

# Меню



РУССКИЙ МАНЧЕСТЕР
ресторан



# CAVIAR
# икра
вес/цена
weight/price

| | |
|---|---|
| **Икра стерляди рецепт 1975 г черная**<br>Sturgeon caviar by recipe dated from 1975, black | 50 грамм(gram)/8050 |
| **Икра осетровая отборная чёрная**<br>Osetra caviar selected, black | 50 грамм(gram)/8050<br>25 грамм(gram)/4200 |
| **Икра осетровая ПРЕМИУМ чёрная**<br>Osetra caviar premium, black | 50 грамм(gram)/7050<br>25 грамм(gram)/3700 |
| **Икра лососевая отборная красная**<br>Salmon caviar selected, red | 100 грамм(gram)/1900<br>50 грамм(gram)/1200 |

РУССКИЙ МАНЧЕСТЕР
ресторан

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## SHARING PLATE

### Сет “a La Russe”
Set «a La Russe»
260/170 г **750.-**

### Профитроли с паштетом из угря и лососевой икрой
Profiteroles with eel pâté and salmon caviar
90 г **790.-**

### Сельдь пряного посола
Spiced salted herring
130/100/70 г **750.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Ассорти мяса и дичи
Assorted meat and game

270/40/40 г **1390.-**

## Холодец из оленины
Venison jelly

100/40/20/15 г **790.-**

## Ассорти рыбное
Assorted fish

180/10/35/30 г **1390.-**

## Фермерская бурратa с томатами и хрустящим хлебом
Farm burrata with tomatoes and crispy bread

270/30 г **670.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Паштет из печени птицы с жареным фундуком и луковым конфитюром

Turkey liver pâté with fried hazelnuts and onion confiture

80/50/70 г — 650.-

## Ассорти сыров

Assorted cheeses

200/60/50 г — 1190.-

## Ассорти овощей и зелени

Assorted vegetables and greens

320/40 г — 630.-

## Лосось слабой соли с сырным кремом

Slightly salted salmon with cheese cream

100/30/10 г — 890.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## SHARING PLATE

