

APRÉS SKI pectopah



Дорогие гости!

В этот нелегкий для всех период курорт «Охта Парк» и ресторанная группа «Чеховъ» используют первую возможность и с честью открывают для вас двери ресторана «Après Ski»!

До того дня, когда ресторан откроется в полной мере, и мы сможем представить широкое интернациональное меню с достойной винной картой, будет действовать сокращенное предложение.

Будем благодарны за ваши отзывы и пожелания.

С уважением, Дмитрий Новиков и Владимир Любомиров





ИКОРНЫЙ БАР



ЧЁРНАЯ ОСЕТРОВАЯ

КРАСНАЯ ЛОСОСЁВАЯ

4 500.-

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА для мангального домика



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КАВКАЗСКИ

МЕТР ШАШЛЫКА ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КАВКАЗСКИ

1 600.- (0,5 κε.)

ТАРТАР И СЕВИЧЕ БАР



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С ТОМАТАМИ, ГУАКАМОЛЕ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ



СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА С ЮДЗУ И ВАСАБИ



СЕВИЧЕ ИЗ СЕМГИ С ОГУРЕЧНЫМ СОУСОМ И ТОМАТНЫМ ЖЕЛЕ 580.-



ПОКЕ ИЗ ТУНЦА



ПОКЕ ИЗ ЛОСОСЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ В ВИДЕ СФЕРЫ



БУРРАТА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ НА БАЗИЛИКОВОМ МАСЛЕ



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ



МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ 580.-

САЛАТЫ



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО



САЛАТ ПО РЕЦЕПТУ ЛЮСЬЕНА ОЛИВЬЕ



САЛАТ ИЗ СЕЗОНЫХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ ЗАПРАВКА НА ВЫБОР — ДОМАШНЯЯ СМЕТАНА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, КУБАНСКОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ МАСЛО



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

цезарь с цыпленком



САЛАТ ИЗ КУКУРУЗНОГО ЦЫПЛЕНКА С СЫРОМ ЧЕДДАР И ХРУСТЯЩИМИ ОГУРЧИКАМИ 430.-

СУПЫ



БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ



РАМЕН С УТКОЙ

РАМЕН С ТЕЛЯТИНОЙ 510.-

РАМЕН С ЦЫПЛЕНКОМ 480.-



ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЦЫПЛЕНКОМ И ПАСТОЙ ОРЗО



УХА ИЗ ТРЕХ СОРТОВ РЫБ 590.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



УТИНОЕ МАГРЕ С КОКОСОВЫМ СОУСОМ И ПАШИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ



ПЛОВ ПО-ФЕРГАНСКИ



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПАРМАНТЬЕ



ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАШКА





ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА ТАПАКА С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



ОСЬМИНОГ С ЖАРЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ



ТРЕСКА С ОВОЩАМИ STIR-FRY И МИСО ПАСТОЙ



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ РЕЛИШ

ГРИЛЬ И МАНГАЛ



РИБАЙ

СТЕЙК ФЛЭНК

ОВОЩИ ГРИЛЬ

2 600.-

990.-

330.-

СТРИПЛОИН

ФИЛЕ МИНЬОН

1 950.-

1 750.-



ФИЛЕ КАЛЬМАРА

ФИЛЕ ЛОСОСЯ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

620.-

860.-

850.-

ГРЕБЕШКИ

ФИЛЕ МОРСКОГО ВОЛКА

1 200.-

СУШИ, РОЛЛЫ И САШИМИ



САШИМИ ТУНЕЦ

740.-



САШИМИ ЛОСОСЬ

490.-



САШИМИ УГОРЬ

САШИМИ ГРЕБЕШОК



САШИМИ КРЕВЕТКА







ЛОСОСЬ УГОРЬ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА

150.- 290.- 140.-







ГРЕБЕШОК ТУНЕЦ КРАБ

200.- 270.- 350.-





КРАСНАЯ ИКРА

РОООК АНИПО ВАННЗЖЖОЗО



ХОСОМАКИ ОГУРЕЦ



ХОСОМАКИ ТУНЕЦ

370.-



ХОСОМАКИ УГОРЬ



ХОСОМАКИ ЛОСОСЬ



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 630.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ И МАНГО





КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ И АВОКАДО

ДЖУСТО С УГРЕМ 760.-690.-



С ЛОСОСЕМ И СПАЙСИ КРАБОМ В ОГУРЦЕ



ТЕМПУРА С ЛОСОСЕМ, УГРЕМ И ТАМАГО



КАЙСО С ЛОСОСЕМ И КРАБОМ



ЭБИ ТЕМПУРА С ЖАРЕНОЙ КРЕВЕТКОЙ В ЯИЧНОМ БЛИНЧИКЕ

1 100.-



СЯКЕ ТЕМПУРА С ДВУМЯ СЫРАМИ И ЛОСОСЕМ

ДЕСЕРТЫ



ЛЕНИВЫЕ РАВИОЛЛИ ИЗ МАНГО СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ФУНДУКОМ



НАПОЛЕОН С БУРБОННОЙ ВАНИЛЬЮ



ТИРАМИСУ



ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 120.-/ IIIAPUK



ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ

ХЛЕБ И ПЕЧЬ



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

Данное меню является рекламным буклетом. Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. С полным составом, выходом, а так же энергетической ценностью блюд вы можете ознакомиться в прейскуранте.

При наличии у вас аллергии на какой-либо продукт, просим уведомить нас об этом.



APRÈS SKI pectopah

