

сеть ресторанов  
**Gussi**

# МЕНЮ





## И К Р А

подаем с оладушками и сметаной

Красная 50 г	977
Щучья 50 г	977
Осетр 50 г	5 955

## МОЧЕННЫЕ ОВОЩИ

Малосольные огурцы в тыкке 200 г	695
Малосольные томаты в дубовой кадке с листьями смородины и хрена 200 г	745
Маринованные грузди в дубовой кадке 100 г	895
Грузди со сметаной и ялтинским луком 100 г	977

## ПАШТЕТЫ

Паштет из гуся 130 г	895
Паштет из осьминога, тигровых креветок и камчатского краба 140 г	1 490
Утиный паштет с фуагра, грушей и черным трюфелем 130 г	1 955

## ЗАКУСКИ

Пирожок с капустой 40 г	170
Пирожок с гусем 40 г	195
Ассорти намазок: еврейская, свекла с анчоусом, мухаммара 240 г	790
Хурма, страчателла, соус из нектарина 190 г	790
Тарталетки с угрем, страчателла, щучья икра 100 г	795
Утиный холодец с рассолом из огурцов и хреном 300 г	870
Запеченный перец рамиро с сыром страчателла и орехом пекан 220 г	895
Хамон гусиный с томатной сальсой и жареными каперсами 120 г	897
Севиче из сибаса с соусом хурма-чили 120 г	920
Тарталетки с камчатским крабом, страчателла, красная икра 100 г	995
Тартар из говядины, мусс из овечьего сыра, черный трюфель 150 г	1 295
Рулет из заморской креветки с сыром страчателла и красной икрой 160 г	1 390
Ассорти европейский и благородных сыров 320 г	1 897

## САЛАТЫ

Селедка под шубой с анчоусами 260 г	697
Дачный салат с копченой сметаной 350 г	797
Салат с хрустящими баклажанами и томатами 350 г	895
Фирменный салат с хрустящей уткой и луком фри 400 г	925
Салат с хамоном из гуся, запеченным перцем рамиро, хурмой, сыром страчателла и орехом пекан 300 г	1 195
Греческий салат 350 г	1 290
Салат с тигровыми креветками, хурмой и авокадо 280 г	1 395
Теплый салат с кальмарами, тигровыми креветками и морским гребешком 380 г	1 585
Салат a la Russe с камчатским крабом 240 г	1 595

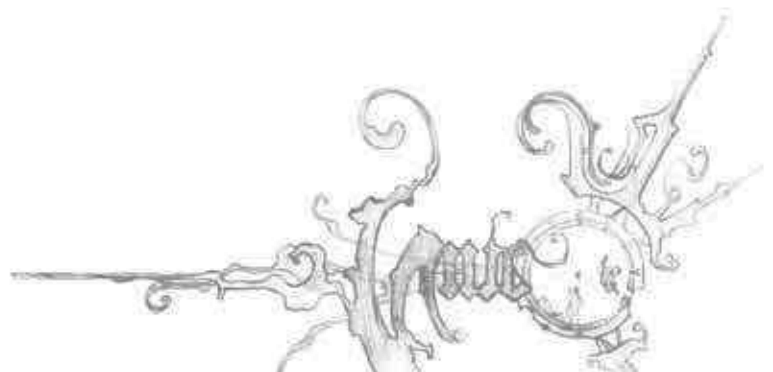
## СУПЫ

Бульон из цыпленка 380 г	597
Тыквенный крем суп с сыром страчателла 400 г	695
Грибной суп с полбой, говяжьим языком и пирожком с капустой 450 г	820
Борщ с гусем и копченой вишней 470 г	995




