

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.



КВАРИУМ

УСТРИЦЫ

На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

~ ИМПОРТНЫЕ (Фин-де-клер, Франция / Моана, Новая Зеландия / Розовая Джоли, Намибия / Сайон, Южная Корея)	720.-
~ 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 въержем 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	1390.-
пармезан, камамбер, дор блю, буллет д'авен, апельсиновый джем и гриссини	
ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ	990.-
красная капуста, квашеные огурцы, маринованные томаты, маринованный сельдерей, солёные грузди под ароматным маслом	
ТАРЕЛКА ЗАКУСОК К ВИНУ	1440.-
вяленая свиная шея, камамбер, карамельный греческий орех, вяленые томаты, артишоки, оливки, гриссини и медово-горчинный соус	

Салаты

С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ	990.-
БОЛЬШОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ	680.-
С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ 1000 ОСТРОВОВ	1350.-
С СЁМГОЙ, ОГУРЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО	1190.-
БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СЕМЕЧЕК И КОПЧЁНОЙ ФЕТОЙ	890.-
С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ	1080.-
ОЛИВЬЕ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЁМГОЙ	1080.-
С ВЯЛЕНОЙ ШЕЕЙ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПРЯНЫМ ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ	1120.-

Горячие закуски

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

*Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста сообщите об этом официанту

УПЫ

ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ	790.-
БОРЩ С КРАБОМ «смальцем» 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	1250.-
ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ	990.-
ПИРОГ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ	1390.-
ПИРОГ С КАПУСТОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1220.-
ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	550.-
БОЛЬШОЙ БУТЕРБРОД	
~ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ	2 350.-
~ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	1 490.-

ВОЩИ

ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ с кремом из феты	620.-
ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТ со стручковой фасолью, песто и конфитюром из печёного 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	1480.-
ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ в сметанном соусе с морским виноградом	990.-
СТЕЙК ИЗ СЁМГИ с брокколи и томатным соусом	1690.-
ПАЛТУС В КУКУРУЗНОЙ КОРОЧКЕ с маринованным шиитаке и кремом из кукурузы	1720.-
КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ с соусом карри	790.-
КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА с картофельным пюре и соусом из петрушки и мяты	1170.-

ЯСО / ПТИЦА



СТЕЙК МИНЬОН с сырным демигласом и гарниром на выбор	1620.-
ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК с соусом дзадзыки и печёным томатом	1250.-
УТИНАЯ НОЖКА с тушёным шпинатом и кремом из кураги	1650.-
ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА с грибами и демиглясом	1420.-
КАРБОНАРА с беконом и трюфельным желтком (паста на выбор)	790.-

*Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста сообщите об этом официанту

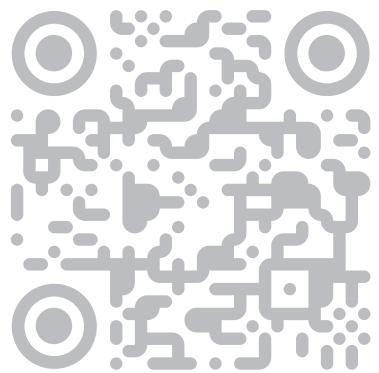
ДЕСЕРТЫ

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 таки быв; эх, чиво чив ...

А. Пушкин





КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