

BARVIKHA  
HOTEL & SPA

МЕИО



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	2 350
Салат а-ля нисуаз с тунцом в пикантной приправе	1 350
Мраморная говядина татаки с соусом «Ворчестер»	2 250
Мясное заливное с языком, ростбифом и ветчиной	1 200
Фермерская моцарелла со спелыми томатами, базиликом и оливковым маслом	750
Салат «Калифорния» с камчатским крабом <i>(заправка на выбор)</i>	2 750
Сельдь под шубой «Барвиха»	650
Салат «Оливье» от шеф-повара, с нежной телятиной под соусом из трав	750
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	1 100
Устрицы с тремя видами икры и цитрусовым желе	2 100
Охлажденный лосось собственного копчения и тосты с огурцом и сыром рикотта	950

## Супы

Борщ с чесночной гренкой и салом	650
Суп из баранины с острым перцем и нутом	600
Минестроне	450
Уха из судака	550
Крем-суп из спаржи	750
Консоме из белых грибов	800

## Паста на выбор: пенне, спагетти, тальолини

«Арабьята»	550
«Песто»	1 100
«Болоньезе»	550
С белыми грибами	1 150
С морепродуктами	1 500
С трюфелем и шалфеем	1 250

## Ризотто

С креветками	950
Со спаржей	850
С грибным ассорти	1 150

## Горячие закуски

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом «Сливочный шалфей»	650
Бургер «Барвиха»	1 250
Клаб-сэндвич с картофелем фри <i>(курица/лосось)</i>	850
Пельмени из трех видов мяса	650
Фаланги камчатского краба темпура с соусом «Васаби-тобико»	2 250
Тигровые креветки в соусе «Васаби-манго» с биоростками	1 100
Чучвара из баранины	900

## Горячие блюда

Сибас, запеченный в соли или в белом вине (на 2 персоны)	3 900
Запеченная фаланга краба со спайси соусом и томленным баклажаном	1 950
Куриная котлета, фаршированная сморчками и белыми грибами	2 650
Рыбная котлета из судака, палтуса и щуки	1 250
Куриный шашлычок с икрой из баклажанов и сочными листьями салата	950
Говяжья котлета с яйцом	1 350
Томленая телятина с пастой букатини, лесными грибами и сливочным соусом	1 350
Бефстроганов из мраморной говядины с лесными грибами и картофельным пюре	2 250

**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)	1 550

### Мясо и птица

Утиная ножка конфи	950
Эскалоп утиного фуа-гра	1 950
Стейк из индейки	750
Куриное филе	450
Каре ягненка	3 250
Турнедо из говяжьей вырезки	2 250
Стейк рибай из мраморной говядины	3 850

### 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
Рис, жаренный с чесноком и соевым соусом	300
Жареный молодой картофель	300
Жареная картошка по-деревенски	300
Картофельное пюре	300
Картофель фри	300
Томленный болгарский перец	350

## Соусы

Сацебели	130
Бёр-блан	100
Вьерж	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	500
«Калифорния» камчатский краб, авокадо, икра летучей рыбы	1 300
«Филадельфия» лосось, сливочный сыр, огурец	750
«Филадельфия» с угрем угорь, сливочный сыр, авокадо	850
«Хабомаи» камчатский краб, лосось, авокадо, сыр филadelphia	950
«Канада» два вида лосося, сливочный сыр, лук-сибулет	700
«Вулкан» лосось, гребешок спайси с икрой летучей рыбы, сыр филadelphia	800
«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	1 500
«Сакура» тунец спайси, огурец, приправа фурикаке	950
«Аляска» тигровые креветки, соус «Васаби», салатный микс, имбирь, кунжут	650

## Теплые роллы

Хрустящий ролл с креветкой тигровая креветка темпура, икра летучей рыбы	600
«Самурай» лосось, угорь, авокадо, сливочный сыр, икра летучей рыбы	550
«Лосось темпура» лосось, огурец, лук-сибулет, спайси соус	600

