

КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ

«КНЯЗЬ ГВИДОН»

Гастрономическая сказка в сердце Иркутска

Добро пожаловать в «Князь Гвидон» — новый ресторан, авторской кухни. Расположенный в здании с вековой историей, бережно хранящем статус культурного наследия города.

Здесь Вас ждет изысканная европейская кухня с тонким морским акцентом от Бренд-шефа **Алексея Фокина**. Маэстро из Красноярска привносит мировые гастрономические традиции, уделяя особое внимание безупречной свежести продуктов. Именно поэтому в нашем аквариуме всегда ждут живые устрицы, нежнейшие гребешки и экзотические морские ежи.

Интерьер, созданный агентством LEFTdesign, оживляет волшебство любимой сказки А.С. Пушкина. Каждая деталь, включая уникальные фрески, выполненные вручную, создает неповторимую атмосферу.

«Князь Гвидон» — вызывает эмоции с первого взгляда.

АКВАРИУМ

УСТРИЦЫ

На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

~ ИМПОРТНЫЕ 720.-
(Фин-де-клер, Франция / Моана, Новая Зеландия /
Розовая Джоли, Намибия / Сайон, Южная Корея)

~ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ 550.-

ГРЕБЕШОК 750.-

МОРСКОЙ ЁЖ 650.-

СЕТ МОРЕПРОДУКТОВ 3500.-
устрицы импортные 2 шт, устрицы дальневосточные 2 шт, морской ёж 2 шт

ДЮЖИНА УСТРИЦ 7500.-
устрицы импортные 8 шт, устрицы дальневосточные 4 шт

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА

~ С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ И ПЕРЦЕМ 520.-

~ С ВЯЛЕННОЙ ШЕЕЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ 540.-

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 920.-
с беарнезом на костном мозге и тархуном

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 890.-
с томатом и икрой палтуса

ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ 990.-
с соусом из зелёного лука

КРУДО ИЗ ДИКОГО СИБАСА 1690.-
с томатным вьержем и лимоном

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА 1390.-
с трюфельным понзу и каперсами

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ 720.-

КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК 890.-
в соусе из маракуйи с клубникой

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 620.-
с изюмом в вине

САЛО ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ 640.-
с малиновым луком и чёрным перцем

*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ТАРЕЛКА СЫРОВ пармезан, камамбер, дор блю, буллет д'авен, апельсиновый джем и гриссини	1 390.-
ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ красная капуста, квашенные огурцы, маринованные томаты, маринованный сельдерей, солёные грузди под ароматным маслом	990.-
ТАРЕЛКА ЗАКУСОК К ВИНУ вяленая свиная шея, камамбер, карамельный грецкий орех, вяленые томаты, артишоки, оливки, гриссини и медово-горчинный соус	1 440.-

САЛАТЫ

С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ	990.-
БОЛЬШОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ	680.-
С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ 1000 ОСТРОВОВ	1 350.-
С СЁМГОЙ, ОГУРЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО	1 190.-
БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СЕМЕЧЕК И КОПЧЁНОЙ ФЕТОЙ	890.-
С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ	1 080.-
ОЛИВЬЕ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЁМГОЙ	1 080.-
С ВЯЛЕНОЙ ШЕЕЙ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПРЯНЫМ ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ	1 120.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН с томатами и тартаром из угря	690.-
ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ И АДЖИКОЙ	960.-
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЭШБРАУН с икрой и сметанным кремом	990.-

*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

СУПЫ

ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ	790.-
БОРЩ С КРАБОМ «смазьцем» из гребешка и чесночным хлебом	1 320.-
СЛИВОЧНАЯ УХА с сёмгой и томатами	850.-
ГРИБНАЯ СОЛЯНКА с трюфельной сметаной	990.-

ПИРОГИ И ХЛЕБ

ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ	1 250.-
ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ	990.-
ПИРОГ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ	1 390.-
ПИРОГ С КАПУСТОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1 220.-
ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	550.-
БОЛЬШОЙ БУТЕРБРОД ~ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ	2 350.-
~ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	1 490.-

ОВОЩИ

ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ с кремом из феты	620.-
ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТ со страчателлой, песто и конфитюром из печеного перца	690.-
СВЁКЛА в гранатовом соусе с кедровыми сливками	580.-

*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ в кокосовом биске с лаймом	890.-
КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ с пюре из порея / картофеля (на выбор) и острым томатом	1 480.-
ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ в сметанном соусе с морским виноградом	990.-
СТЕЙК ИЗ СЁМГИ с брокколи и томатным соусом	1 690.-
ПАЛТУС В КУКУРУЗНОЙ КОРОЧКЕ с маринованным шиитаке и кремом из кукурузы	1 720.-
КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ с соусом карри	790.-
КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА с картофельным пюре и соусом из петрушки и мяты	1 170.-

МЯСО / ПТИЦА



СТЕЙК МИНЬОН с сырным демигласом и гарниром на выбор	1 620.-
ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК с соусом дзадзики и печёным томатом	1 250.-
УТИНАЯ НОЖКА с тушёным шпинатом и кремом из кураги	1 650.-
ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА с грибами и демигласом	1 420.-
КАРБОНАРА с беконом и трюфельным желтком (паста на выбор)	790.-


*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ДЕСЕРТЫ

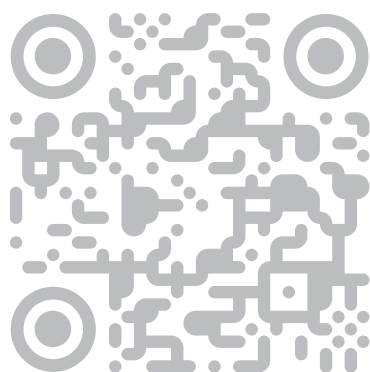


ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ с хрустящей вишней, фундуком и мальдонской солью	650.-
ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО с клубникой и кремом из маскарпоне	650.-
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ БРИОШЬ с мороженым, солёной карамелью и фисташками	650.-
МЕДОВИК с кремом из лесных ягод	550.-
ТРЮФЕЛИ (3 шт.)	550.-

Я так был; мед, пиво пил ...
А. Пушкин



*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ



КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