

VERANDA

RESTAURANT



Menu

СТАРТЫ

- «Королевские» оливки с косточками Bella Contadina** 350 ₽
Whole olives «Bella Contadina»
- Соленые грузди с красным луком и сметаной** 690 ₽
Salted milk mushrooms with red onion and sour cream
- Домашние разносолы из томатов, огурцов и красной капусты** 350 ₽
Homemade pickled tomatoes, cucumbers and red cabbage
-  **Щучья икра со сметаной, луком и домашним хлебом** 850 ₽
 Pike caviar with sour cream, onion and homemade bread
- Угощение из сала с хрустящими гренками** 390 ₽
Lard with crunchy croutons
-  **Сугудай из муксуна с тертым яблоком** 650 ₽
 Whitefish «Sugudai» with grated frozen green apple
-  **Северный холодец из дикой косули, лосятины с моченой ягодой и мороженым из хрена** 650 ₽
 Northern wild roe deer aspic with elk meat, horseradish ice-cream and soaked berries

-  **Строганина на камнях из стерляди, нельмы, муксуна с огуречным фрешем** 950 ₽
 Sliced frozen sterlet, white salmon, muksun cooked on the stone with fresh cucumber
- Севиче из дальневосточного кижуча с соусом чили-цитрон** 490 ₽
Coho salmon ceviche with chili citron sauce
- Фермерские сыры с оливками конфи и орехами** 950 ₽
Cheese assortement with olive confit and nuts
-  **Тартар из авокадо и томатов с рисовыми чипсами** 690 ₽
Avocado tartar with tomatoes and rice chips
-  **Тартар из нельмы в хрустящей корзиночке** 650 ₽
 Nelma tartar in a crispy crust
-  **Тартар из говядины с айоли трюфель и листьями романо** 690 ₽
 Beef tartar with aioli truffle and romaine lettuce



Сет из брускетт

Bruschetta set

650 Р

с поджаристым адыгейским сыром и запеченным перцем

With Circassian cheese and baked pepper

с ростбифом, вялеными томатами под тертым сыром «Пармезан»

With roast beef, sun-dried tomatoes with Parmesan cheese

с рубленными томатами и авокадо с кунжутными семечками

With chopped tomatoes, avocado, and sesame seeds



Террин из северных рыб, с соусом Шисо и двумя видами икры

630 Р

Northern fish Terrine with Shiso sauce and two types of fish caviar



Карпаччо из оленины с соусом «Нью-Йорк»

550 Р

Venison carpaccio with New York sauce



Паштет из куриной печени с домашним хлебом и вишневым кули

590 Р

Chicken liver pate with homemade bread and cherry coulis



Ростбиф из оленины с копченым картофелем

750 Р

Deer roast beef with smoked potatoes



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Чебуреки с рубленой дикой олениной

440 Р

Chebureki with minced venison

Рапаны с белыми грибами и лимонным курдом

790 Р

Rapana with porcini mushrooms and lemon curd

Домашние гренки из черного хлеба с чесноком и сыром

330 Р

Homemade brown bread toasts with cheese and garlic

Креветки в соусе «Унаги»

1190 Р

Shrimps with Unagi sauce

Драник из цукини с лососем, страчателлой и гуакамоле

650 Р

Zucchini pancake with salmon, stracciatella and guacamole

Свиные рёбра в яблочном барбекю


690 Р

Pork ribs with apple barbecue sauce

Куриные крылья в панировке из кукурузных хлопьев в соусе «Карри» 590 Р

Chicken wings breaded in corn flakes with curry sauce

САЛАТЫ

- Из печеной свеклы с адыгейским сыром, апельсином и карамелизированным грецким орехом** **550 ₺**
Baked beetroot salad with Circassian cheese, orange and caramelized walnut
- Овощной с рассольным сыром, запеченной брускеттой с песто и икрой из бальзамического уксуса** **550 ₺**
Vegetable salad with pickled cheese, baked bruschetta with pesto sauce and balsamic vinegar caviar
- Винегрет из печеных овощей** **490 ₺**
Baked vegetable vinaigrette
- «Цезарь» с креветками** **850 ₺**
Caesar salad with shrimps
- «Цезарь» люля-кебаб из курицы** **690 ₺**
Caesar salad with chicken kebab
- С жареными баклажанами, кремом фета и орехами кешью** **590 ₺**
Salad with fried eggplant, Feta cream, and cashew nuts
- У С малосольным муксуном, миксом свежих овощей с ароматным маслом и кремом из копченых баклажан** **690 ₺**
Salad with soft-salted muksun, mix of fresh vegetables and flavored oil, and smoked eggplant cream
- С жареной утиной грудкой, сыром «Горгонзола» и соусом из печёного яблока** **690 ₺**
Salad with duck breast, Gorgonzola cheese and baked apple sauce
- С куриной печенью, кедровым орехом и малиновой заправкой** **750 ₺**
Salad with chicken liver, pine nut and raspberry dressing
- Большой зеленый салат с авокадо на гриле** **590 ₺**
Vegetable salad with grilled avocado
- «Мачете» с говядиной, томатами и сыром** **790 ₺**
 «Machete» salad with beef, tomatoes and Parmesan cheese

