

Холодный стол Appetizers

- | | |
|---|---|
| <p>Карпаччо из охлаждённого лосося
с "песто" из вяленых томатов
и строганиной из тунца
Chilled salmon carpaccio with sun-dried tomato 'pesto'
and spicy tuna steak</p> | <p>370_{руб}
<hr style="width: 50%; margin: 0;"/>100/30/50^г</p> |
| <p>Лосось, маринованный в апельсиновом
соке с ароматом джина на прованских
тостах с красным и зеленым "песто"
Salmon marinated in orange juice with the flavor of gin
on olive toast with red and green "pesto»</p> | <p>255_{руб}
<hr style="width: 50%; margin: 0;"/>100/80^г</p> |
| <p>Слабосоленые байкальский омуль
и салехардский муксун с теплым
печеным картофелем и сливочным
хреном
Salted Baikal cisco and Salekhard whitefish with
warm baked potato and creamy horseradish</p> | <p>340_{руб}
<hr style="width: 50%; margin: 0;"/>100/80^г</p> |
| <p>Каспийский осетр копченый на
виноградном листе с жемчужным луком
Caspian sturgeon baked on grape leaves served with
gold onion rings</p> | <p>810_{руб}
<hr style="width: 50%; margin: 0;"/>100/85^г</p> |
| <p>Икра красная с блинами
и трюфельным маслом
Red caviar with russian pancakes and truffle butter</p> | <p>380_{руб}
<hr style="width: 50%; margin: 0;"/>50/100^г</p> |



Холодный стол Appetizers

Карпаччо из говяжьей вырезки
с маринованным фенхелем
и сыром "Parmigiano Reggiano»
Carpaccio of beef with pickled fennel and
cheese "Parmigiano Reggiano»

350_{руб}
150/75г

Томлёная мраморная говядина
с томатным тар-таром,
и хрустящим картофелем
Marbled beef stewed with tomato tartare and
crispy potatoes

490_{руб}
100/120г

Утиная грудка, томлёная
с травами в вакууме, с пряной
сливой, сельдереем, яблоками
и облепиховым соусом
Duck breast wearied with herbs in vacuum
served with spicy plums, celery, apples and sea-
buckthorn sauce

410_{руб}
100/160г

Бодиног
RESTAURANT



Холодный стол Appetizers

Пармский сыровяленый окорок
с дыней, сыром "Пармезан"
и бальзамиком из Модены
Parma uncook dried gammon served with melon,
parmesan cheese and Modena basil

350_{руб}

100/55 г

Ароматное сало с тмином, перцем
и чесночными гренками
Aromatic fat with cumin, pepper and garlic croutons

90_{руб}

50/50г

Огородные разносолы
с маринованными грибами и острой
капустой по-гурийски
Dainties with marinated mushrooms and spicy
Guria-style cabbage

170_{руб}

260г

Букет из свежих овощей с соусом
из голубого сыра, винного уксуса
и оливкового масла
Fresh vegetables served with blue cheese, vinegar
and olive oil

