B S B C

black sea beach club

МЕНЮ

menu

ЗАКУСКИ

APPETIZERS

Местные сыры с медом и орехами

Local cheese platter with honey and nuts

155/80 г 1 200.-

Хумус с тартаром из овощей и оливками

Hummus with vegetables and olives tartar

130/105 г 550.-

Запеченный сладкий перец с муссом из сливочного сыра

Backed sweet pepper with cream cheese mousse

250 г 580.-

Запеченный баклажан с соусом Сациви и зернами граната

Baked eggplant with Satsivi sauce and pomegranate grains

290 г 680.-

Фермерский сыр буррата с помидорами разных сортов

Ranch Burrata cheese with assorted tomatoes

150/165 г 1 850.-

Дальневосточные креветки на льду с острым соусом

Tiger Shrimps served on Ice with spicy sauce

700 г 4 360.-

Черноморская малосольная хамса на слайсах томата

Light salted anchovy served with tomato slices

200 г 550.-

Тар-тар из семги, свежий огурец, красная икра, картофельные драники и копчёная сметана

Salmon tartar with hush browns and smoked sour cream

100/80/30 г 1 100.-

Тартар из говядины с домашними картофельными чипсами и соусом тартар

Beef tartar with potato chips and tartar sauce

100/40/40 г 950.-

Жареный копченый сулугуни с вареньем из инжира

Fried smoked Suluguni with fig jam

140/40 г 520.-

Фермерский сыр халуми, пюре из печёного перца и вяленые томаты

Ranch Khalumi cheese, backed pepper puree and dried tomatoes

130/80 г 1 750.-

САЛАТЫ

SALADS

Красный редис со свежими огурцами, зеленью и сметаной

Radish with cucumbers, fresh greens and sour cream

285 г 530.-

Микс листьев салата с морскими водорослями, горчичной заправкой и кедровыми орехами