СУПЫ



Борщ с говядиной и чесночной пампушкой

Borscht with beef and garlic roll

490 Р



Шурпа из лосятины

Elk shurpa

490 Р

Крем-суп из белых грибов

Porcini mushrooms cream soup

590 Р



«Обь» из дикого муксуна

«Ob» with wild muksun

690 Р



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | BREAD BASKET

180 Р

ПАСТА И РИЗОТТО



Казаречче карбонара

Casarecce Carbonara

750 Р

Колдуны с белыми грибами и сырным муссом

Kalduny with porcini mushrooms and cheese mousse

590 Р



Фетучини в паназиатском стиле с куриным филе,

тигровыми креветками на кокосовом молоке

850 Р








Pan-Asian style fettuccine with chicken fillet,

king prawns on coconut milk

ВСЕ БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕНЫ ИЗ ПАСТЫ СОБСТВЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

РЫБА

Запеченная камбала с гарниром из птитима Baked flounder with ptitim garnish	890 Р
Дикая стерлядь с картофелем и грибами Wild starlet with potatoes and mushrooms	1190 Р
Беломорские мидии в сливочном соусе с хрустящей чиабаттой White Sea mussels in creamy sauce	750 Р
Хрустящее филе дорадо в азиатском стиле с овощами стир-фрай Crispy dorado fillet in Asian style with stir fry vegetables	1190 Р
Крабовая котлета с молодыми кабачками и лемонграссом Crab cutlet with zucchini and lemongrass	690 Р
 Щучьи котлеты с картофельным пюре Pike cutlets with mashed potatoes	690 Р
 Судак с пюре из цветной капусты и трюфеля с креветочным биском Zander with cauliflower and truffle puree with shrimp sauce	850 Р
 Филе дикого муксуна на зеленом ризотто с грибным соусом  Wild muksun fillet with green risotto and mushroom sauce	1190 Р
Запеченный лосось с морковью конфи Baked salmon with carrot confit	1450 Р
 Пельмени с муксуном Pelmeni with muksun	590 Р

МЯСО



Тушеная лосятина в черемуховом хлебе

1190 Р

Elk stew served in a bird cherry bread



Голяшка ягненка тушеная в специях

850 Р

Spiced slow-cooked lamb shank



Стейк «Мачете» с томленным капустным ребром

1690 Р

«Machete» steak



Оленина с белыми грибами, гречей и брусничным конфи

1390 Р

Venison with white mushrooms, buckwheat groats

and soaked cowberries



Пельмени с олениной и сметаной кимчи

650 Р

Venison pelmeni with kimchi sour cream



Стейк рибай с томленным картофелем

2690 Р

Rib-eye steak



Бефстроганов из оленя с пюре из жареного картофеля

790 Р

и печеной свеклы

Venison beef stroganoff with fried potatoes and baked

beetroot puree



Томленные говяжьи щечки, нуди со шпинатом

1190 Р

с соусом из черной смородины

Stewed beef cheeks with spinach gnudi and blackcurrant sauce



ПТИЦА



Утиная грудка с яблоком и цветной капустой и мандариновым соусом с егермейстером

950 Р

Duck breast with apple, cauliflower, and mandarin sauce with jägermeister



Стейк из индейки на подушке из зеленых овощей с соусом «Чеддер»

790 Р






Turkey steak with green vegetables and «Cheddar» sauce

Цыпленок в хрустящей корочке с запеченным картофелем и фасолью

850 Р

Crisp fried chicken with baked potatoes and beans

ДЕСЕРТЫ

-  **«Северный Мишка» - чизкейк на подушке из гречишного мороженого с брусничным вареньем** **590 Р**
 «Little Northern Bear», cheesecake with buckwheat ice-cream and cowberry jam
-  **Шоколадная колбаса с кедровым грильяжем** **450 Р**
 Chocolate sausage with roasted candied cedar nuts
- Трюфель «Кунжут и фундук»** **190 Р**
«Sesame and hazelnut truffles»
- Бабушкин «Наполеон»** **450 Р**
Granny's «Millefeuille»
- Желе из шампанского со взбитыми сливками и икрой из малины** **350 Р**
Champagne jelly with whipped cream and raspberry caviar
-  **«Теплая клюква» в соленой карамели с пломбиром и пряником** **550 Р**
«Warm cranberry» in salted caramel with ice-cream and gingerbread
- Десерт «Павлова»** **450 Р**
Pavlova dessert
- Карамельный медовик «Веранда»** **450 Р**
Caramel honey cake «Veranda»
- Парфе «Дорблю» с белым шоколадом и кремю из манго и маракуйи** **450 Р**
Parfait Dor Blue with white chocolate, mango and passion-fruit cremeux
- Домашнее мороженое** **180 Р**
Homemade ice-cream
- **Ванильное**
- Vanilla
 - **Шоколадное**
- Chocolate
 - **Гречишное**
- Buckwheat honey
 - **Брусничный сорбет**
- Lingonberry sorbet
 - **Клюквенный сорбет**
- Cranberry sorbet



 **+7 922-784-80-80, 44-80-80**

Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью предоставляется гостям по первому требованию.

Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определенные продукты питания. В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд. В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможно содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем.