

VERANDA

RESTAURANT



*Menu*

# СТАРТЫ

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

**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 ₺**  
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 ₺**  
Salad with eggplant, Feta cream and cashew nuts
- Большой зелёный салат с авокадо на гриле** 300 гр / **650 ₺**  
Vegetable salad with grilled avocado
- Из копчёной свеклы со страчателлой и манговым соусом** 240 гр / **490 ₺**  
Smoked beetroot salad with stracciatella and mango sauce
- Из авокадо, рукколы с креветками и кремом из тунца** 255 гр / **850 ₺**  
Avocado, arugula with shrimp and tuna cream
- Паназиатский со свежими кабачками и жареными креветками** 230 гр / **850 ₺**  
Pan-Asian salad with fresh zucchini and fried shrimps
- Сливочная буратта с томатами и рукколой** 270 гр / **890 ₺**  
Creamy buratta with tomato and arugula
-  **С малосоленным муксуном, миксом свежих овощей и кремом из копчёных баклажанов** 270 гр / **690 ₺**  
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 ₺**  
Salad with duck breast, gorgonzola cheese and baked apple sauce
- С куриной печенью, кедровым орехом и вялеными томатами** 240 гр / **750 ₺**  
Chicken liver salad with pine nuts and sun-dried tomatoes
- Гриль салат с говядиной и овощами** 210 гр / **790 ₺**  
Beef and vegetables grilled salad
-  **С сердцем оленя и жареным папоротником** 245 гр / **690 ₺**  
Deer heart and fried fern

# СУПЫ

-  **Объ 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, топинамбуром и вешенками** 250 гр / **1490 Р**  
 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 и печёной свеклы** 340 гр / **790 Р**  
 Venison beef stroganoff with baked beetroot and fried potatoes puree
-  **Томлёные говяжьи щёчки, нуди со шпинатом и соусом из чёрной смородины** 320 гр / **990 Р**  
 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.