

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
Салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль	900
Греческий салат с домашним козьим сыром	1 050
Салат из овощей с морепродуктами	2 450
Салат а-ля нисуаз с тунцом в пикантной приправе	1 350
Ассорти соленьев	550
Заливное с осетриной и мясом камчатского краба	1 050
Буррата со сладкими томатами	1 050
Салат «Калифорния» с камчатским крабом <i>(заправка на выбор)</i>	2 850
Сельдь под шубой	650
Салат «Оливье» от шеф-повара, с нежной телятиной под соусом из трав	750
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	1 200
Карпаччо из морского гребешка	1 500
Филе сельди с картофелем	550
Охлажденный лосось собственного копчения и тосты с огурцом и сыром рикотта	1 050

Супы

Крем-суп из тыквы	700
Борщ с чесночной гренкой и салом	1 050
Суп из баранины с острым перцем и нутом	700
Минестроне	450
Уха из судака	550
Крем-суп из спаржи	850
Консоме из белых грибов	900

Паста на выбор: пенне, спагетти, тальолини

«Арабьята»	550
«Песто» с полувялеными томатами	1 100
«Болоньезе»	550
С морепродуктами	1 500
С трюфелем и шалфеем	1 550

Ризотто

С креветками	1 050
Со спаржей и артишоками	1 050
С грибным ассорти	850

Горячие закуски

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом «Сливочный шалфей»	650
Сахалинский гребешок с черным трюфелем	1 500
Бургер «Барвиха»	1 250
Клаб-сэндвич с картофелем фри <i>(курица/лосось)</i>	1 050
Пельмени из трех видов мяса	950
Куриные потрошки с кедровыми орешками	650
Тигровые креветки в соусе «Васаби» с биоростками	1 100
Сырный пирог	900
Фаланги краба темпура с соусом «Васаби-тобико»	2 650

Горячие блюда

Сибас, запеченный в соли или в белом вине (на 2 персоны)	4 500
Три вида рыбы по-дунайски	1 150
Голень ягненка с запеченными овощами	1 600
Жаркое из ри-де-во с грибами	1 800
Язычки ягненка с запеченными овощами	1 050
Куриный шашлычок с икрой из баклажанов и сочными листьями салата	950
Котлета из говядины с яйцом	1 350
Люля-кебаб из оленя	1 050
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
Рыбная котлета гриль	900
Тигровые креветки (100 г)	900
Морские гребешки (100 г)	1 450
Кальмары (100 г)	350
Щупальца осьминога (100 г)	2 400
Филе черной трески в соусе «Унаги»	3 200

Мясо и птица

Утиная ножка конфи	1 050
Эскалоп утиного фуа-гра (1 шт.)	1 950
Стейк рибай	4 350
Стейк из индейки	750
Куриное филе	550
Турнедо из говяжьей вырезки	2 850

Гарниры

Лесные грибы	1 150
Зеленая спаржа гриль	950
Шпинат с чесноком	400
Домашняя икра из баклажанов	350
Овощи гриль	450
Пюре из сельдерея с ароматом трюфеля	450
Рис басмати	300
Жареный молодой картофель	300
Жареная картошка по-деревенски	300
Картофельное пюре	300
Картофель фри	300
Овощи, приготовленные в воке	900
Гречка, жаренная с грибами	700

Соусы

Сацебели	130
Бёр-блан	100
Вьерж	250
Горчичный	150
Сальса	120
Аджика	120
Соус из спелых томатов с базиликом	120