Mixed leaves salad with seagrass, pine nuts and mustard sauce

150 г 650.-

Салат «Кавказ» с говядиной, помидорами, огурцом, красным луком и реганом

"Caucasus" salad with beef, tomatoes, cucumbers, red onion and basil

290 г 1 100.-

Теплый салат из креветок, гребешков и мидий с листьями салата

Warm salad with scallops, shrimps, mussels and lettuce

300 г 2 100.-

Салат Романо, жаренный на гриле, с креветками и соусом Цезарь

Romano salad grilled with shrimps and Ceasar sauce

390 г 2 200.-

Салат с куриным шашлыком, свежими овощами, морскими водорослями и тайским соусом

Chicken kebab salad with fresh vegetables, seagrass and Thai sauce

280 г 850.-

Помидоры с красным луком, оливковым маслом и зеленью

Tomatoes salad with red onion, olive oil and basil

240 г 580.-

МИДИИ И РАПАНЫ

MUSSELS AND RAPANA

Мидии с белым вином, томатами и зеленью

Mussels with white wine sauce, tomatoes and greens

550 г 1 550.-

Жюльен из черноморских рапанов и белых грибов

Black Sea rapana julienne with porcini mushrooms

150 г 1 560.-

Мидии с сыром дорблю и сливочным соусом

Mussels with Dorblue cheese and cream sauce

600 г 1 550.-

СУПЫ

SOUPS

Уха из рыбы с мидиями, рапанами и овощами

Fish soup with mussels, rapana and vegetables

350 г 850.-

Харчо из местной баранины

Kharcho with Rack of Local Lamb

300 г 1 600.-

Куриный суп с овощами и домашней лапшой

Chicken homemade noodle soup with vegetables

250/40 г 490.-

Спагетти вонголе с томатами черри, чесноком и оливковым маслом

Spaghetti with Cherry tomatoes, garlic and olive oil

300 г 1 100.-

ПАСТА РИЗОТТО

PASTA/RISOTTO

Черные спагетти с черноморскими мидиями и острым чили

Black spaghetti with mussels and chili pepper

300 г 1 100.-

Паста орзо с белыми грибами, шампиньонами и шпинатом

Orso pasta with porcini mushrooms, champignons and spinach

360 г 1 900.-

Спагетти «А ла Помодоро» с томатным соусом и базиликом

Spaghetti "A la Pomodoro" with tomato sauce and basil

300 г 750.-

Ризотто из цветной капусты с трюфелем

Risotto with cauliflower and truffle

200/30 г 1 550.-

ПИЦЦА И ХАЧАПУРИ

PIZZA KHACHAPURI

Пицца с сыром буррата, рукколой и томатами черри

Pizza with ranch burratta cheese, rucola and cherry tomatoes

440 г 1 850.-

Пицца с креветками, мидиями и гребешками

Pizza with shrimps, mussels and scallops

480 г 1950.-

Пицца «Четыре сыра»
Pizza "Quatro Formaggi"
390 г 1 350.-

Пицца «Пеперони»
Pizza "Pepperoni"
390 г 950.-

Пицца с ветчиной и грибами
Pizza with ham and mushrooms
390 г 1 200.-

Пицца «Маргарита»
Pizza "Margarita"
360 г 980.-

Хачапури «Лодочка» по-аджарски
Khachapuri in Adjarian style
250 г 600.-

Хачапури по-имеретински
Khachapuri in Imeretinsky style
440 г 600.-

Фокачча с соусом Песто
Focaccia with Pesto sauce
150 г 270.-

Фокачча с сыром пармезан
Focaccia with Parmesan cheese
140 г 270.-

БЛЮДА
ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

HOT DISHES
FROM WOODEN STOVE

Рубленые котлетки
из кролика, картофельное
пюре со шпинатом,
жёлтый сливочный соус

Chopped rabbit cutlets, mashed potatoes with spinach,
Yellow cream sauce

150/130/60 г 1 200.-

Запечённый в печи камамбер,
голубика с мёдом и банановый кекс

Backed Camembert, blueberries with honey and banana cake

125/50/50 г 1 650.-

Телятина со спаржей и томатами черри, соусом Деми-глас и трюфельной пастой

Veal with asparagus and cherry tomatoes, demi-glace sauce and truffle paste

180/40/80/50 г 2 600.-

Цыплёнок «Тапака», печёный томат с пармезаном и соус по-грузински

Tapaka chicken, backed tomato with Parmesan and Georgian sauce

450/50/100 г 1 950.-

Сёмга с соусом Гремолата, картофельное пюре с соусом Песто

Salmon with Gremolata sauce, mashed potatoes and Pesto sauce

110/60/150 г 1 850.-

Бифштекс из говядины с брокколи и пармезаном, перечный соус

Beefsteak with broccoli and Parmesan, pepper sauce

120/130/50 г 2 100.-

РЫБА
И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH AND SEAFOOD

Фаланга камчатского краба

Kamchatka Crab phalanx

100 г 2 700.-

Черноморская барабулька

Black Sea Goatfish

200 г 1 200.-

Адлерская речная форель

Local river trout

100 г 550.-

Черноморская камбала

Black Sea flounder

100 г 2 500.-

Мурманская семга

Murmansk salmon

100 г 1 400.-

Корейка местной баранины

Rack of Local Lamb

200 г 3 500.-

МЯСО И ПТИЦА

MEAT AND POULTRY

Люля-кебаб из говядины

Beef luleh kebab

200 г 1 200.-

Шашлык из свиной шеи

Pork neck kebab

200 г 890.-

Шашлык из куриного бедра

Chicken leg kebab

200 г 750.-

Стейк из говяжьей вырезки

Beef Tenderloin Steak

100 г 990.-

Корейка телятины на кости

Veal Loin

100 г 850.-

Рибай стейк

Rib Eye Steak

100 г 2 300.-

ОВОЩИ И ГАРНИРЫ

VEGETABLES AND SIDE DISHES

Цветная капуста с трюфельной пастой
Cauliflower with truffle paste

100 г 320.-

Брокколи с ароматным маслом и пармезаном
Broccoli with aromatic oil and Parmesan

100 г 650.-

Овощи гриль
Grilled vegetables

100 г 390.-

Спаржа на гриле
Grilled asparagus

100 г 1 200.-

Аджапсандал
Adjapsandal

100 г 390.-

Картофель запеченный
Backed potatoes

100 г 190.-

Картофель фри
French Fries

100 г 190.-

Шампиньоны
Champignons

100 г 300.-

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Панна Котта на кокосовом молоке с семенами чиа, соусом манго и свежими ягодами