### Закуска к пиву
Beer snack

275/40 г **990.-**

### Севиче из мурманского лосося
Murmansk salmon seviche

150 г **750.-**

### Язык с огуречным релишем и хреном
Beef tongue with cucumber relish and horseradish

150/30/30/15 г **790.-**

### Домашние соленья
Home-made pickles

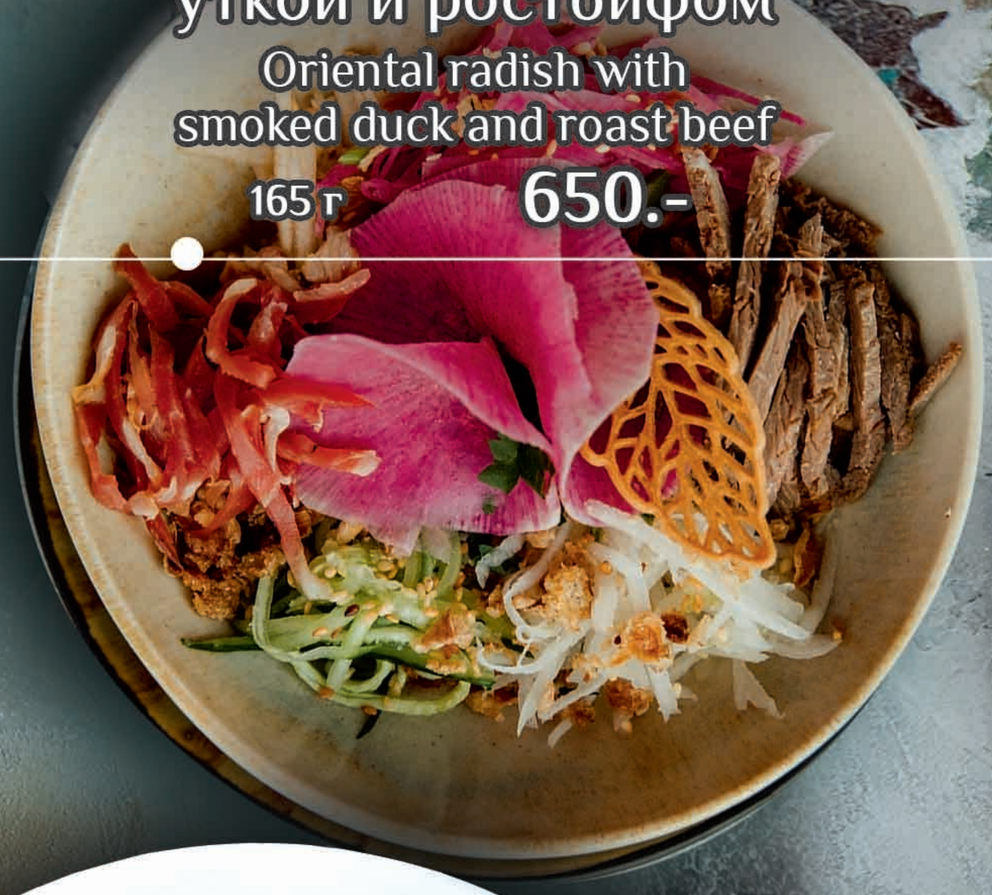
250/20 г **550.-**

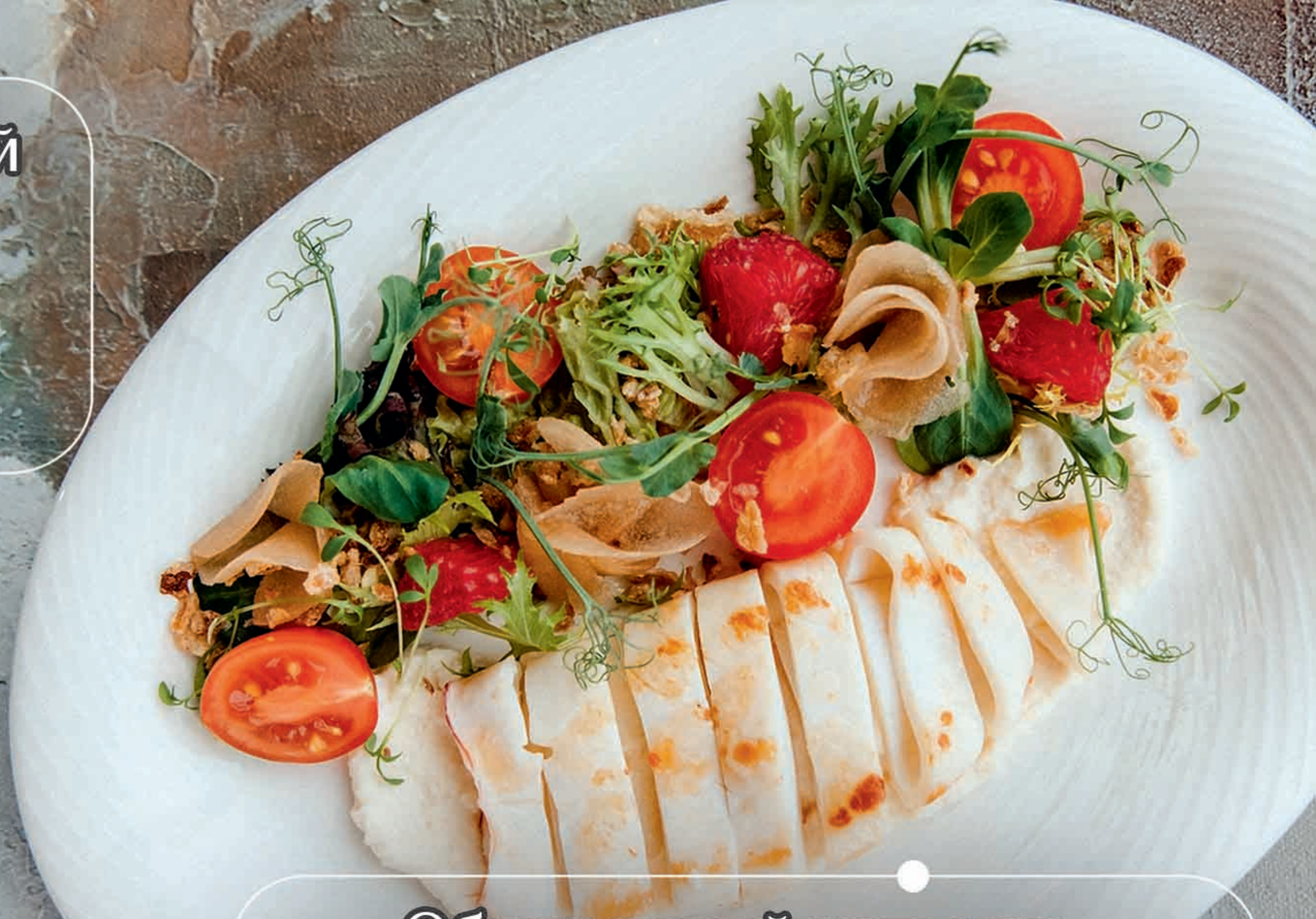
*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Хрустящий дайкон с подкопченой уткой и ростбифом