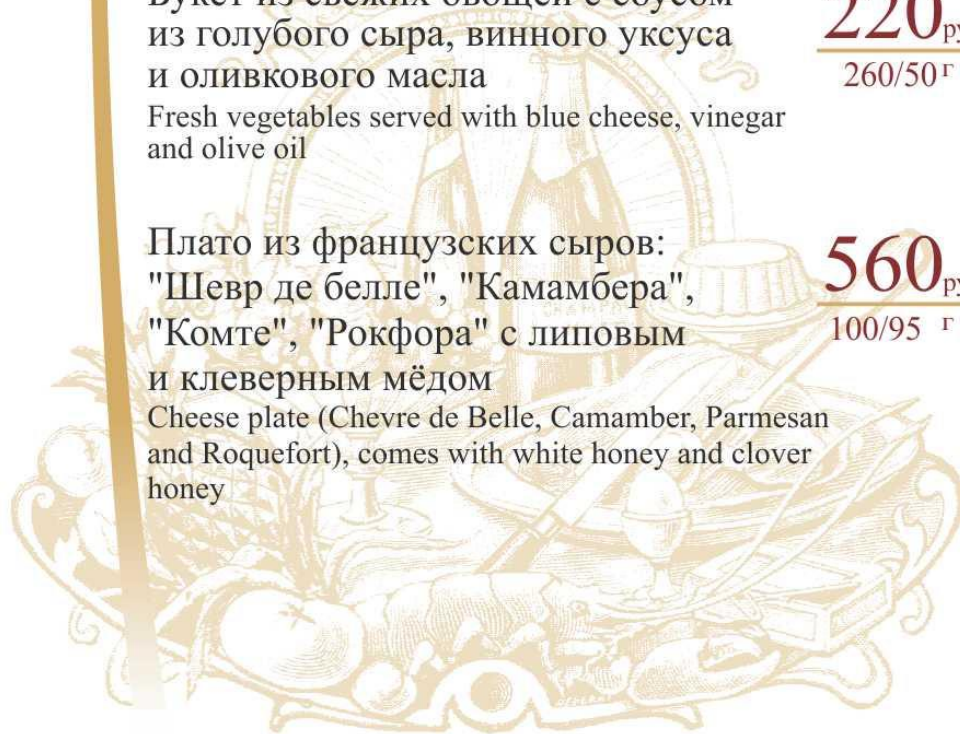
220_{руб}

260/50г

Плато из французских сыров:
"Шевр де белле", "Камамбера",
"Комте", "Рокфора" с липовым
и клеверным мёдом
Cheese plate (Chevre de Belle, Camamber, Parmesan
and Roquefort), comes with white honey and clover
honey

560_{руб}

100/95 г



Салаты salads

Греческий овощной салат
с сыром "Фета Шевретин"
в хрустящей чаше
Greek salad with Shevretin feta in crispy tart

260_{руб}
242 г

Винегрет с патисонами,
авокадо, королевской креветкой
и спаржей
Vinaigrette with squash, avocado, royal prawns
and asparagus

350_{руб}
320 г

Салат с расольной «Моцареллой»,
авокадо и копченой форелью
Salad with brine "Mozzarella", avocado and
smoked trout

300_{руб}
225 г

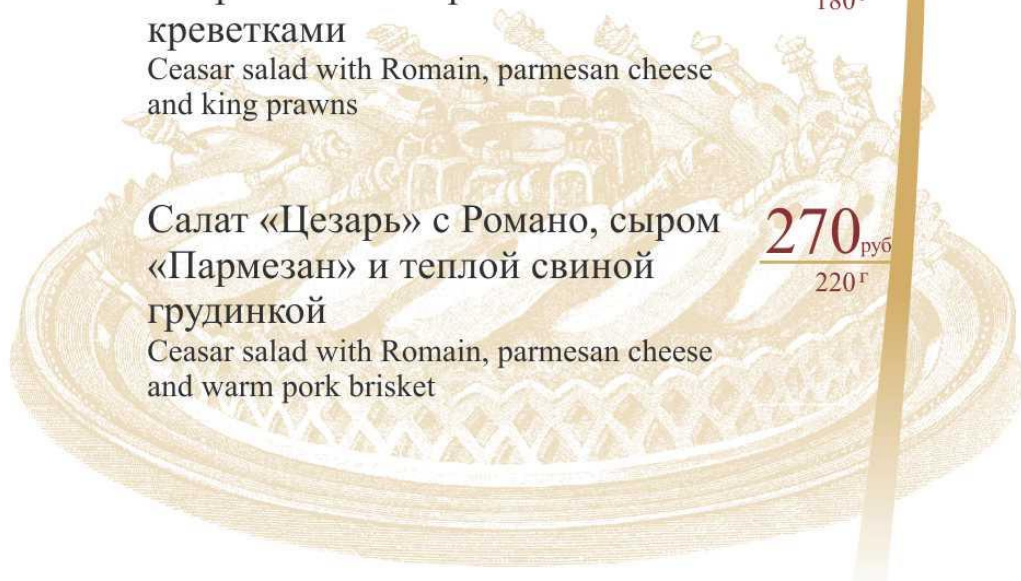
Салат «Цезарь» с Романо, сыром
«Пармезан» и королевскими
креветками
Ceasar salad with Romain, parmesan cheese
and king prawns

440_{руб}
180 г

Салат «Цезарь» с Романо, сыром
«Пармезан» и теплой свиной
грудинкой
Ceasar salad with Romain, parmesan cheese
and warm pork brisket