Coconut milk Panna Cotta with Chia seeds, mango sauce and fresh berries

195 г 780.-

Традиционный медовый торт

Honey cake

150 г 500.-

Торт «Птичье молоко»

"Bird's Milk" Cake

80 г 350.-

Трубочка с вареной сгущенкой

Waffle tube stuffed with condensed milk

95 г 190.-

Грушевый пирог с горгонзолой и ванильным мороженым

Pear Pie with Gorgonzola and Vanilla ice cream

170/50 г 450.-

Торт «Наполеон» с вишневым компотом

"Napoleon" Cake with cherry compote

150/50 г 470.-

Тирамису

Tiramisu

250 г 780.-

Эклеры с заварным кремом

Eclairs with custard cream

150 г 350.-

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

ICE CREAM AND SORBETS

Мороженое шоколадное
Chocolate Ice cream
50 г 200.-

Мороженое ванильное
Vanilla Ice cream
50 г 200.-

Мороженое клубничное
Strawberry Ice cream
50 г 200.-

Мороженое фисташковое
Pistachio Ice cream
50 г 200.-

Мороженое карамельное с грецким орехом
Caramel and Walnut Ice cream
50 г 200.-

Сорбет банановый
Banana sorbet
50 г 250.-

Сорбет лимонно-лаймовый
Lemon and Lime sorbet
50 г 250.-

Сорбет малиновый
Raspberry sorbet
50 г 250.-

Сорбет маракуйя
Passion Fruit sorbet
50 г 250.-

Сорбет клубничный
Strawberry sorbet
50 г 250.-

Сорбет манго
Mango sorbet
50 г 250.-

Сорбет черносмородиновый
Black Currant sorbet
50 г 250.-

РОДИНА
доставляет!
Теперь блюда авторской кухни из меню любимого ресторана Rodina Grand Hotel & SPA – на Вашем столе в считанные минуты!
Телефон для заказа и доставки блюд:
8 (862) 253-90-05 (10:00-22:00)

GRAND HOTEL & SPA

RODINA

SOCHI

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Фермерский продукт. Произведено в Краснодарском крае.

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 20%.
Это меню носит рекламный информационный характер.
Утвержденное контрольное меню с выходом блюд, описанием, сведениями о пищевой ценности и калорийности готовой продукции находится в уголке потребителя и предоставляется по первому Вашему требованию.
Меню действует с 1.06.2020 г. до следующей редакции.

Ресторан BSBC
ул. Виноградная, д.33, г. Сочи, Краснодарский край, 354008
Телефон: 8 (800) 200-77-93 | 8 (862) 253-90-12

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Панна Котта на кокосовом молоке, семена чиа, соус манго и свежие ягоды Coconut milk panna cotta with chia seeds, mango and fresh berries	195 g	780 ₽
Кокосовый шантильи, мандариновое желе, ананас и экзотический сорбет Coconut chantilli, mandarin jelly, pineapple and exotic sorbet	250 g	510 ₽
Желе из яблок с ванилью, копченый шоколад, лимонный семифредо Apple jelly with vanilla, smoked chocolate and lemon semifreddo	210 g	920 ₽
Канноли со сливками, фисташки и малиновый соус Buttercream cannolli, pistachios and raspberry sauce	95/100 g	890 ₽