Oriental radish with
smoked duck and roast beef

165 г **650.-**





## Обжаренный кальмар с маринованным грейпфрутом и грушей

Roasted squid with pickled grapefruit and pear

180г **670.-**

## Салат “Русский Манчестер”

Russian Manchester

220 г **650.-**





## Страчателла с угрем, авокадо и томатами

Eel, avocado and tomatoes stracciatella

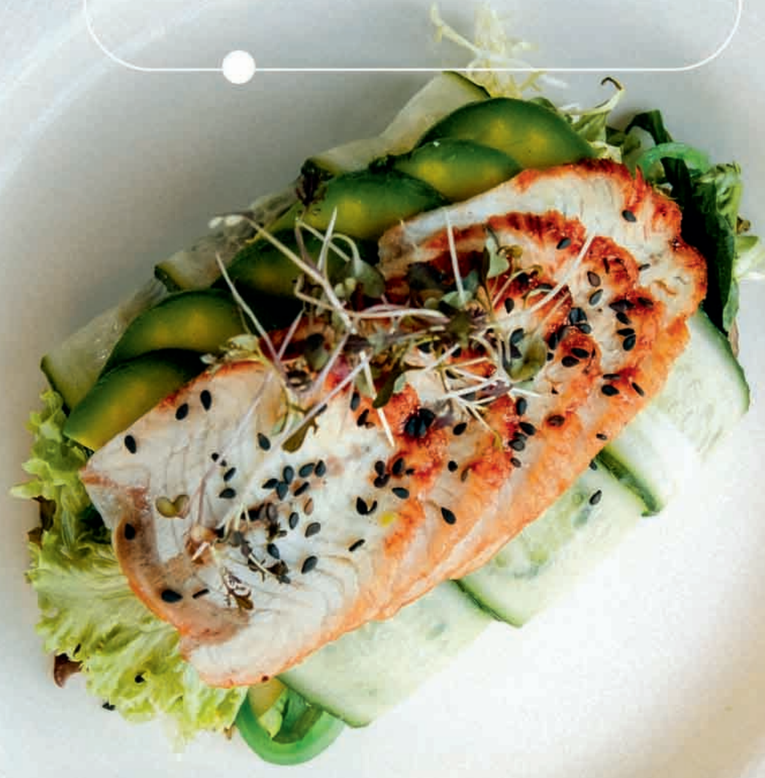
170 г **650.-**

## Салат Йорк

York

190 г **690.-**





## Камчатский краб с авокадо, лососевой и осетровой икрой

King crab with avocado, salmon
and osetra caviar

155 г **1150.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# САЛАТЫ
## SALADS

