




VERANDA

RESTAURANT



Menu

СТАРТЫ

- Королевские оливки с косточками Bella Contadina** 100 гр / **350 ₺**
Whole olives Bella Contadina
- Солёные грузди с красным луком и сметаной** 250 гр / **690 ₺**
Salted milk mushrooms with red onion and sour cream
- Домашние разносолы из огурцов и красной капусты** 200 гр / **290 ₺**
Homemade pickled cucumbers and cabbage
- Тартар из авокадо и томатов с рисовыми чипсами** 310 гр / **690 ₺**
Avocado tartar with tomatoes and rice chips
- Фермерские сыры с оливками конфи и орехами** 260 гр / **950 ₺**
Cheese assortment with olive confit and nuts
-  **Тартар из стерляди с копченым желтком** 135 гр / **990 ₺**
Sterlet tartare with smoked egg yolk
-  **Щучья икра со сметаной, луком и домашним хлебом** 220 гр / **890 ₺**
 Pike cavair with sour cream, onion and homemade bread
-  **Сугудай из муксуна с тёртым яблоком** 180 гр / **650 ₺**
 Whitefish «Sugudai» with grated frozen green apple
-  **Строганина из стерляди, муксуна, нельмы с огуречным фрешем** 120 гр / **950 ₺**
 Stroganina (frozen fish) from sterlet, nelma, muksun with cucumber fresh juice
- Севиче из дальневосточного кижуча с соусом чили-цитрон** 80 гр / **590 ₺**
Coho salmon ceviche with chili citron sauce
- Смёрребрёд с сельдью и карри** 180 гр / **390 ₺**
Herring and curry smørrebrød
- Смёрребрёд с лососем** 200 гр / **490 ₺**
Salmon smørrebrød
- Угощение из сала с хрустящими гренками** 240 гр / **390 ₺**
Lard with crunchy croutons
-  **Тартар из оленины с айоли из чёрного чеснока** 180 гр / **790 ₺**
Venison tartar with black garlic aioli

Паштет из куриной печени с домашним хлебом и вишнёвым кули 190 гр / **590 ₺**
Chicken liver pate with homemade bread and cherry coulis



Татаки из оленины с луковым понзу 150 гр / **690 ₺**
Venison tataki with onion ponzu sauce

Смёрребрёд с пастрами из говядины 190 гр / **550 ₺**
Beef pastrami smørrebrød

Карпаччо «Ролекс» из мраморной говядины 170 гр / **950 ₺**
«Rolex» carpaccio of marbled beef

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цветная капуста с арахисовым соусом 260 гр / **390 ₺**
Cauliflower with peanut sauce

Домашние гренки из чёрного хлеба с чесноком и сыром 240 гр / **350 ₺**
Homemade brown bread toasts with cheese and garlic

Драники из цуккини с лососем, страчателлой и гуакамоле 230 гр / **750 ₺**
Zucchini pancake with salmon, stracciatella and guacamole

Креветки в соусе унаги 225 гр / **1190 ₺**
Shrimps with unagi sauce

Рапаны с белыми грибами и лимонным курдом 160 гр / **790 ₺**
Rapana with porcini mushrooms and lemon curd







Чебуреки с рубленой дикой олениной 190 гр / **440 ₺**
Chebureki with minced venison

Свиные рёбра в яблочном барбекю 300 гр / **750 ₺**
Pork ribs apple barbecue sauce

САЛАТЫ

- Овощной с рассольным сыром, запечённой брускеттой с песто и икрой из бальзамического уксуса** 330 гр / **550 Р**
Vegetable salad with pickled cheese, baked bruschetta with pesto sauce and balsamic vinegar caviar
- С жареными баклажанами, кремом фета и орехами кешью** 250 гр / **590 Р**
Salad with eggplant, Feta cream and cashew nuts
- Большой зелёный салат с авокадо на гриле** 300 гр / **650 Р**
Vegetable salad with grilled avocado
- Из копчёной свеклы со страчателлой и манговым соусом** 240 гр / **490 Р**
Smoked beetroot salad with stracciatella and mango sauce
- Из авокадо, рукколы с креветками и кремом из тунца** 255 гр / **850 Р**
Avocado, arugula with shrimp and tuna cream
- Паназиатский со свежими кабачками и жареными креветками** 230 гр / **850 Р**
Pan-Asian salad with fresh zucchini and fried shrimps
- Сливочная буратта с томатами и рукколой** 270 гр / **890 Р**
Creamy buratta with tomato and arugula
-  **С малосоленным муксуном, миксом свежих овощей и кремом из копчёных баклажанов** 270 гр / **690 Р**
Salad with soft-salted muksun, mix of fresh vegetables and smoked eggplant cream
- С жареной утиной грудкой, сыром горгонзола и соусом из печёного яблока** 250 гр / **690 Р**
Salad with duck breast, gorgonzola cheese and baked apple sauce
- С куриной печенью, кедровым орехом и вялеными томатами** 240 гр / **750 Р**
Chicken liver salad with pine nuts and sun-dried tomatoes
- Гриль салат с говядиной и овощами** 210 гр / **790 Р**
Beef and vegetables grilled salad
-  **С сердцем оленя и жареным папоротником** 245 гр / **690 Р**
Deer heart and fried fern

СУПЫ





-  **Обь из дикого муксуна** 300/15 гр / **750 ₺**
Fish soup with wild muksun
-  **Том ям с морепродуктами и стеклянной лапшой** 390 гр / **790 ₺**
Tom yum with seafood and glass noodles
-  **Борщ с говядиной, ржаным хлебом и салом** 250/20/29 гр / **490 ₺**
Borscht with beef, rye bread and lard
-  **Шурпа из лосятины** 350 гр / **490 ₺**
Elk shurpa