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ / ICE CREAM & SORBETS

Мороженое ванильное / Vanilla ice-cream	50 g	200 ₽
Мороженое клубничное / Strawberry ice-cream	50 g	200 ₽
Мороженое шоколадное / Chocolate ice-cream	50 g	200 ₽
Мороженое фисташковое / Pistachio ice-cream	50 g	200 ₽
Мороженое карамельное с грецким орехом / Walnut ice-cream	50 g	200 ₽
Мороженое с орехом пекан / Pekan ice-cream	50 g	200 ₽
Сорбет лимонно-лаймовый / Lemon and lime	50 g	250 ₽
Сорбет малиновый / Raspberry sorbet	50 g	250 ₽
Сорбет манго / Mango sorbet	50 g	250 ₽
Сорбет черносмородиновый / Black currant sorbet	50 g	250 ₽
Сорбет маракуйя / Passion fruit sorbet	50 g	250 ₽
Сорбет клубничный / Strawberry sorbet	50 g	250 ₽
Сорбет банановый / Banana sorbet	50 g	250 ₽

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

НЕБЕСА

ресторан-терраса

Фермерский продукт. Произведено в Краснодарском крае.

Все цены указаны с учетом НДС 20%.
Это меню носит рекламный информационный характер.
Утвержденное контрольное меню с выходом блюд, описанием, сведениями о пищевой ценности и калорийности готовой продукции находится в уголке потребителя и предоставляется по первому Вашему требованию.
Меню действует с 01.06.2020 г. до следующей редакции.

Ресторан-терраса «Небеса»
ул. Виноградная, 33,
Сочи, Краснодарский край, 354008
Телефон: 8 800 200 77 93

GRAND HOTEL & SPA
RODINA
SOCHI

НЕБЕСА

ресторан-терраса

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Устрицы Дальневосточные / Черноморские Far east / Black sea oysters	60/30 g	850 ₽
Подкопчённый лосось, мусс из зеленого горошка, свежий огурец и крем из сливочного сыра Smoked salmon, green pea mousse, cucumber and cream cheese	160/70 g	1 250 ₽
Хамса слабой соли на помидорах, сушеные маслины и зелень Black sea salted anchovy on tomato slices with olives and herbs	175 g	550 ₽
Севиче из тунца, авокадо, свежий огурец и имбирь, соус манго, лайм и свежий кориандр Tuna ceviche, avocado, cucumber and ginger with lime and coriander	190 g	1 200 ₽
Тартар из говядины, желток засоленный в сванской соли и крем из копченого сулугуни Beef tartar, salted egg yolk and smoked suluguni cream	180 g	850 ₽
Свадьба молодого сыра с грушей под вуалью из свеклы Young cheese with pear under the beetroot veil	170 g	420 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Мидии, соус из сыра Дор Блю и сливок Mussels with dorblue cheese and cream sauce	600 g	1 550 ₽
Гребешки, пюре из брокколи, шафрановый соус и лепестки миндаля Scallops, broccoli puree, saffron sauce and almond petals	175 g	2 100 ₽
Черные манты с крабом, тигровая креветка и соус морне Black dumplings with crab, tiger shrimp and morne sauce	180/50 g	2 700 ₽

САЛАТЫ / SALADS

Камчатский краб с авокадо, листья салата и соус манго Kamchatka crab with avocado, green salad and mango sauce	210 g	2 900 ₽
Салат с осьминогом, молодой картофель, апельсин, крымский лук и мята Salad with octopus, baby potatoes, orange, crimean onion and fresh mint	315 g	3 400 ₽
Нисуаз с тунцом-гриль, тапенада из маслин и вяленых томатов Nicoise salad with grilled tuna, sun-dried tomatoes and olives tapenade	270 g	1 250 ₽
Салат с копченым угрем, авокадо, киноа, цуккини и пармезан Smoked eel salad with avocado, quinoa, zucchini and parmesan cheese	315 g	1 600 ₽
Фермерский сыр Буррата с помидорами разных сортов Ranch burrata cheese with tomatoes	150/165 g	1 850 ₽
Микс салата с морскими водорослями, горчичная заправка и кедровые орехи Mix salad with seaweed, pine nuts and mustard dressing	150 g	550 ₽

