

BARVIKHA
HOTEL & SPA

МЕИЮ



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
Греческий салат с козьим сыром	750
Салат из овощей с морепродуктами	1 350
Салат а-ля нисуаз с тунцом в пикантной приправе	1 350
Карпаччо из осьминога с трюфельным соусом	1 150
Севиче из гребешка и тунца	850
Фермерская моцарелла со спелыми томатами, базиликом и оливковым маслом	750
Салат «Калифорния» с камчатским крабом (<i>заправка на выбор</i>)	2 750
Салат из моллюсков, цукини гриль и устричных грибов	1 350
Салат «Оливье» от шеф-повара, с нежной телятиной под соусом из трав	750
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	1 100
Сыровяленая мраморная говядина с козьим сыром и оливками	700
Охлажденный лосось собственного копчения и тосты с огурцом и сыром рикотта	950

Супы

Окрошка с крабовым мясом на кефире или квасе	850
Борщ с черносливом и копченой грушей	650
Гаспачо	550
Минестроне	450
Уха из судака	550
Раковая похлебка с рыбными кнелями	750
Крем-суп из спаржи	750
Консоме из белых грибов	800

Паста на выбор: пенне, спагетти, тальолини

«Арабьята»	450
«Песто»	800
«Болоньезе»	550
С белыми грибами	950
С морепродуктами	1 500
С трюфелем и шалфеем	1 000

Ризотто

С креветками	950
Со спаржей	780
С грибным ассорти	1 000

Горячие закуски

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом «Сливочный шалфей»	650
Бургер «Барвиха»	1 250
Пельмени из мраморной говядины со сметаной и укропом	750
Клуб-сэндвич с картофелем фри (<i>курица/лосось</i>)	850
Пельмени с трепангом и креветками	1 500
Фаланги камчатского краба темпура с соусом «Васаби-тобико»	2 750
Тигровые креветки в соусе «Васаби-манго» с биоростками	1 100
Сырный пирог	550
Яйцо «Москвич» с рагу из зеленой спаржи	1 150

Горячие блюда

Сибас, запеченный в соли (на 2 персоны)	3 900
Судак по-баскски	1 150
Куриная котлета, фаршированная сморчками и белыми грибами	1 950
Рыбная котлета из судака, палтуса и щуки	1 250
Куриный шашлычок с икрой из баклажанов и сочными листьями салата	950
Люля-кебаб из баранины на лаваше с икрой из баклажанов и сочными листьями салата	1 100
Котлета из говядины с яйцом или фуа-гра (на выбор)	1 150
Томленая мраморная говядина на ребрышках	1 350
Говядина с соусом «Слезы тигра»	2 100

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
Филе судака	950
Тигровые креветки (100 г)	900
Морские гребешки (100 г)	1 100
Кальмары (100 г)	350
Щупальца осьминога (100 г)	1 150

Мясо и птица

Утиная ножка конфи	950
Эскалоп утиного фуа-гра	1 600
Стейк из индейки	750
Куриное филе	450
Каре ягненка	2 250
Турнедо из говяжьей вырезки	1 550
Стейк рибай из мраморной говядины	2 850

Гарниры

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

Соусы

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

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

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, огурец	650
«Филадельфия» с угрем угорь, сливочный сыр, авокадо	850
«Хабомаи» камчатский краб, лосось, авокадо, сыр филadelphia	950
«Канада» два вида лосося, сливочный сыр, лук-сибулет	600
«Вулкан» лосось, гребешок спайси с икрой летучей рыбы, сыр филadelphia	700
«Мозаика» огурец и четыре вида икры летучей рыбы	300
«Фреш Краб» краб, авокадо, грейпфрут, мята, яблоко, томат	950
Ролл с крабом темпура краб, авокадо, икра лосося, икра летучей рыбы	1 400
OPEN лосось, камчатский краб, креветка, авокадо	1 750
«Фреш Эби» креветка, сюкрин, огурец, апельсин, мята, томат, спайси соус	550

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	600

Суши

Сяке с лососем	200
Магуро с тунцом	200
Унаги с угрем	220
Эби с тигровой креветкой	200

Гунканы

Сяке с лососем	200
Магуро с тунцом	250
Хотате с морским гребешком	300
Эби с креветкой	300
Кани с крабом	450
Унаги с угрем	350

Сашими

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

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

Супы

Мисо-суп по-тайски с лимонграссом	250
Мисо-суп с камчатским крабом	1 200
Том Ям	900

Саке

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

BARVIKHA
HOTEL & SPA

MENU



LEADING
HOTELS®

Salads and cold starters

Fresh salad with cucumbers and tomatoes	650
Country style vegetable salad with aromatic herbs and ripe tomatoes (<i>dressing at your choice</i>)	650
Caesar salad with grilled chicken breast or shrimps	850
Greek salad with goat cheese	750
Vegetable salad with seafood	1 350
Salad a la Nicoise with tuna and spicy dressing	1 350
Octopus carpaccio with truffle sauce	1 150
Scallop and tuna ceviche	850
Farm Mozzarella with ripe tomatoes, basil and olive oil	750
California salad with king crab (<i>dressing at your choice</i>)	2 750
Salad with shellfish, grilled zucchini and oyster mushrooms	1 350
Olivier salad by the Chef with tender veal and herb sauce	750
Marble beef carpaccio with Parmesan	1 100
Dry-cured marbled beef with goat cheese and olives	700
Cooled smoked salmon with toasts, cucumber and Ricotta	950