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | BREAD BASKET 300 гр / **290 ₺**

ПИРОЖКИ





- Чёрные пирожки с уткой и савойской капустой** 150 гр / **390 ₺**
Black pies with duck and savoy cabbage

ПАСТА


- Колдуны с белыми грибами и сырным муссом** 230 гр / **690 ₺**
Kalduny with porcini mushrooms and cheese mousse
-  **Фетучини в паназитаском стиле с куриным филе, тигровыми креветками на кокосовом молоке** 330 гр / **850 ₺**
 Pan-Asian style fettuccine with chicken fillet, king prawns on coconut milk
-  **Фетучини карбонара** 260 гр / **650 ₺**
Carbonara fettuccini
-  **Картофельные равиоли с рагу из лосятины** 230 гр / **780 ₺**
Potato ravioli with elk stew

* ВСЕ БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕНЫ ИЗ ПАСТЫ СОБСТВЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

РЫБА

- Дикая стерлядь с картофелем и грибами** 360 гр / **1490 Р**
Wild starlet with potatoes and mushrooms
- Стейк палтуса с копчёным картофельным пюре и сладкими томатами** 320 гр / **1290 Р**
Halibut steak with smoked mashed potatoes and sweet tomatoes
- Креветки в соусе карри с капустой пак-чой** 230 гр / **1380 Р**
Shrimps in curry sauce with pak choi
- Дорадо в паназиатском стиле с чили соусом и сладким картофелем** 450 гр / **1190 Р**
Pan-Asian crispy dorado with chili sauce and sweet potatoes
- Крабкейк с молодыми кабачками и лимонграссом** 270 гр / **850 Р**
Crab cutlet with zucchini and lemongrass
-  **Щучьи котлеты с картофельным пюре** 350 гр / **690 Р**
Pike cutlets with mashed potatoes
-  **Филе дикого муксуна на зелёном ризотто с грибным соусом** 280 гр / **1490 Р**
 Wild muksun fillet with green risotto and mushroom sauce
- Стейк лосося с муссом васаби, авокадо и капустой пак-чой** 300 гр / **1490 Р**
Salmon steak with wasabi mousse, avocado and bok choy
-  **Пельмени с муксуном** 250 гр / **650 Р**
Pelmeni with muksun

ПТИЦА

-  **Утиная грудка с яблоком, цветной капустой и мандариновым соусом с егермейстером** 300 гр / **1190 Р**
Duck breast with apple, cauliflower and mandarin sauce with jägermeister
-  **Стейк из индейки на подушке из зелёных овощей с соусом чеддер** 320 гр / **790 Р**
Turkey steak with green vegetables and cheddar sauce
- Цыплёнок в хрустящей корочке с запечённым картофелем и фасолью** 590 гр / **890 Р**
Crisp fried chicken with baked potatoes and beans

МЯСО



Тушёная лосятина в черёмуховом хлебе

480 гр / **1190 Р**



Stewed elk served in a bird cherry bread



**Бифштекс из дикого кабана и косули с гречей
и белыми грибами**

310 гр / **890 Р**

Wild boar and roe deer steak with buckwheat and porcini mushrooms



Стейк мачете с томлёным капустным ребром

380 гр / **1690 Р**

Machete steak



Оленина с пюре из корнеплодов,

250 гр / **1490 Р**

топинамбуром и вешенками



Venison with mashed root vegetables, jerusalem artichoke
and oyster mushrooms



Пельмени из дикого мяса оленя и косули

330 гр / **650 Р**

Pelmeni with wild deer meat



Стейк рибай с томлёным картофелем

450 гр / **2900 Р**

Rib-eye steak



Бефстроганов из оленя с пюре из жареного картофеля

340 гр / **790 Р**

и печёной свеклы



Venison beef stroganoff with baked beetroot



and fried potatoes puree



Томлёные говяжьи щёчки, нуди со шпинатом

320 гр / **990 Р**

и соусом из чёрной смородины



Stewed beef cheeks with spinach gnudi and blackcurrant sauce



Язык оленя с копченым морковным пюре

250 гр / **1890 Р**

Deer tongue with smoked carrot puree









Стейк из голени оленя с тыквенным пюре

340 гр / **990 Р**

Deer ossobuco with pumpkin puree

ДЕСЕРТЫ

-  **Северный мишка – чизкейк на подушке из клюквенного сорбета с брусничным вареньем** 150 гр / **590 Р**
 Northern bear- cheesecake with cranberry sorbet and cowberry
-  **Тёплая клюква в солёной карамели с пломбиром и пряником** 100 гр / **570 Р**
Warm cranberry in salted caramel with ice-cream and gingerbread
- Карамельный медовик «Веранда»** 100 гр / **450 Р**
Caramel honey cake «Veranda»
-  **Крем-брюле с брусничным сорбетом и кедровыми орехами** 150 гр / **450 Р**
Crème brulee with cowberry sorbet and pine nuts
- Эльзасский яблочный пирог с тыквенным сорбетом** 190 гр / **350 Р**
Alsatian apple pie with pumpkin sorbet
- Павлова с компоте из лесных ягод со сливочным кремом** 130 гр / **550 Р**
Pavlova with berry compotee and butter cream
- Наполеон с заварным кремом** 100 гр / **450 Р**
Mille-feulle with custard
-  **Шоколадная колбаса с кедровым грильяжем** 100 гр / **450 Р**
 Chocolate sausage with roasted candied cedar nuts
- Трюфели кунжут и фундук** 40 гр / **190 Р**
Sesame and hazelnut truffels
- Домашнее мороженое ванильное / шоколадное / брусничный сорбет / клюквенный сорбет** 50 гр / **180 Р**
Homemade ice-cream
vanilla / chocolate / cowberry sorbet / 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.