## Суши

Сяке с лососем	220
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	900
Салат «Хияши»	250

Все сашими сервируются салатом «Хияши», белыми вогоросьями, 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	Умэнисики Сикика Рэйсуи	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	2 350
Salad a la Nicoise with tuna and spicy dressing	1 350
Marble beef tataki with Worcestershire sauce	2 250
Meat aspic with tongue, roast beef and ham	1 200
Farm mozzarella with ripe tomatoes, basil and olive oil	750
California salad with king crab ( <i>dressing at your choice</i> )	2 750
Dressed herring Barvikha	650
Olivier salad by the Chef with tender veal and herb sauce	750
Marble beef carpaccio with parmesan	1 100
Oysters with three types of caviar and citrus jelly	2 100
Cooled smoked salmon with toasts, cucumber and ricotta	950

## Soups

Borsch soup with garlic croutons and lard	650
Lamb soup with hot pepper and chickpeas	600
Minestrone	450
Pike perch ukha	550
Asparagus cream soup	750
Porcini mushrooms consomme	800

## Pasta at your choice: penne, spaghetti, tagliolini

Arrabbiata	550
Pesto	1 100
Bolognese	550
With porcini	1 150
With seafood	1 500
With truffle and sage	1 250

## Risotto

With shrimps	950
With asparagus	850
With assorted mushrooms	1 150

## Hot starters

Ravioli with spinach, ricotta and creamy sage sauce	650
Barvikha burger	1 250
Club sandwich with fries ( <i>chicken/salmon</i> )	850
Dumplings with three kinds of meat	650
King crab phalanges tempura with wasabi-tobiko sauce	2 250
Tiger shrimps with wasabi-mango sauce and microgreen	1 100
Chuchvara with lamb	900

## Main dishes

Sea bass baked in salt or with white wine ( <i>for 2 persons</i> )	3 900
Baked king crab phalanx with spicy sauce and stewed eggplant	1 950
Chicken cutlet stuffed with morels and porcini mushrooms	2 650
Fish cutlet from pike perch, halibut and pike	1 250
Chicken kebab with eggplant caviar and juicy lettuce leaves	950
Beef cutlet with egg	1 350
Stewed veal with bucatini pasta, wild mushrooms and cream sauce	1 350
Marbled beef stroganoff with forest mushrooms and mashed potatoes	2 250

**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> )	1 550

### Meat and poultry

Duck leg confit	950
Duck foie gras escalope	1 950
Turkey steak	750
Chicken fillet	450
Lamb rack	3 250
Beef tenderloin tournedos	2 250
Marbled beef ribeye steak	3 850

### 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 rice with garlic and soy sauce	300
Fried potatoes	300
Country style fried potatoes	300
Mashed potatoes	300
French fries	300
Stewed sweet pepper	350

## Sauces

Satsebeli	130
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 spicy tuna, teriyaki salmon, eel, avocado, tobiko	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V ried salmon skin, avocado, tuna shavings	500
California king crab, avocado, tobiko	1 300
Philadelphia salmon, cream cheese, cucumber	750
Philadelphia with eel eel, cream cheese, avocado	850
Habomai king crab, salmon, avocado, Philadelphia cheese	950
Canada 2 types of salmon, cream cheese, chive	700
Volcano salmon, spicy scallops with tobiko, cream cheese	800
Fresh Crab crab, avocado, grapefruit, mint, apple, tomato	950
Tempura crab crab, avocado, salmon caviar, tobiko	1 400
OPEN salmon, king crab, shrimp, avocado	1 500
Sakura spicy tuna, cucumber, furikake seasoning	950
Alaska tiger prawns, wasabi sauce, salad mix, ginger, sesame	650

## Warm rolls

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

## Sushi

Sake with salmon	220
Maguro with tuna	200
Unagi with eel	220
Ebi with tiger shrimp	200

## Gunkan

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

## Sashimi

Sake salmon	650
Maguro tuna	600
Unagi eel	800
Sashimi platter	900
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
-----------------------	-------	---------------------------	-------