Soups

Okroshka with crab meat on kefir or kvass	850
Borsch soup with prunes and smoked pear	650
Gazpacho	550
Minestrone	450
Pike perch ukha	550
Crayfish soup with fish balls	750
Asparagus cream soup	750
Porcini mushrooms consomme	800

Pasta at your choice: penne, spaghetti, tagliolini

Arrabbiata	450
Pesto	800
Bolognese	550
With porcini	950
With seafood	1 500
With truffle and sage	1 000

Risotto

With shrimps	950
With asparagus	780
With assorted mushrooms	1 000

Hot starters

Ravioli with spinach, Ricotta and creamy sage sauce	650
Barvikha burger	1 250
Marble beef pelmeni with sour cream and dill	750
Club sandwich with fries (<i>chicken/salmon</i>)	850
Dumplings with sea cucumber and shrimps	1 500
King crab phalanges tempura with wasabi-tobiko sauce	2 750
Tiger shrimps with wasabi-mango sauce and microgreen	1 100
Cheese pie	550
Moskvich egg with green asparagus stew	1 150

Main dishes

Sea bass baked in salt (<i>for 2 persons</i>)	3 900
Pikeperch in Basque style	1 150
Chicken cutlet stuffed with morels and porcini mushrooms	1 950
Fish cutlet from pike perch, halibut and pike	1 250
Chicken kebab with eggplant caviar and juicy lettuce leaves	950
Lamb lulah-kebab with lavash, eggplant caviar and fresh mixed salad	1 100
Beef cutlet with egg or foie gras (<i>to choose from</i>)	1 150
Stewed marbled beef on ribs	1 350
Beef with tiger's tears sauce	2 100

You can order meat, poultry or fish dish cooked on the grill,
on the plancha or steamed or you trust the taste of our Chef

Fish and seafood

Seabass fillet	1 750
Salmon fillet	900
Pikeperch fillet	950
Tiger prawns (<i>100 g</i>)	900
Scallops (<i>100 g</i>)	1 100
Squids (<i>100 g</i>)	350
Octopus tentacles (<i>100 g</i>)	1 150

Meat and poultry

Duck leg confit	950
Duck foie gras escalope	1 600
Turkey steak	750
Chicken fillet	450
Lamb rack	2 250
Beef tenderloin tournedos	1 550
Marbled beef ribeye	2 850

Sides

Forest mushrooms	750
Grilled green asparagus	700
Spinach with garlic	300
Home-made eggplant caviar	350
Grilled vegetables	450
Celery puree with truffle flavor	300
Fried potatoes	300
Country style fried potatoes	300
Mashed potatoes	300
French fries	300
Stewed sweet pepper	350

Sauces

Satsebeli	120
Beurre blanc	100
Vierge	250
Mustard	150
Salsa	120
Adjika	120
Ripe tomato sauce with basil	120

JAPANESE CUISINE

Rolls

A.V.E.N.U.E. new <i>spicy tuna, teriyaki salmon, eel, avocado, tobiko</i>	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V <i>ried salmon skin, avocado, tuna shavings</i>	450
California <i>king crab, avocado, tobiko</i>	1 300
Philadelphia <i>salmon, cream cheese, cucumber</i>	650
Philadelphia with eel <i>eel, cream cheese, avocado</i>	850
Habomai <i>king crab, salmon, avocado, Philadelphia cheese</i>	950
Canada <i>2 types of salmon, cream cheese, chive</i>	600
Volcano <i>salmon, spicy scallops with tobiko, cream cheese</i>	700
Mosaic <i>cucumber and 4 types of tobiko</i>	300
Fresh Crab <i>crab, avocado, grapefruit, mint, apple, tomato</i>	950
Tempura crab <i>crab, avocado, salmon caviar, tobiko</i>	1 400
OPEN <i>salmon, king crab, shrimp, avocado</i>	1 750
Ebi Fresh <i>shrimp, sucrine, cucumber, orange, mint, tomato, spicy sauce</i>	550

Warm rolls

Crispy roll with shrimps <i>tiger shrimp tempura, tobiko</i>	500
Samurai <i>salmon, eel, avocado, cream cheese, tobiko</i>	550
Salmon tempura <i>salmon, cucumber, chive, spicy sauce</i>	600

Sushi

Sake <i>with salmon</i>	200
Maguro <i>with tuna</i>	200
Unagi <i>with eel</i>	220
Ebi <i>with tiger shrimp</i>	200

Gunkan

Sake <i>with salmon</i>	200
Maguro <i>with tuna</i>	250
Hotate <i>with scallop</i>	300
Ebi <i>with shrimp</i>	300
Kani <i>with crab</i>	450
Unagi <i>with eel</i>	350

Sashimi

Sake <i>salmon</i>	650
Maguro <i>tuna</i>	600
Unagi <i>eel</i>	800
Sashimi platter	850
Hiashi salad	250

All sashimi are served with *hiyashi salad, white seaweed, ginger sauce and furikake seasoning.*

Soups

Thai style miso soup with lemongrass	250
Miso soup with king crab	1 200
Tom Yam	900

Sake

Kaiun Junmai Daiginjo	2 200	Umenishiki Shikika Reisui	1 000
-----------------------	-------	---------------------------	-------