СУПЫ / SOUPS

Черноморский Буйабес с мидиями Black sea bouillabaisse with mussels	350/40 g	2 400 ₽
Крем-суп из белых грибов, корнеплоды, яйцо пашот Porcini mushrooms cream-soup with root vegetables and poached egg	220/50 g	890 ₽
Крем-суп из брокколи на кокосовом молоке, цуккини и зеленая фасоль Broccoli cream-soup with coconut milk, zucchini and green beans	270 g	920 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSE

Лосось с сальсой из авокадо и имбиря, обжаренный романо и сегменты грейпфрута и кешью Salmon with avocado and ginger salsa, grilled romano lettuce, grapefruit and cashew	210/110 g	2 100 ₽
Подкопчённый палтус, зеленый птитим и соус Биск Smoked halibut with green ptitim and bisque sauce	110/180 g	2 050 ₽
Утиная ножка Конфи, пюре из корня сельдерея, гранат и соус на красном вине Duck confit with celery puree, pomegranate and red-wine sauce	132/250 g	1 850 ₽
Филе говядины с печеным баклажаном, соус из красного вина, розмарин Beef fillet with baked eggplant served with red-wine and rosemary sauce	185/135 g	2 550 ₽
Телячьи щечки со шпинатом и булгуром, соус демиглас Beef cheeks with spinach and bulgur, served with demi-glass sauce	160/150 g	1 900 ₽

РИЗОТТО И ПАСТА / RISOTTO & PASTA

Ризотто с белыми грибами, шампиньоны и шпинат Risotto with porcini mushrooms, champignons and spinach	385 g	2 300 ₽
Спагетти вонголе Clams spaghetti	450 g	1 650 ₽
Черные спагетти с черноморскими мидиями, острый чили Black spaghetti with black sea mussels and spicy chili	300 g	1 100 ₽
Феттуччине с крабом, томаты и красный перец Fettuccine with crab, tomatoes and red pepper	340 g	3 200 ₽
Равиоли из черемуховой муки, кролик и черная смородина Cherry flour ravioli with rabbit and black currant	110/70 g	520 ₽

БЛЮДА НА ГРИЛЕ / BBQ DISHES

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH & SEAFOOD

Фаланга краба / Phalanx of crab	100 g	2 700 ₽
Камбала / Flounder	100 g	2 500 ₽
Барабулька / Goatfish	200 g	1 200 ₽
Радужная форель / Rainbow trout	100 g	550 ₽
Семга / Salmon	100 g	1 400 ₽
Тунец / Tuna	100 g	1 100 ₽
Осьминог / Octopus	100 g	4 100 ₽

МЯСО И ПТИЦА / MEAT & POULTRY

Цыпленок гриль / Grilled chicken	100 g	450 ₽
Корейка местной баранины / Rack of local lamb	200 g	3 500 ₽
Стейк филе миньон / Fillet mignon	100 g	990 ₽
Стейк рибай / Ribeye steak	100 g	2 300 ₽

ОВОЩИ И ГАРНИРЫ / VEGETABLES & SIDE DISHES

Овощи гриль / Grilled vegetables	100 g	390 ₽
Спаржа на гриле / Grilled asparagus	100 g	1 200 ₽
Мини картофель / Baby potatoes	100 g	190 ₽
Шампиньоны / Champignons	100 g	300 ₽
Рис отварной / Boiled rice	100 g	150 ₽

Москва

ресторан

МЕНЮ
ВЕЧЕРНЯЯ МОСКВА

москва

moskva

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / *Cold Appetizers*

Свадьба молодого сыра с грушей под вуалью из свеклы *Young Cheese with Pear Under the Beetroot Veil*	*170gr*	420₽
Паштет из утки, варенье из мандаринов и розового перца *Duck Pate, Mandarin Jam and Pink Pepper*	*80gr*	420₽
Тартар из тунца, авокадо и граната *Tuna Tartar, avocado and pomegranate*	*210gr*	1 400₽