### Большой зеленый салат с креветками
Big green salad with shrimps
230 г 790.-

### Цветная капуста с цукини, брусникой и соусом юдзу
Cauliflower with zucchini, cowberry and yuzu sauce
170 г 530.-

### Салат Цезарь с курицей
Caesar with chicken
190 г 670.-

### Салат Цезарь с семгой
Caesar with salmon
190 г 790.-

### Салат Цезарь с креветками
Caesar with shrimps
190 г 790.-

### Свежие овощи с сырным кремом
Fresh vegetables with cheese cream
170 г 530.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
## WARM APPETIZERS

### Цыпленок обжаренный с грибами в сливочном соусе
Roasted chicken with mushrooms in creamy sauce

150/40 г **550.-**

### Кальмар с цветной капустой и сливочным соусом
Squid with cauliflower and creamy sauce

150/40 г **580.-**

### Мини-драники из кабачка с крабом и осетровой икрой
Zucchini mini hashbrowns with crab and osetra caviar

100/15/3 г **990.-**

### Обжаренные креветки с тайским манго и авокадо
Roasted shrimps with Thai mango and avocado

120/100 г **930.-**

### Морской гребешок с артишоками, грибным кремом и черной икрой
Scallop with artichokes, mushroom cream and black caviar

120/3 г **980.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ПАСТЫ
## PASTA



Молодой ягненок с орзо, овощами и пармезаном
Lamb with orzo, vegetables and parmesan
80/100/95 г 950.-



Тальолини с креветками в сливочном соусе и осетровой икрой
Tagliolini with shrimps in creamy sauce accompanied by osetra caviar
300 г 890.-



Тальолини с цукини, грибами и трюфельной пудрой
Tagliolini with zucchini, mushrooms and truffle powder
300 г 600.-



Казаречче с лососем и шпинатом в сливочном соусе
Casarecce with salmon and spinach in creamy sauce
300 г 890.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# СУПЫ
## SOUPS

**Уха “Красные ткачи”**
Fish soup “Red Weavers”
300/135 г — 750.-

**Солянка мясная с копченостями**
Solyanka with smoked meats
250/30 г — 550.-

**Том Ям с морепродуктами на кокосовом молоке**
Tom yum with seafood and coconut milk
300 г — 830.-

**Борщ с говяжей щекой и деревенской сметаной**
Borsch with beef cheek and country sour-cream
250/30/30/60 г — 590.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Куриный бульон
Chicken broth
260/30 г 450.-

## Охотничий шулюм из оленины
Venison shoulum
300/30/50 г 890.-

## Тыквенный суп с камчатским крабом
Pumpkin soup with King crab
250/10/5/30 г 750.-

## Щи зеленые “Богатые” Ивановские
Green cabbage soup Ivanovo-style
250/30/30/30 г 670.-

## Финская уха на сливках
Finnish fish soup with cream
300 г 650.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
## MAIN COURSE



**Вырезка северного оленя со шпинатом и зимней вишней**
Deer fillet with spinach and winter cherry
100/100/70/50 г — 1750.-



**Медальон из лосося с креветками и красной икрой**
Salmon medallion with shrimps and red caviar
310 г — 1250.-



**Черная треска с пюре, грибным кремом и соусом из мидий**
Cod with mashed potatoes, mushroom cream and mussel sauce
210 г — 750.-



**Говяжьи щеки с трюфельным пюре и жареными грибами**
Beef cheeks with truffle puree and roasted mushrooms
290 г — 890.-



**Говядина Флет Айрон с сицилийским гарниром**
Flat Iron beef with Sicilian garnish
80/150 г — 1250.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Фахитос из говядины/ курицы/морепродуктов

