

# VERANDA

RESTAURANT



Блюдо от шефа  
From Chef



Оленина  
Venison



Рекомендуем с настойкой  
Recommended with liqueur



Северная кухня  
Northern cuisine



Говядина  
Beef



Паста фетучини  
Fettuccini pasta

ЕСЛИ У ВАС ИМЕЕТСЯ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА,  
СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ.


*Menu*

# СТАРТЫ

- Королевские оливки с косточками Bella Contadina** 100 гр / **350 ₺**  
Whole olives Bella Contadina
- Солёные грузди с красным луком и сметаной** 250 гр / **720 ₺**  
Salted milk mushrooms with red onion and sour cream
- Домашние разносолы из маринованных томатов, малосолевых огурцов, капусты и черемши** 230 гр / **330 ₺**  
Homemade pickled tomatoes, lightly salted cucumbers, cabbage and wild garlic
- 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
-  **Щучья икра со сметаной, луком и домашним хлебом** 220 гр / **890 ₺**  
 Pike caviar with sour cream, onion and homemade bread
-  **Свекольный хумус с копчёной осетриной и свежим яблоком** 190 гр / **590 ₺**  
 Beetroot hummus with smoked sturgeon and fresh apple
-  **Сугудай из муксуна с тёртым яблоком** 180 гр / **650 ₺**  
 Whitefish «Sugudai» with grated frozen green apple
-  **Строганина из стерляди, муксуна, нельмы** 120 гр / **950 ₺**  
 Stroganina (frozen fish) from sterlet, nelma, muksun
- Хрустящие чипсы с копчёной осетриной, творожным сыром и гелем «солёный» лимон** 120 гр / **790 ₺**  
Smoked sturgeon crispy chips with cottage cheese and «salted» lemon gel
-  **Ржаной ломоть с муксуном и кремом из авокадо** 120 гр / **690 ₺**  
Rye bruschetta with muksun and avocado cream
-  **Буженина из осетрины со свежим хреном** 150 гр / **890 ₺**  
Baked cold sturgeon with fresh horseradish
- Севиче из дальневосточного кижуча с соусом чили-цитрон** 80 гр / **590 ₺**  
Coho salmon ceviche with chili citron sauce

	<b>Паштет из печени индейки с бриошью и конфи из красной капусты</b> Turkey liver pate with brioche and red cabbage confit	200 гр / <b>590 ₺</b>
	<b>Татаки из оленины с луковым понзу</b> Venison tataki with onion ponzu sauce	150 гр / <b>750 ₺</b>
	<b>Тартар из оленины с айоли из чёрного чеснока</b> Venison tartar with black garlic aioli	180 гр / <b>790 ₺</b>
	<b>Карпаччо «Ролекс» из мраморной говядины</b> «Rolex» carpaccio of marbled beef	170 гр / <b>950 ₺</b>
	<b>Тартар из говядины со ржаными гренками</b> Beef tartare with rye croutons	190 гр / <b>690 ₺</b>
	<b>Ржаной ломоть с олениной и кремом из лисичек</b> Rye bruschetta with venison and chanterelles cream	140 гр / <b>690 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	<b>Цветная капуста с арахисовым соусом</b> Cauliflower with peanut sauce	260 гр / <b>390 ₺</b>
	<b>Домашние гренки из чёрного хлеба с чесноком и сыром</b> Homemade brown bread toasts with cheese and garlic	240 гр / <b>350 ₺</b>
	<b>Драники из цукини с лососем, страчателлой и гуакамоле</b> Zucchini pancake with salmon, stracciatella and guacamole	230 гр / <b>750 ₺</b>
	<b>Креветки в соусе унаги</b> Shrimps with unagi sauce	225 гр / <b>1190 ₺</b>
	<b>Рапаны с белыми грибами и лимонным курдом</b> Rapana with porcini mushrooms and lemon curd	160 гр / <b>790 ₺</b>
	<b>Чёрные пирожки с уткой и савойской капустой</b> Black pies with duck and savoy cabbage	150 гр / <b>390 ₺</b>
	<b>Чебуреки с рубленой дикой олениной</b> Chebureki with minced venison	190 гр / <b>440 ₺</b>
	<b>Свинные рёбра в яблочном барбекю</b> Pork ribs apple barbecue sauce	300 гр / <b>850 ₺</b>

# САЛАТЫ

- 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 / **690 Р**  
Vegetable salad with grilled avocado
- Из копчёной свеклы со страчателлой и манговым соусом** 240 гр / **550 Р**  
Smoked beetroot salad with stracciatella and mango sauce
- Сливочная буратта с томатами и рукколой** 270 гр / **890 Р**  
Creamy buratta with tomato and arugula
- Из авокадо, рукколы с креветками и кремом из тунца** 255 гр / **850 Р**  
Avocado, arugula with shrimp and tuna cream
- Салат с лососем татаки и кремом из цукини** 230 гр / **790 Р**  
Salmon tataki salad with zucchini cream
- 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 куриной печенью, кедровым орехом и вялеными томатами** 240 гр / **750 Р**  
Chicken liver salad with pine nuts and sun-dried tomatoes
- С печёным перцем, кедровым хумусом и пастроми из индейки** 250 гр / **690 Р**  
Baked bellpepper salad with cedar hummus and turkey pastrami
- 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
- Запеченный топинамбур с артишоками и вяленой лосятиной** 200 гр / **690 Р**  
Baked earth apple with artichoke and dried elk