САЛАТЫ / *Salads*

Салат с копченым угрем, авокадо, киноа, цуккини и пармезаном *Salad with Smoked Eel, Avocado, Quinoa, Zucchini and Parmesan Cheese*	*315gr*	1 320₽
Копченая утка с грушей, горгонзолой, ягодами и горчичными зернами *Smoked Duck with Pear, Gorgonzola Cheese, Berries and Dijon Mustard*	*220gr*	1 350₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / *Hot Appetizers*

Мидии с сыром Дорблю и сливочным соусом *Mussels with Dorblue Cheese and Cream Sauce*	*600gr*	1490₽
Гребешки, пюре из брокколи, шафрановый соус и лепестки миндаля *Scallops, Broccoli Puree, Saffron Sauce and Almond Petals*	*175gr*	2 100₽

СУПЫ / *Soups*

Черноморский буйабес с мидиями *Black Sea Bouillabaisse with Mussels*	*350/40гр*	1 900₽
Крем-суп из белых грибов и корнеплодов с яйцом пашот *Cream Soup of White Mushrooms and Root Vegetables with Poached Egg*	*220/50гр*	790₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / *Entrees*

Рапаны с белыми грибами, картофелем, Яйцом и зеленым маслом *Rapana Whelk with Porcini Mushrooms, Potatoes, Egg and Green Oil*	*300gr*	1 300₽
Равиоли из черемуховой муки с кроликом и черной смородиной *Cherry Flour Ravioli with Rabbit and Black Currant*	*110/70gr*	520₽
Филе копченого палтуса с помидорами черри и каперсами *Smoked Halibut Fillet with Cherry Tomatoes and Capers*	*110/180gr*	1 690₽
Утка конфи в гранатовом соусе с пюре из сельдерея *Duck Confit, Celery Puree with pomegranate sauce*	*135/250gr*	1 800₽
Филе говядины с печеным баклажаном и соусом из красного вина и розмарина *Beef Fillet with Baked Eggplant, Red Wine and Rosemary Sauce*	*185/135gr*	1 790₽

ДЕСЕРТЫ / *Desserts*

Мороженое из краснополянского сбора *Krasnaya Polyana Herbs Selection Ice Cream*	*50gr*	200₽
Канноли со сливочным кремом, фисташками и малиновым соусом *Cannoli with Buttercream, Pistachios and Raspberry Sauce*	*90/100gr*	690₽

ГАРНИРЫ / *Side Dishes*

Овощи-гриль / *Grilled Vegetables*	*100gr*	390₽
Каша гречневая с грибами *Buckwheat porridge with mushrooms*	*100gr*	190₽
Картофель жареный с луком и грибами *Fried Potatoes with Onions and Mushrooms*	*100gr*	250₽
Картофель отварной с маслом и зеленью *Boiled Potatoes with Butter and Herbs*	*100gr*	150₽
Рис отварной / *Boiled Rice*	*100gr*	150₽
Спагетти с сыром Пармезан *Spaghetti with Parmesan Cheese*	*110gr*	290₽

ДЕСЕРТ / *Dessert*

Традиционный медовый торт с брусничным вареньем / *Traditional honey cake with lingonberry jam*	*90/35gr*	500₽
Торт «Наполеон» с вишневым компотом *«Napoleon» with cherry compote*	*150/50gr*	470₽
Павлова со сливочным кремом и ягодами *Pavlova with butter cream and berries*	*140/30gr*	650₽
Пирожное «Опера» / *Cake «Opera»*	*110gr*	350₽
Торт «Птичье молоко» / *Souffle with chocolate cake*	*80gr*	350₽
Пирожное «Картошка» / *Biscuit crumb cake with cream and nuts*	*90gr*	190₽
Эклеры с заварным кремом / *Custard eclairs*	*150gr*	350₽
Трубочка с вареной сгущенкой *Boiled condensed milk Roll*	*95gr*	150₽
Зефир / *Zefir*	*30gr*	50₽
Эклер с шоколадно-ореховым кремом и маковой глазурью / *Eclair with chocolate nut cream and poppy seeds*	*80gr*	250₽
Пирожное Брауни с фундуком и карамелью *Brownie cake with hazelnuts and caramel*	*100gr*	250₽
Яблочный штрудель с пломбиром *Apple strudel with ice cream*	*110/50/30gr*	390₽

