

КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ



КВАРИУМ

УСТРИЦА

На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

720.-

ГРЕБЕШОК

750.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с беарнезом на костном мозге и тархуном

690.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с томатом и икрой палтуса

890.-

КРУДО ИЗ ДИКОГО СИБАСА

с юдзу винегретом

1550.-

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА

с трюфельным понзу и каперсами

1290.-

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ

570.-

КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК

в соусе из маракуйи с клубникой

830.-

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с изюмом в вине

490.-

САЛО ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ

с малиновым луком и чёрным перцем

580.-

ТАРЕЛКА СЫРОВ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ

1390.-

САЛАТЫ



С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ	990.-
БОЛЬШОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ	550.-
С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ 1000 ОСТРОВОВ	1 290.-
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	850.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН с томатами и тартаром из угря	640.-
ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ с ореховым соусом	720.-
ЖАРЕННЫЕ ОЛИВКИ И АРТИШОКИ на трюфельном креме	750.-
ЗАПЕЧЁННЫЙ ГРЕБЕШОК с картофелем и грюйером	1490.-

СУПЫ



ВЕЛЮТЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ с копчёным говяжьим ребром	1 190.-
ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ	680.-
БОРЩ С КРАБОМ «смазьцем» из гребешка и чесночным хлебом	1 220.-
СЛИВОЧНАЯ УХА С ПАЛТУСОМ, ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ	890.-

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

ОМУЛЬ С ТОМАТОМ с горошком и морским виноградом	1 620.-
СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ в соусе биск	890.-
КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ с пюре из порея и острым томатом	1 280.-
ДОРАДО В КАРТОФЕЛЬНОЙ ЧЕШУЕ с бермонте из вонголе и устриц	1 550.-
КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА С КРАБОМ И КАБАЧКОМ с соусом ХО на вяленых томатах	990.-
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	690.-
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 демиглясом	1 420.-
ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК с соусом дзадзыки и печёным томатом	1 250.-
УТИНАЯ НОЖКА с тушёным шпинатом и кремом из кураги	1 530.-
ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА с грибами и демиглясом	1 320.-

ОВОЩИ И КРУПЫ



КАПУСТА	550.-
с ореховым соусом и водорослевой икрой	
ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ	520.-
с кремом из феты	
ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТ	690.-
со страчателлой, песто и конфитюром из печеного перца	
СВЁКЛА	580.-
в гранатовом соусе с кедровыми сливками	

ПИРОГИ И ХЛЕБ



ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ	1 250.-
ПИРОГ С КОПЧЁНЫМ ОСЬМИНОГОМ, ПЕРЦАМИ И ШПИНАТОМ	1 650.-
ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ	990.-
ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	550.-

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	650.-
с хрустящей вишней, фундуком и мальдонской солью	
ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО	590.-
с клубникой и кремом из маскарпоне	
КОКОСОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ	590.-
с соусом из топлёного молока	
ЯГОДНОЕ КУЛИ С ПОРТВЕЙНОМ, ШОКОЛАДНЫМ ГНАШЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	550.-
МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ КОНФИ И ХРУСТЯЩИМ БИСКВИТОМ	550.-
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ БРИОШЬ	550.-
с мороженым, солёной карамелью и фисташками	