270_{руб}
220 г

Добинин
RESTAURANT



Салаты salads

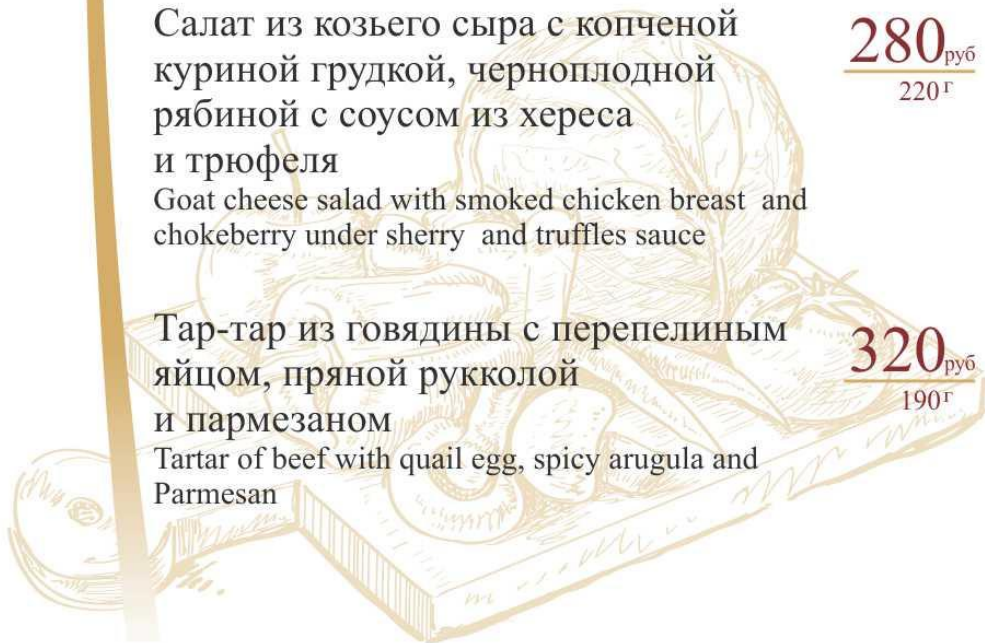
Салат «Цезарь» с Романо, сыром «Пармезан» и маринованной куриной грудкой **250**_{руб}
180 г
 Ceasar salad with Romain, parmesan cheese and marinated chicken breast

Салат с подкопченным на ольхе гольцом, брынзой, сладкой дыней и оливково-имбирным соусом **240**_{руб}
220 г
 Salad with smoked on alder loach, brynza, sweet melon and olive-ginger sauce

Салат из авокадо, пармским окороком "Prosciutto", мандаринами и оливково-коньячной заправкой **340**_{руб}
280 г
 Salad with avocado, Parma ham "Prosciutto", tangerines and olive-cognac dressing

Салат из козьего сыра с копченой куриной грудкой, черноплодной рябиной с соусом из хереса и трюфеля **280**_{руб}
220 г
 Goat cheese salad with smoked chicken breast and chokeberry under sherry and truffles sauce

Тар-тар из говядины с перепелиным яйцом, пряной рукколой и пармезаном **320**_{руб}
190 г
 Tartar of beef with quail egg, spicy arugula and Parmesan



Супы soups

Ливорнская похлёбка с треской,
кальмарами, речным раком с
каперсами и травами
Leghorn soup with cod, squids, crayfish,
capers and herbs

310_{руб}
360/120г

Щи из свежей капусты со свиной
грудинкой, говяжьей вырезкой
под ржаной лепёшкой
Cabbage soup with pork brisket, marble beef
in rye tart

250_{руб}
400/25г

Солянка с телячьим языком
и сердцем с каперсами и лимоном
Solyanka with beef tongue and heart, capers
and lemons

190_{руб}
350/30г

Бонитто
RESTAURANT



Супы soups

Борщ в солодовой чаше
с черносливом, грибами
и томленой телятиной
Borsch in a malt cup with prunes, mushrooms
and stewed veal

270руб
300/50/120/20г

Тыквенный крем с раковыми
шейками, хрустящим салатом
и прованскими гренками
Pumpkin cream soup with crawfish, crispy
salad and Provence croutons

260руб
300/30/30г

Воздушный крем из белых грибов
и шампиньонов с "савойской
гренкой с пармским окороком
и грецкими орехами
Airy cream soup made of ceps and
champignons served with savoy croutons with
parma ham and walnut

280руб
300/60г



Горячие закуски Hot snacks

Сыр "Комте" запеченный с
беконом
и сливками
Cheese "Comte" baked with bacon and cream

240_{руб}
180г

Лягушачьи лапки томлёные
в белом вине и поданные
в лимонной сметане
Frog legs wearied in white wine served with
lemon sour cream

420_{руб}
130/60г

Морской гребешок и спаржа
с белыми грибами под соусом
"Грибное капучино»
Scallops and asparagus with porcini under
"Mushroom Cappuccino" sauce

310_{руб}
110г

Блинный мешочек с боровичками
и куриными сердечками,
томленными в сливках
Pancake pouch stuffed with boletuses and
chicken hearts, wearied in cream

170_{руб}
120г



горячие рыбные блюда

Hot fish dish

- | | |
|--|--|
| <p>Филе стерляди с разваристой картошкой, красной икрой и томленной деревенской сметаной
Sturgeon fillet with soft potatoes, red caviar and evaporated countryside sour cream</p> | <p>1200_{руб}
180/80/60/5 г</p> |
| <p>Запеченое филе дорадо жульеном из овощей и соусом из лука шалот и сливочного масла
Baked dorado fillet with julienne of vegetables and a sauce of shallot onion and butter</p> | <p>580_{руб}
215/140/75 г</p> |
| <p>Муксун с раковыми шейками, белыми грибами и перепелиными яйцами
Muksun (whitefish) with crayfish necks, porcini and quail eggs</p> | <p>900_{руб}
170/225 г</p> |
| <p>Филе трески, запеченое с сыром "Моцарелла", черри и базиликом на листьях романо
Fillet of cod baked with cheese "Mozzarella", cherry tomatoes and basil leaves on Romano</p> | <p>470_{руб}
270/50 г</p> |
| <p>Морской окунь, запеченый в апельсиновой глазури с розмариновым маслом на картофельном дранике
Sea bass baked in an orange glaze with rosemary oil on potato pancakes</p> | <p>490_{руб}
200/215 г</p> |
| <p>Филе камбалы, запеченое с томатами и грибами под сметаной
Flounder fillet, baked with tomatoes and mushrooms in sour cream</p> | <p>650_{руб}
315 г</p> |
| <p>Лосось, томленный в вакууме с кардамоном, гарнированный артишоками и соусом из эстрагона, луком-шалот и базиликом
Salmon, stewed in a vacuum with cardamon, artichokes and tarragon sauce with shallots and basil</p> | <p>590_{руб}
145/170/50 г</p> |



Горячие мясные блюда Hot meat dish

Свиная вырезка с соусом
из голубого сыра, каштанами
и брюссельской капустой
Pork tenderloin with blue cheese sauce,
chestnuts and Brussels sprouts

350руб

160/135/50/5г

Аншо из молочного поросёнка
с донцами артишоков, романо
и горчичным соусом
Henchoz of suckling pig with Dontso
artichokes, Romano and mustard sauce

590руб

150/50/40/10г

Говяжий стейк «Оссо-буко»
с тушеной зеленой фасолью,
грибами и соусом "мясное
фюме»
Beef steak "Osso-buco" with braised green
beans, mushrooms and gravy "meat Fumé»

350руб

150/125/70г

Миньон из говяжьей вырезки
с соусом из сморчков
и коралловым пюре "Биариц"
с печёным перцем
Mignon of beef with morel sauce and
mashed coral "Biarritz" with roasted peppers

450руб

130/150/50г

Томлёное седло ягнёнка
с восточным кускусом
и сухофруктами
Saddle of lamb stewed with Eastern couscous
and dried fruit

830руб

190/255/70/2г

Корейка ягненка на косточках
с баклажанами по-восточному
и грибами "шиитаке»
Loin of lamb on a bone with eggplant
a la Eastern-style and mushrooms "shiitake»

860руб

190/150/6г

Золотой
RESTAURANT

Горячие блюда из птицы и кролика *Hot poultry and rabbit*

Утиный окорочек "конфи"
с картофелем и голубым сыром
и печеными в сметане яблоками
Duck breast served with apples stewed in sour
cream and baked leek