К любому блюду  
Вы можете добавить

## ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ


1 г 245



## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Сибас целиком за 100 г	825
Караси запеченные в сливочно-сметанном соусе 250 г	857
Кальмар фаршированный белыми грибами, тигровыми креветками в соусе из сморчков и игристого 190 г	895
Тигровые креветки в фирменном соусе 150 г	997
Тальятелле с морским гребешком, тигровыми креветками и мини кальмаром 320 г	1 595
Морской гребешок с картофельным кремом, спаржей и черным трюфелем 240 г	1 890
 Форель с соусом шампань и красной икрой, мини пакчой 210 г	2 127
 Паккери с крабом 400 г	2 795
Осьминог по-сардински 340 г	2 995
 Запеченный камчатский краб в соусе шампань с черным трюфелем 390 г	5 527


## МЯСО ГРИЛЬ

Пельмени из говяжьей грудинки 300 г	857
Говяжий язык запеченный в соусе кориандр, молодой картофель, грузди с малосольными огурцами 260 г	895
 Гречаник с телятиной, рагу из томатов и перцев 330 г	975
Филе миньон с винным соусом за 100 г	1 295
Рибай с винным соусом за 100 г	1 495
Бефстроганов из говяжьей лопатки с сезонными грибами и перечным соусом 350 г	1 595

## ГАРНИРЫ





Рагу из красных томатов 180 г	597
Картофельное пюре с черным трюфелем 250 г	695
Жареные эринги 200 г	797
Спаржа на гриле с пармезаном и трюфельным маслом 140 г	1 495

## ПТИЦА

Гречка с гусем, яйцом пашот и муссом из овечьего сыра 390 г	995
Жульен из цыпленка с сезонными грибами 290 г	790
Пожарские котлеты с картофельным пюре и рагу из красных томатов и перцев 370 г	890
 Утиные котлеты с соусом жу и белым виноградом 210 г	955
Рубленая утка на сковороде с жареным картофелем и сезонными грибами 380 г	1 125
Паста паккери с гусем, спаржей и вялеными томатами 350 г	1 297
Утиная ножка с тартom из гусиной начинки, ежевика, соус мадера 310 г	1 385

## ПТИЧЬЕ ПИРШЕСТВО

блюда на компанию

Запеченная утка с томленой грушей и ягодным соусом 700 г	2 977
Утка по-шанхайски 700 г	2 977
 Запеченная утка с крамблом из груши и фисташек, утиный соус мадера и финиковое пюре 620 г	2 977
 Запеченная утка с ежевичным соусом и ягодами 650 г	2 977
 Запеченная утка в пряно-остром соусе с брусникой и хрустящим фри из корнеплодов 650 г	2 977
 Полгуся томленого в печи с яблоками и домашней лапшой 1200 г	4 545


## ДЕСЕРТЫ

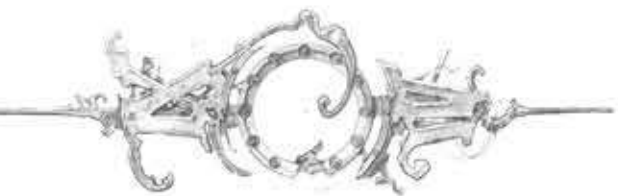
Медовик с вишневым соусом и медовыми сотами 200 г	720
Яблочный штрудель с ванильным соусом 250 г	790
Крем карамель 300 г	820
Желе из игристого с сезонными фруктами 250 г	890

## ХЛЕБ

Подаем с оливковым маслом и бальзамическим кремом

Хлебная корзина	490
Хлеб бородинский	220
Хлеб бриошь	290
Хлеб молочный	190

 - шеф-повар рекомендует



[www.bridgeteam.ru](http://www.bridgeteam.ru)



[www.gussi-gussi.com](http://www.gussi-gussi.com)



бонусная карта



**BRIDGETEAM**  
ASSET MANAGEMENT

РЕСТОРАН  
**Мекензи**  
1783



**ATLAS**  
*buy Fly*



**СИНДИКАТ**  
ВИННЫЙ КЛУБ

ресторан  
**Gussi**  
ЯЛТА

ресторан  
**Gussi**  
КРАСНОДАР

ресторан  
**Gussi**  
АДЛЕР

ресторан  
**Gussi**  
МОСКВА

ЛЯ ЛЯ ЛЮЛЯ