МОРОЖЕНОЕ / *Ice Cream*

Ваниль / Пломбир / Клубника / Шоколад Кокос / Фисташка / Карамель с грецким орехом *Vanilla / Sundae / Strawberry / Chocolate Coconut / Pistachio Caramel with Walnut*	*50gr*	200₽

СОРБЕТЫ / *Sorbets*

Лимон-лайм / Малина / Маракуйя / Клубника Манго / Банан / *Lemon & Lime / Raspberry / Passionfruit Strawberry / Mango / Banana*	*50gr*	250₽

ФЕРМЕРСКИЙ ПРОДУКТ! Произведено в Краснодарском крае

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

Это меню носит рекламный информационный характер. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием, сведениями о пищевой ценности и калорийности готовой продукции находится в уголке потребителя и предоставляется по первому Вашему требованию. Меню действует с 05.03.2020 г. до следующей редакции.

Ресторан «Москва», ул. Виноградная, 33, Сочи
Телефон: 8 800 200 77 93

Москва
ресторан

МЕНЮ

москва
moskva

ЗАКУСКИ / *Cold Appetizers*

Ростбиф с соусом из тунца с анчоусами, горчицей, печеным перцем и каперсами *Roast beef with tuna and anchovies sauce, mustard, baked pepper and capers*	*100/95gr*	1 100₽
Блинчик с щучьей икрой, сметаной и картофельными чипсами *Pancake with pike caviar, sour cream and potato chips*	*165gr*	650₽
Рулетики из сёмги, краб, авокадо и сливочный сыр / *Salmon rolls, Crab, Avocado and Cream Cheese*	*115/10/15gr*	1 100₽
Язык говяжий отварной с кремом из пастернака и соусом хрен / *Boiled beef tongue with parsnip cream and horseradish sauce*	*100/40/30/10gr*	650₽
Паштет из печени кролика, брусничный соус, паста из вяленой хурмы с черносливом и поджаренный хлеб на живой закваске *Rabbit liver pate, lingonberry sauce, dried persimmon pasta with prunes and toasted bread*	*130/60/35gr*	490₽
Маринованные белые грибы, крымский лук, клюква, ароматное масло и сметана *Pickled porcini mushrooms, Crimean onion, cranberries, oil and sour cream*	*200/40gr*	1 200₽
Печёный перец, жареный адыгейский сыр, соус песто / *Baked pepper, fried Adyghe cheese, pesto sauce*	*200/50gr*	890₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / *Hot Appetizers*

Жульен из кальмаров с овощами *Squid julienne with vegetables*	*155/30gr*	650₽
Жареный копченый сулугуни с вареньем из инжира / *Fried Smoked Suluguni with Fig Jam*	*140/40gr*	520₽
Пельмени мясные с жареным луком *Meat dumplings with fried onion*	*200/50gr*	420₽
Пельмени с индейкой и жареным луком *Dumplings with turkey and fried onion*	*200/50gr*	420₽
Домашние вареники с картофелем и белыми грибами / *Homemade Dumplings with Potatoes and Porcini Mushrooms*	*200/25/80gr*	550₽

САЛАТЫ / *Salads*

Салат из свежих овощей с зеленью / заправка на Ваш выбор (ароматное масло, сметана, майонез) *Fresh vegetable salad with herbs / dressing of your choice (oil, sour cream, mayonnaise)*	*240gr*	490₽
Редис, свежий огурец, перепелиные яйца и сметана / *Radish, fresh cucumber, quail eggs and sour cream*	*245gr*	380₽
Авокадо с камчатским крабом и соусом «Коктейль» / *Kamchatka crab avocado with cocktail sauce*	*200gr*	1 700₽
Оливье с говядиной и домашним майонезом *Olivier with beef and homemade mayonnaise*	*220gr*	610₽
Винегрет / *Vinaigrette*	*220gr*	270₽
Салат с авокадо и тыквенным маслом *Avocado and Pumpkin Oil Salad*	*180gr*	590₽
Мимоза с лососем, копченой сметаной и красной икрой / *Mimosa with salmon, smoked sour cream and red caviar*	*160/20/5gr*	520₽
Сельдь под шубой с кубанскими яблоками и икрой щуки / *Herring salad with apples and pike caviar*	*160/10/5gr*	390₽