800_{руб}
260/270г

Половинка цыпленка с пастой
"папарделла" и соусом из жареных
баклажанов с ароматной мятой
Half a chicken with pasta "Pappardelle" under
sauce of fried eggplant with Peppermint

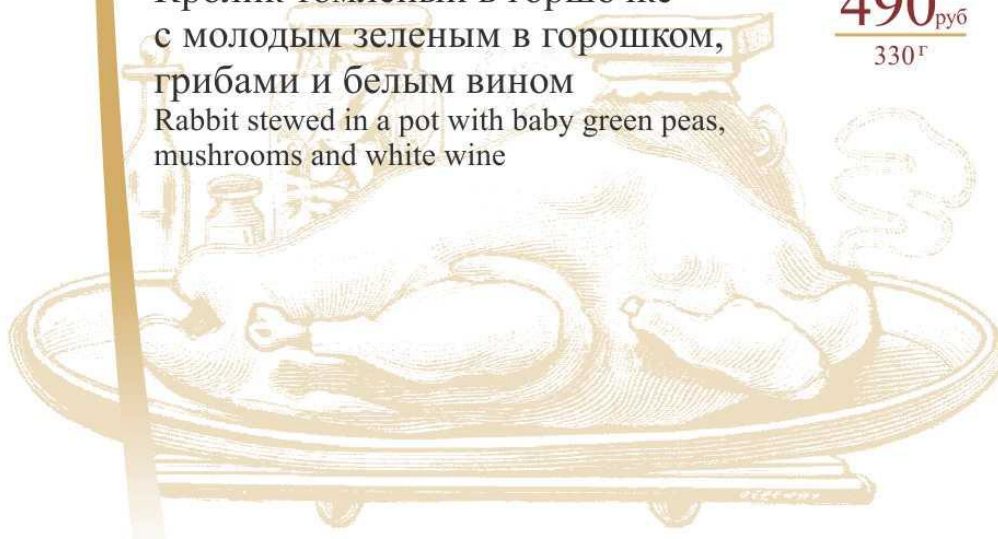
375_{руб}
200/150/140г

Медальон из индейки на веере
из баклажанов в соусе из томатов
и итальянской колбасы "Чоризо»
Medallion of turkey on a fan of eggplant in
tomato sauce with Italian sausage "Chorizo»

430_{руб}
180/155/70г

Кролик томленный в горшочке
с молодым зеленым в горошком,
грибами и белым вином
Rabbit stewed in a pot with baby green peas,
mushrooms and white wine

490_{руб}
330г



Паста pasta

Спагетти "Карбонара"
со свиной грудинкой и сыром
"Пекорино Романо»
Spaghetti «Carbonara» with bacon and cheese
«Pecorino Romano»

430 руб
420 г

Спагетти "Карбонара"
со свиной грудинкой и сыром
"Пекорино Романо» 1/2
Spaghetti «Carbonara» with bacon and cheese
«Pecorino Romano» 1/2

240 руб
220 г

Лазанья с соусом из сладких
помидоров с классическим
мясным "Болоньезе»
Lasagna with sweet tomato sauce and a classic
meat «Bolognese»

290 руб
290 г



Водино
RESTAURANT

Паста

pasta secca

Паста "Пенне Ригате"
с "Моцареллой", баклажанами
и помидорками черри
Pasta «Penne Rigate» with mozzarella,
eggplant and cherry tomatoes

340_{руб}
430г

Паста "Пенне Ригате"
с "Моцареллой", баклажанами
и помидорками черри 1/2
Pasta «Penne Rigate» with mozzarella,
eggplant and cherry tomatoes 1/2