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Роллы

«Фудзияма» тунец аками, кунжут с юдзу, грейпфрут, авокадо, апельсиновое пюре	1 250
A.V.E.N.U.E new тунец спайси, лосось терияки, угорь, авокадо, икра тобико	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V жареная шкурка лосося, авокадо, стружка тунца	500
«Калифорния» камчатский краб, авокадо, икра тобико	1 350
«Филадельфия» лосось, сливочный сыр, авокадо	750
«Филадельфия» с угрем угорь, сливочный сыр, авокадо	950
«Хабомаи» камчатский краб, лосось, авокадо, сыр филadelphia	1 050
«Канада» два вида лосося, сливочный сыр, лук-сибулет	700
«Вулкан» лосось, гребешок спайси с икрой тобико, сыр филadelphia	950
«Фреш Краб» краб, авокадо, грейпфрут, мята, яблоко, томат	1 050
Ролл с крабом темпура краб, авокадо, икра лосося, икра тобико	1 400
OPEN лосось, камчатский краб, креветка, авокадо	1 550
«Барвиха» тунец спайси, огурец, водоросли нори и комбу, лук-сибулет, кунжут	1 050
«Аляска» тигровые креветки, соус «Васаби», салатный микс, имбирь, кунжут	650

Теплые роллы

«Хамачи» лакедра, камчатский краб, авокадо, пюре из манго, перец чили, икра тобико, японский майонез	1 050
Хрустящий ролл с креветкой тигровая креветка темпура, икра тобико	600
«Самурай» лосось, угорь, авокадо, сливочный сыр, икра тобико	550
«Лосось темпура» лосось, огурец, лук-сибулет, спайси соус	600

Суши

Сяке с лососем	220
Магуро с тунцом	240
Унаги с угрем	240
Эби с тигровой креветкой	200

Гунканы

Сяке с лососем	250
Магуро с тунцом	270
Хотате с морским гребешком	300
Эби с креветкой	300
Кани с крабом	650
Унаги с угрем	350

Сашими

Сяке из лосося	800
Магуро из тунца	850
Унаги из угря	900
Салат «Хияши»	300
Ассорти сашими	1 150

Супы

Мисо-суп по-тайски с лимонграссом	250
Мисо-суп с камчатским крабом	1 500
Том Ям	900

Сет «Сакана эксклюзив» роллы «Фудзияма» и «Хамачи»; сашими: тунец аками, лакедра, креветка ботан, камчатский краб, лосось; теплые креветки ботан с горячим кунжутным маслом и кунжутом кимчи 10 000

Саке

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

Цены указаны в рублях, включают НДС 20% 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.

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 fillet	900
Greek salad with homemade goat cheese	1 050
Vegetable salad with seafood	2 450
Salad a la Nicoise with tuna and spicy dressing	1 350
Assorted pickles	550
Zalivnoe with sturgeon and crab meat	1 050
Burrata with sweet tomatoes	1 050
California salad with king crab (<i>dressing at your choice</i>)	2 850
Dressed herring	650
Olivier salad by the Chef with tender veal and herb sauce	750
Marble beef carpaccio with parmesan	1 200
Scallops carpaccio	1 500
Herring fillet with potatoes	550
Cooled smoked salmon with toasts, cucumber and ricotta	1 050

Soups

Pumpkin cream soup	700
Borsch soup with garlic croutons and lard	1 050
Lamb soup with hot pepper and chickpeas	700
Minestrone	450
Pike perch ukha	550
Asparagus cream soup	850
Porcini consommé	900

Pasta at your choice: penne, spaghetti, tagliolini

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

Risotto

With shrimps	1 050
With asparagus and artichokes	1 050
With mushrooms	850

Hot starters

Ravioli with spinach, ricotta and creamy sage sauce	650
Sakhalin scallops with black truffle	1 500
Barvikha burger	1 250
Club sandwich with fries (<i>chicken/salmon</i>)	1 050
Dumplings with three kinds of meat	950
Chicken giblets with pine nuts	650
Tiger shrimps with wasabi sauce and microgreen	1 100
Cheese pie	900
King crab phalanges tempura with wasabi-tobiko sauce	2 650