Chicken/beef/seafood Fajitas

400/150/100 г **2150/1590/2250.-**

## Язык терияки с манго, рисом и древесными грибами

Teriyaki tongue with mango, rice and muers

100/100/50 г **790.-**

## Цыпленок в медовой глазури с тыквой и цветной капустой

Chicken in honey glaze with pumpkin and cauliflower

120/100/50 г **550.-**

## Котлеты из индейки с киноа, лапшой из кабачков и соусом юдзу

Turkey cutlets with quinoa, zucchini noodles and yuzu sauce

100/150 г **550.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ ХОСПЕР
## JOSPER OVEN



Стейк Рибай с перечным соусом
Ribeye steak with pepper sauce
250/30/10/20 **3600.-**



Стейк Шатобриан
с печеными томатами
и сырным кремом
Chateaubriand steak with baked tomatoes
and cheese cream
120/60/70 г **1370.-**



Мурманский лосось
на гриле
Murmansk salmon
150/20/20/30 г **1290.-**



Сибас на гриле
Sea bass
1 шт/300/20/30/5 г **1290.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Каре ягненка и картофель из печи
Rack of lamb with baked potatoes

140/120/40/40/30 г **1350.-**

## Шашлык из свиной шеи
Pork neck shashlik

150/30/30/20/5 г **650.-**

## Котлета из мраморной говядины с брусничным соусом
Kobe beef cutlet with cowberry sauce

150/40/30/5 г **700.-**



## Корейка свиная на косточке
Pork chop

250/30/30/20/5 г **650.-**



## Стейк из свиной шеи
Pork neck steak

150/30/30/20/5 г **650.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ОВОЩИ И КРУПЫ
## VEGETABLES AND CEREALS



### Овощной микс с соусом песто
Mixed vegetables with pesto sauce

150 г — 260.-



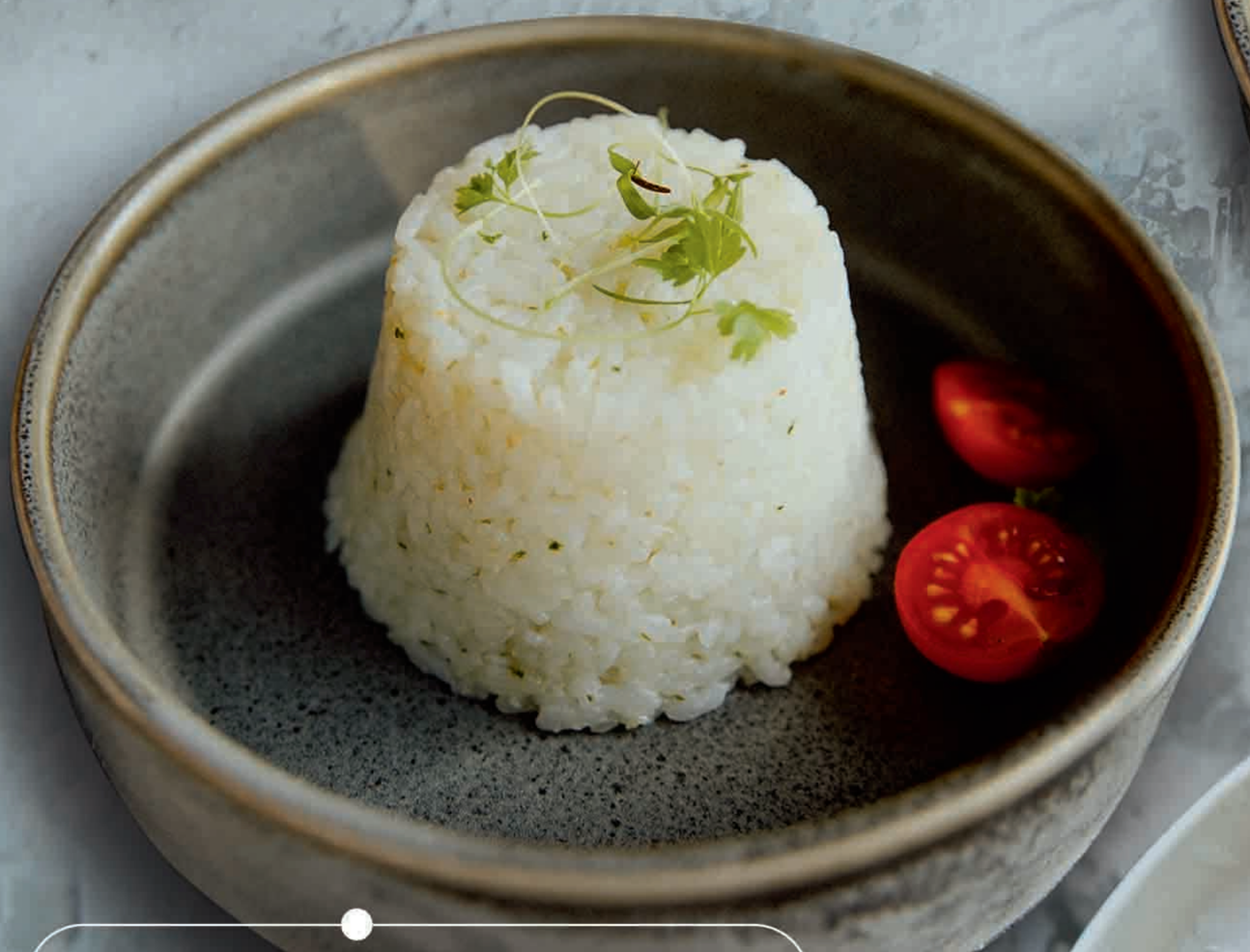
### Шампиньоны гриль с огуречным релишем
Grilled champignons with cucumber relish

