

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

BARVIKHA
HOTEL & SPA

Роллы

A.V.E.N.U.E new тунец спайси, лосось терияки, угорь, авокадо, икра летучей рыбы	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V жареная шкурка лосося, авокадо, стружка тунца	450
«Калифорния» камчатский краб, авокадо, икра летучей рыбы	1 300
«Филадельфия» лосось, сливочный сыр, авокадо	650
«Филадельфия» с угрем угорь, сливочный сыр, авокадо	850
«Хабомаи» камчатский краб, лосось, авокадо, сыр филадельфия	950
«Канада» два вида лосося, сливочный сыр, лук-сибулет	600
«Вулкан» лосось, гребешок спайси с икрой летучей рыбы, сыр филадельфия	700
«Мозаика» огурец и два вида икры летучей рыбы	300
«Смоки Дак» копченая утиная грудка, огурец, лук-порей, кунжут, апельсиновый соус	550
Ролл с крабом темпура краб, авокадо, икра лосося, икра летучей рыбы	1 400
OPEN лосось, камчатский краб, креветка, авокадо	1 750
«Окинава» копченый лосось, сыр филадельфия, укроп	450

Теплые роллы

Хрустящий ролл с креветкой тигровая креветка темпура, икра летучей рыбы	500
«Самурай» лосось, угорь, авокадо, сливочный сыр, икра летучей рыбы	550
«Лосось темпура» лосось, огурец, лук-сибулет, спайси соус	450

Суши

Суши «Сяке» с лососем	190
Суши «Магуро» с тунцом	190
Суши «Унаги» с угрем	200
Суши «Эби» с тигровой креветкой	190

Гунканы

Гункан с лососем	200
Гункан с тунцом	200
Гункан с морским гребешком	300
Гункан с креветкой	200
Гункан с угрем	250

Сашими

Сашими «Сяке» из лосося	650
Сашими «Магуро» из тунца	600
Сашими «Унаги» из угря	800
Ассорти сашими	850
Салат «Хияши»	250

Все сашими сервируются салатом «Хияши», белыми водорослями, соусом «Джинджирелла» и приправой фурикаке

Супы

Мисо-суп по-тайски с лимонграссом	250
Мисо-суп с камчатским крабом	1 200

Саке

Кайун Дзюнмай Дайгиндзё	2 200	Умэнисики Сикика Рэйсуй	1 000
-------------------------	-------	-------------------------	-------

МЕНЮ

Цены указаны в рублях, включают НДС 18% и не включают сбор за обслуживание. Данный буклет является ознакомительным материалом. Прейскурант цен с выходом блюд находится на доске информации для потребителей и предоставляется гостям по первому требованию.


LEADING
HOTELS®

Салаты и холодные закуски

Салат из свежих огурцов и помидоров	650
Овощной салат по-деревенски с ароматной зеленью и спелыми томатами <i>(заправка на выбор)</i>	650
Классический салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль или креветками	850
Салат «Флорида»	550
Греческий салат с арбузом и маслинами	750
Салат «Ривьера»	1 350
Салат а-ля нисуаз с тунцом в пикантной приправе	1 350
Салат с осьминогом по-тоскански и маринованными перцами	950
Томатное кули с камчатским крабом	1 650
Фермерская моцарелла со спелыми томатами, базиликом и оливковым маслом	750
Салат «Калифорния» с камчатским крабом <i>(заправка на выбор)</i>	2 750
Салат с белыми грибами, рукколой, орехом пекан и пармезаном	950
Салат «Оливье» от шеф-повара, с нежной телятиной под соусом из трав	750
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	1 100
Вителмо тоннато с маринованными артишоками и гигантскими каперсами	900
Тартар из воронежской мраморной говядины с острым соусом <i>(готовится в зале)</i>	1 500
Охлажденный лосось собственного копчения и тосты с огурцом и сыром рикотта	950

Супы

Крем-суп из зеленой спаржи	750
Гаспачо из спелых помидоров с сорбетом из огурцов	500
Холодный свекольник со сметаной	450
Окрошка по-домашнему с квасом или с эспумой из кефира	450
Минестроне из летних овощей	450
Уха из судака	550
Консоме из белых грибов	800

Паста на выбор: пенне, спагетти, тальолини

«Арабьята»	450	С зеленой спаржей	750
«Песто»	800	С креветками	950
С белыми грибами	950	С томатным соусом	750
С морепродуктами	1 500	и фермерской моцареллой	750
С трюфелем и шалфеем	1 000	С грибным ассорти	1 000

Ризотто

Горячие закуски

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом «Сливочный шалфей»	650
Равиоли с камчатским крабом и листьями шпината	2 250
Пельмени из мраморной говядины со сметаной и укропом	750
Жареный эскалоп утиного фуа-гра с ягодами, фламбированными коньяком	2 200
Жареный эскалоп утиного фуа-гра с лесными грибами	2 200
Фаланги камчатского краба темпура с соусом «Васаби-тобико»	2 750
Тигровые креветки в соусе «Васаби-манго» с биоростками	1 100
Яйцо пашот с малосольным лососем и шпинатом	450

Горячие блюда

Сибас целиком, запеченный в морской соли <i>(время приготовления – 30 минут)</i>	3 600
Черная треска в медовом соусе «Унаги» с салатом бок-чой	2 700
Филе сибаса с пюре из зеленого горошка и соусом «Вьерж»	2 100
Утка конфи с картофелем по-деревенски	1 150
Куриный шашлык с хумусом из авокадо и сочными листьями салата	950
Куриный люля-кебаб с хумусом из авокадо и сочными листьями салата	850
Шашлык из мякоти ягненка на лаваше с хумусом из авокадо и сочными листьями салата	1 300
Люля-кебаб из баранины на лаваше с хумусом из авокадо и сочными листьями салата	1 100

Вы можете сами составить блюдо из мяса, птицы или рыбы, приготовленное на гриле, на пару или на планче, либо довериться вкусу нашего шеф-повара

Рыба и морепродукты

Филе сибаса	1 750
Филе лосося	900
Тигровые креветки <i>(1 шт.)</i>	300
Морские гребешки <i>(1 шт.)</i>	350
Беби-кальмары <i>(3 шт.)</i>	600
Щупальца осьминога	1 350

Гарниры

Лесные грибы	750
Зеленая спаржа на гриле	700
Шпинат с чесноком	300
Домашняя икра из баклажанов	300
Овощи гриль	450
Пюре из сельдерея с ароматом трюфеля	300
Жареный молодой картофель	200
Жареная картошка по-деревенски	200
Картофельное пюре	200
Картофель фри	200
Томленый болгарский перец	350
Пюре из зеленого горошка	200

Мясо и птица

Утиная ножка конфи	950
Эскалоп утиного фуа-гра	1 600
Цыпленок целиком	850
Куриное филе	450
Каре ягненка	2 250
Турнедо из говяжьей вырезки	1 550
Стейк рибай из мраморной говядины	2 850

Соусы

Сацебели	120	Сальса	120
Бёр-блан	100	Аджика	120
Вьерж	250	Соус из спелых томатов с базиликом	150
Горчичный	100		