250_{руб}
340г

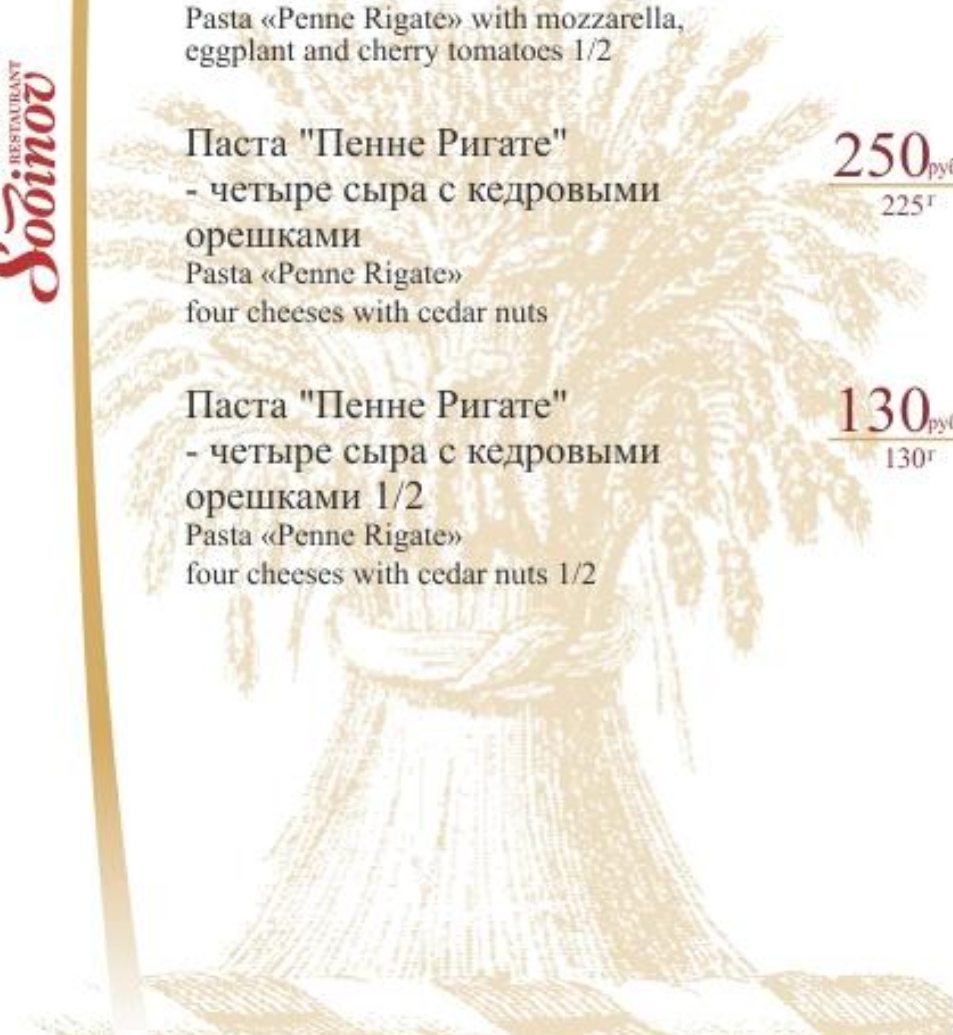
Паста "Пенне Ригате"
- четыре сыра с кедровыми
орешками
Pasta «Penne Rigate»
four cheeses with cedar nuts

250_{руб}
225г

Паста "Пенне Ригате"
- четыре сыра с кедровыми
орешками 1/2
Pasta «Penne Rigate»
four cheeses with cedar nuts 1/2

130_{руб}
130г

RESTAURANT
Sobinov



Десерты

desserts

Классический чиз-кейк
с клубничным соусом
Classic cheesecake with strawberry sauce

260_{руб}
90/60г

Штрудель с яблоками
фламбированными в коньяке
с брусникой и кешью
Strudel with apples flambeed in cognac
with cowberry and cashew

200_{руб}
150/60г

Вишнёвый штрудель
с английским соусом
Cherry strudel with english sauce

220_{руб}
150/60г

Пуншевый десерт на белом
вине с соусом из манго
Punch dessert with white wine and mango
sauce

290_{руб}
140/30/15г

Фруктовое панно
Fruit plate

350_{руб}
500г

Мороженное
в карамельной корзинке
Ice cream in caramel tart

290_{руб}
150/45г

Шарик мороженого (ваниль,
фисташка, грецкий орех, манго,
шоколад, груша, клубника,
крем-брюле) или шарик
сорбета лимон/лайм
Ice cream (vanilla, pistachio, walnut,
mango, chocolate, pear, strawberry, creme
brulee) or sorbet (lemon/lime)

80_{руб}
50г

Бодиног
RESTAURANT

Выпечка pastry

Пирожки с капустой
pies with cabbage

35руб
50г

Пирожки с картошкой
pies with potatoes

35руб
50г

Пирожки с лососем
pies with salmon

35руб
50г

Пирожки с грибами
pies with mushrooms

35руб
50г

RESTAURANT
Собинор

