

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

УСТРИЦА

На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

~ ИМПОРТНЫЕ

720.-

(Фин-де-клер, Франция / Моана, Новая Зеландия /
Розовая Джолли, Намибия / Сайон, Южная Корея)

~ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

550.-

ГРЕБЕШОК

750.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с беарнезом на костном мозге и тархуном

920.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с томатом и икрой палтуса

890.-

КРУДО ИЗ ДИКОГО СИБАСА

с юдзу винегретом

1 690.-

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА

с трюфельным понзу и каперсами

1 390.-

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ

720.-

КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК

в соусе из маракуйи с клубникой

890.-

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с изюмом в вине

620.-

САЛО ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ

с малиновым луком и чёрным перцем

640.-

ТАРЕЛКА СЫРОВ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ

1 390.-

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.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН с томатами и тартаром из угря	690.-
ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с ореховым соусом	780.-
ЖАРЕННЫЕ ОЛИВКИ И АРТИШОКИ на трюфельном креме	750.-

СУПЫ



ВЕЛЮТЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ с копчёным говяжьим ребром	1 290.-
ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ	790.-
БОРЩ С КРАБОМ «смазьцем» из гребешка и чесночным хлебом	1 320.-
СЛИВОЧНАЯ УХА С ПАЛТУСОМ, ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ	930.-

П ИРОГИ И ХЛЕБ



ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ	1 250.-
ПИРОГ С КОПЧЁНЫМ ОСЬМИНОГОМ, ПЕРЦАМИ И ШПИНАТОМ	1 450.-
ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ	990.-
ПИРОГ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ	1 390.-
ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	550.-
БОЛЬШОЙ БУТЕРБРОД	
~ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ	2 350.-
~ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	1 490.-

О ВОЩИ



КАПУСТА с ореховым соусом и водорослевой икрой	550.-
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.-

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ в соусе биск	890.-
КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ с пюре из порея / картофеля (на выбор) и острым томатом	1 480.-
ДОРАДО В КАРТОФЕЛЬНОЙ ЧЕШУЕ с бермонте из вонголе и устриц	1 550.-
КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА С КРАБОМ И КАБАЧКОМ с соусом XO на вяленых томатах	1 180.-
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 со стручковой фасолью и сырным демигласом	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

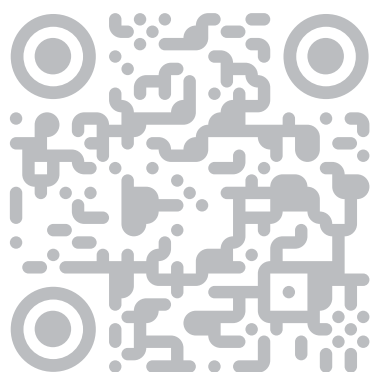


ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ с хрустящей вишней, фундуком и мальдонской солью	650.-
ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО с клубникой и кремом из маскарпоне	650.-
ЯГОДНОЕ КУЛИ С ПОРТВЕЙНОМ, ШОКОЛАДНЫМ ГНАШЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	550.-
МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ КОНФИ И ХРУСТЯЩИМ БИСКВИТОМ	550.-
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ БРИОШЬ с мороженым, солёной карамелью и фисташками	650.-

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



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



КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