# СУПЫ

**Щи из квашенной капусты с томлёной лосятиной**  
Shchi with pickled cabbage and stewed elk

400/40 гр / **520 Р**



**Обь из дикого муксуна**

300/15 гр / **750 Р**



Fish soup with wild muksun



**Борщ с говядиной, ржаным хлебом и салом**  
Borscht with beef, rye bread and lard

250/20/29 гр / **490 Р**



**Шурпа из лосятины**

350 гр / **490 Р**

Elk shurpa



**Похлёбка на оленьих рёбрах с белыми грибами**  
Deer ribs stew with white mushrooms

350 гр / **490 Р**

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | BREAD BASKET**

300 гр / **350 Р**

# ПАСТА



**Фетучини в паназиатском стиле с куриным филе,  
тигровыми креветками на кокосовом молоке**

330 гр / **850 Р**



Pan-Asian style fettuccine with chicken fillet,  
king prawns on coconut milk



**Черная карбонара с лисичками и свиной грудинкой**  
Black Carbonara with chanterelles and pork breast

280 гр / **690 Р**

**Картофельные равиоли с рагу из лосятины**  
Potato ravioli with elk stew


230 гр / **790 Р**

\* 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
-  **Котлета из дикого муксуна с фенхелем и голландским муссом** 250 гр / **1190 Р**  
Wild muksun cutlet with fennel and Dutch mousse
- Дорадо в паназиатском стиле с чили соусом и сладким картофелем** 450 гр / **1190 Р**  
Pan-Asian crispy dorado with chili sauce and sweet potatoes
-  **Щучьи котлеты с картофельным пюре** 350 гр / **690 Р**  
Pike cutlets with mashed potatoes
- Филе муксуна с рисом nero венере и зеленым яблоком** 220 гр / **1490 Р**  
Muksun fillet with Nero Venere rice and green apple
-  **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 / **690 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 с орзотто, жареным романо и сырным муссом** 300 гр / **790 Р**  
Turkey steak with orzotto, fried romano leaves and cheese mousse
- Цыплёнок в хрустящей корочке с запечённым картофелем и фасолью** 590 гр / **890 Р**  
Crisp fried chicken with baked potatoes and beans



# МЯСО

-  **Томлёная лосятина с картофельным пюре и копчеными вешенками** 280 гр / **1090 Р**  
 **Stewed elk with mashed potatoes and smoked oyster mushrooms**  

- 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**
-  **Оленина с пюре из корнеплодов, топинамбуром и вешенками** 250 гр / **1490 Р**  
 **Venison with mashed root vegetables, jerusalem artichoke and oyster mushrooms**
-  **Язык оленя с копченым морковным пюре** 250 гр / **1790 Р**  
**Deer tongue with smoked carrot puree**
-  **Стейк из голени оленя с тыквенным пюре** 340 гр / **990 Р**  
**Deer ossobuco with pumpkin puree**
-  **Пельмени из дикого мяса оленя и косули** 330 гр / **650 Р**  
**Pelmeni with wild deer meat**
-  **Стейк мачете с томлёным капустным ребром** 380 гр / **1690 Р**  
**Machete steak**
-  **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**  

-  **Говяжьи щёки с пюре из сельдерея и луковым муссом** 260 гр / **990 Р**  
**Beef cheeks with mashed celery and onion mousse**

# 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 / **590 Р**  
Warm cranberry in salted caramel with ice-cream and gingerbread
- Карамельный медовик «Веранда»** 100 гр / **450 Р**  
Caramel honey cake «Veranda»
- Яблочный тарт татен с крамблом из фундука и ванильной намелакой** 160 гр / **390 Р**  
Apple tarte tatin with hazelnut crumble and vanilla namelaka
- Классический наполеон** 155 гр / **450 Р**  
Classic Mille-feuille
-  **Холодный чизкейк с таёжными ягодами и сметанным мороженым** 160 гр / **420 Р**  
Cold cheesecake with Siberian berries and sour cream ice-cream
-  **Шоколадная колбаса с кедровым грильяжем** 100 гр / **450 Р**  
 Chocolate sausage with roasted candied cedar nuts
- Трюфели кунжут и фундук** 40 гр / **220 Р**  
Sesame and hazelnut truffels
- Миндальный дакуаз с малиной и манговым кремом** 130 гр / **350 Р**  
Almond dacquoise with raspberry and mango cream
- Домашнее мороженое** 50 гр / **180 Р**  
**ванильное / шоколадное / брусничный сорбет / клюквенный сорбет**  
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.