СУПЫ / *Soups*

Борщ с разварными говяжьими щечками, чесночной пампушкой, соленым салом, зеленым луком и сметаной / *Borsch with boiled beef cheeks, garlic bread, salted lard, green onion and sour cream*	*350/80/50gr*	560₽
Уха из трех видов рыбы (лосось, осетрина, судак) / *Fish soup (salmon, sturgeon and pike perch)*	*300gr*	990₽
Рыбный сливочный суп с форелью и мидиями *Fish cream-soup with trout and mussels*	*350gr*	750₽
Суп пюре из печеного перца с баклажаном, гарнир из рататуя и фермерский творог *Baked pepper and eggplant puree soup, ratatouille side dish and farm cottage cheese*	*250/40/50/60gr*	750₽
Гороховый суп с копчеными ребрышками *Pea soup with smoked ribs*	*300/30gr*	490₽
Куриный суп с овощами и домашней лапшой *Chicken Soup with Vegetables and Homemade Noodles*	*250/40gr*	390₽

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / *Fish Entrees*

Судак жареный под грибным соусом и картофельное пюре / *Fried pike perch with mushroom sauce and mashed potatoes*	*225/150gr*	780₽
Треска с овощами, приготовленная в конверте *Baked Cod with vegetables*	*120/100/50gr*	850₽
Стейк из сёмги, приготовленный на пару с зелёными овощами и лимонным соусом *Steamed salmon steak with green vegetables and lemon sauce*	*110/120/50gr*	1 350₽
Судак с картофелем и грибами, запеченный в сковороде / *Baked Pike perch with potatoes and mushrooms*	*230gr*	650₽
Котлета из судака с раковыми шейками, картофельное пюре и раковый биск / *Pike perch and crayfish cutlet, mashed potatoes and Bisque sauce*	*130/150/65gr*	890₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
Meat & Poultry Entrees

Бланкет из кролика со сморчками, пюре из сельдерея и пюре из печёной моркови *Rabbit blanket with morels, celery puree and baked carrot puree*	*280/40/40gr*	1 350₽
Цыпленок «Тапака» с чесночным соусом *Tapaka Chicken with Garlic Sauce*	*450/50gr*	1 300₽
Котлета по-киевски с картофельным пюре *Chicken Kiev with mashed potatoes*	*140/150gr*	610₽
Куриные котлеты, спагетти с пармезаном и томатный соус / *Chicken cutlets, spaghetti with parmesan and tomato sauce*	*140/110/50gr*	590₽
Котлета из говядины с запеченым молодым картофелем, соус из печеного перца *Beef cutlet with baked potatoes, pepper sauce*	*120/100/50gr*	650₽
Бефстроганов с картофельным пюре и малосольным огурцом / *Beef stroganoff with mashed potatoes and salted cucumber*	*150/150gr*	890₽
Долма из говядины в капусте лахана , томатно - сливочном соусе и сметана / *Beef dolma in lahana cabbage, tomato sauce and sour cream*	*190/110gr*	890₽
Язык говяжий с картофельным пюре, мясным соусом с терияки, миндалем и изюмом *Beef tongue with mashed potatoes, teriyaki meat sauce, almonds and raisins*	*120/120/60gr*	950₽
Рагу из индейки с томатным соусом, овощами и каштанами, шпинат и полента с копченым сулугуни / *Stewed Turkey with tomato sauce, vegetables and chestnuts, spinach and polenta with smoked suluguni*	*230/100gr*	890₽