150/40 г — 380.-

### Киноа
Quinoa

130 г — 260.-





### Рис жасмин с маслом
Jasmine rice with butter

130 г — 250.-



### Спаржа на пару / на гриле с пармезаном
Grilled asparagus with parmesan

120/20/20 г — 380.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ОВОЩИ И КРУПЫ
## VEGETABLES AND CEREALS

Молодой беби-картофель с маслом и зеленью
Baby potatoes with butter and greens
170 г 250.-

Картофельное пюре на сливках
Mashed potatoes
150 г 250.-

Картофель фри
Pommes frites
120 г 250.-

Чиабатта ржаная
Rye ciabatta
60 г 100.-

Овощи гриль
Grilled vegetables
150 г 350.-

Тарелка хлебная с икорным маслом
бородинский, ржаной, пшеничный, зерновой
Bread plate with caviar butter
Borodinsky, rye, wheat, grain
150/30 г 200.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

## Штрудель с манговым соусом и ванильным мороженым

Strudel with mango sauce and vanilla ice-cream

100/50/50 г **450.-**

## Профитроли со сливочным кремом с горячим шоколадом

Profiteroles with cream and chocolate

100/20 г **400.-**

## Фруктовая ваза

Fruit plate

600 г **970.-**

## Молодильное яблоко

Apple of youth

150/60 г **590.-**

## Медовик с муссом из авокадо, мороженое кленовый сироп

Honey cake with avocado mousse, maple syrup ice-cream

130 г **420.-**

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания

# ДЕСЕРТЫ
## DESSERTS

**Шоколадная панакота**
Chocolate panna cotta
100/40/20 г 490.-

**Ягодное ассорти**
Assorted berries
250 г 980.-

**Пломбир с шоколадом**
Ice cream with chocolate
50/20 г 200.-

**Пломбир**
Plombir
50 г 150.-

**Пломбир с фруктовым соусом клубника/манго**
Plombir with fruit sauce strawberry/mango
50/20 г 250.-

**Кленовый сироп с грецким орехом**
Maple syrup with walnuts
50 г 240.-

**Чизкейк с шоколадом и ванильным соусом**
Cheesecake with chocolate and vanilla sauce
150/50/5 г 490.-

*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания



Данная брошюра является рекламной продукцией.
Информацию о выходе и полном составе блюд
Вы можете уточнить у менеджера ресторана.
Если у Вас есть аллергия на определенные продукты питания
сообщите об этом официанту.