Main dishes

Sea bass baked in salt or with white wine (<i>for 2 persons</i>)	4 500
Dunabe three types of fish	1 150
Lamb shank with baked vegetables	1 600
Ris de veau roast with mushrooms	1 800
Lamb tongues with baked vegetables	1 050
Chicken kebab with eggplant caviar and juicy lettuce leaves	950
Cutlet from beef and egg	1 350
Deer lyulya kebab	1 050
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
Pike perch fillet	950
Grilled fish cutlet	900
Tiger prawns (<i>100 g</i>)	900
Scallops (<i>100 g</i>)	1 450
Squids (<i>100 g</i>)	350
Octopus tentacles (<i>100 g</i>)	2 400
Black cod fillet in Unagi sauce	3 200

Meat and poultry

Duck leg confit	1 050
Duck foie gras escalope	1 950
Rib-eye steak	4 350
Turkey steak	750
Chicken fillet	550
Beef tenderloin tournedos	2 850

Sides

Forest mushrooms	1 150
Grilled green asparagus	950
Spinach with garlic	400
Home-made eggplant caviar	350
Grilled vegetables	450
Celery puree with truffle flavor	450
Basmati rice	300
Fried potatoes	300
Country style fried potatoes	300
Mashed potatoes	300
French fries	300
Stir-fried wok greens	900
Fried buckwheat with mushrooms	700

Sauces

Satsebeli	130
Beurre blanc	100
Vierge	250
Mustard	150
Salsa	120
Adjika	120
Ripe tomato sauce with basil	120

JAPANESE CUISINE

Rolls

Fuji <i>Akami tuna, sesame, grapefruit, avocado, orange puree</i>	1 250
A.V.E.N.U.E. <i>new spicy tuna, teriyaki salmon, eel, avocado, tobiko</i>	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V <i>fried salmon skin, avocado, tuna shavings</i>	500
California <i>king crab, avocado, tobiko</i>	1 350
Philadelphia <i>salmon, cream cheese, cucumber</i>	750
Philadelphia with eel <i>eel, cream cheese, avocado</i>	950
Habomai <i>king crab, salmon, avocado, Philadelphia cheese</i>	1 050
Canada <i>2 types of salmon, cream cheese, chive</i>	700
Volcano <i>salmon, spicy scallop with tobiko, Philadelphia cheese</i>	950
Fresh Crab <i>crab, avocado, grapefruit, mint, apple, tomato</i>	1 050
Tempura crab <i>crab, avocado, salmon caviar, tobiko</i>	1 400
OPEN <i>salmon, king crab, shrimp, avocado</i>	1 550
Barvikha <i>spicy tuna, cucumber, seaweed nori and kombu, chive, sesame</i>	1 050
Alaska <i>tiger prawns, wasabi sauce, mix salad, ginger, sesame</i>	650

Warm rolls

Hamachi <i>yellowtail, king crab, avocado, mango puree, chili pepper, tobiko, Japanese mayonnaise</i>	1 050
Crispy roll with shrimp <i>tiger shrimp tempura, tobiko</i>	600
Samurai roll <i>salmon, eel, avocado, cream cheese, tobiko</i>	550
Salmon tempura roll <i>salmon, cucumber, chive, spicy sauce</i>	600

Sushi

Sake <i>with salmon</i>	220
Maguro <i>with tuna</i>	240
Unagi <i>with eel</i>	240
Ebi <i>with tiger shrimp</i>	200

Gunkan

Sake <i>with salmon</i>	250
Maguro <i>with tuna</i>	270
Hotate <i>with scallop</i>	300
Ebi <i>with shrimp</i>	300
Kani <i>with crab</i>	650
Unagi <i>with eel</i>	350

Sashimi

Sake <i>salmon</i>	800
Maguro <i>tuna</i>	850
Unagi <i>eel</i>	900
Hiashi <i>salad</i>	300
Sashimi <i>platter</i>	1 150

Soups

Thai style <i>miso soup with lemongrass</i>	250
Miso <i>soup with king crab</i>	1 500
Tom Yam	900

Sakana Exclusive set <i>Fuji and Hamachi rolls; akami tuna, yellowtail, botan shrimp, king crab and salmon sashimi; warm botan shrimps with hot sesame oil and kimchi sesame seeds</i>	10 000
--	--------

Sake

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