Tomatoes with Yalta onion, basil and pomegranate squeeze	650

MAIN

Steak of zucchini with tomato sauce	550
Carrot steak with orange sauce	450
Grilled cauliflower with coffee sauce	450
Potato croquettes with porcini mushrooms and cream sauce	380
Potato dumplings with mushrooms and truffle cream	380
Penne with zucchini and tomatoes	450
Steamed buckwheat	200
Grilled vegetables	300
Fried potatoes with herbs and garlic	180
Steamed asparagus	1250
Spinach with cream and pine nuts	450
Mashed potatoes	
• classic	150
• with truffle oil	280

SOUPS

Vologda gray cabbage soup	280
Ox tail soup	420
Borsch with soft smoked beef	280
Meat solyanka «Tom Yam»	580
Tomato soup with seafood	740
Vegetable soup	280

DESSERT

Vsevolozhsk cheeses	1350
Assorted berries (150 g)	850
Strawberry (160 g)	850
Pineapple (500 g)	750
Ice-cream with meat and smoked ganache	160
Honey tiramisu	380
Cream caramel	260
Curd tart with black currant	350
Assorted truffles (melted chocolate/pistachio cream/ rum and raisins/classic)	300
Violet panna cotta	550
Almond cake with passion fruit jelly	380
Ryazhenka cream with cured strawberry	380
Chocolate dessert with coffee nougat and kumquat confit	350
Selection of home-made ice-cream and sorbets	150