



Van Gogh
RESTAURANT

Menu



Van Gogh

R E S T A U R A N T

ЧТО МЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ЛУЧШЕ, ЧТОБЫ ВЫ ПРИШЛИ К НАМ ЕЩЕ РАЗ?

Пожелания и предложения направляйте сообщением к нашему директору по телефону:

+7 917 935-32-39

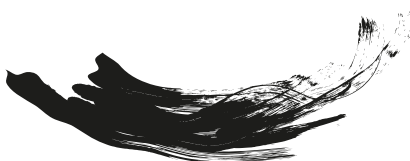
Ваше мнение очень важно для нас!

МЫ ОКАЗЫВАЕМ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аренда стола без наличия и оплаты заказов оплачивается из расчёта 1000.- в час.

ОСТАЛИСЬ ЧЕМ-ТО НЕДОВОЛЬНЫ?

Пригласите администратора и мы обязательно решим Ваш вопрос



БИЗНЕС-ЛАНЧ



ГЛАВНОЕ БЛЮДО

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 12:00 ДО 16:00, КРОМЕ ПРАЗДНИЧНЫХ И ВЫХОДНЫХ ДНЕЙ

УДОН С КУРИЦЕЙ

599.-

Лапша удон, куриное филе, овощи, устричный соус и специи.

СКУМБРИЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

699.-

Скумбрия, картофель, черри, специи, стебель сельдерея.

СВИНАЯ КОТЛЕТА С БУЛГУРОМ И КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ

699.-

Свинная котлета, булгур, морковный крем, соус сальса.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

699.-

Телятина, шампиньоны, картофель, соус сальса.

КУРИНАЯ КОТЛЕТА С ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

699.-

Куриная котлета, картофельное пюре, сливочно-грибной соус, свежая зелень.

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

749.-

Стейк из телятины, картофельные дольки, халапеньо, чеснок, соус чимичурри.

!!! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

СУПЫ на выбор

МОЖНО ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ СУП

БОРЩ

Говяжий бульон, капуста, картофель, морковь, свекла, чеснок и специи.

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Суп на овощном бульоне с белыми грибами и шампиньонами.

СУП-ЛАПША

Куриный бульон, лапша, курица.



ТОМ ЯМ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Острый тайский суп с куриной грудкой, белым рисом, грибами и зеленью.

КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА

Копченая куриная грудка, батат, сливки.



САЛАТЫ на выбор

ВИНЕГРЕТ

Картофель, горошек консервированный, огурцы маринованные, свекла, морковь, специи.

ГРЕЧЕСКИЙ

Огурцы, болгарский перец, помидоры, красный лук, микс салатов, оливки, сыр фета, специи.

КИМ-ЧХИ

Пекинская капуста, уксус, сахар, кан кочи, специи.

ЛЁГКИЙ

Салат айсберг, морковь, огурцы, редис, болгарский перец, соус цитронет, медовый дрессинг, арахис.

САЛАТ С ОГУРЦОМ И КУРИЦЕЙ

Огурцы, куриная грудка, чеснок, перец чили, соевый соус, кунжутное масло, зелень, кунжут.



НАПИТОК

МОЖНО ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ

АМЕРИКАНО

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

ЧАЙ



Салаты

Из овощей и фруктов

Ачичук

Свежий салат из спелых узбекских томатов, красного лука и ароматного базилика.

Любимая классика! 399.-

NEW Салат из арбуза и феты

Легкий и летний салат с прохладным арбузом, ароматной мятой, маслом из тархуна, орехами в карамели, сыром фета, перцем чили, свежей зеленью и сладкой мякотью апельсина.

Салат подается с итальянским хрустящим хлебом 399.-

Бомбей с хрустящими баклажанами

Необычный и легкий грузинский салат с хрустящими баклажанами, помидорами и зеленью

449.-

Греческий

Яркий летний салат: помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, маслины, оливки, сыр фетаки, все под фирменной заправкой на основе оливкового масла, бальзамического уксуса, лимонного сока и соевого соуса

549.-

Салат с фетой, цукини и томатами

Сладкий салат в медовом дрессинге с томатами, цукини, карамелизированными орехами пекан и сыром фета. Салат украшен ядрами граната, миндальными лепестками и листьями мяты

499.-

Салат с сулугуни и хрустящими баклажанами

Хрустящие баклажаны, сыр сулугуни, зелень, томаты и дробленые грецкие орехи

599.-

Хрустящие баклажаны

Салат из бакинских томатов, сыра фета, микса салатов, хрустящих баклажанов, кинзы, семян подсолнечника под томатным соусом

649.-

Овощной салат с пармезаном

Легкий салат с томатами, огурцами, редисом, шпинатом и пармезаном в легкой заправке на основе бальзамического уксуса

699.-

Салат с бурратой

Невероятно вкусный и полезный сыр буррата, в сочетании со спелыми помидорами, грецкими орехами и нашим фирменным соусом песто

899.-

Из птицы

Цена

Цезарь с курицей

Со свежим миксом салатов, помидорками черри, хрустящими сухариками в превосходном соусе

“Цезарь” – от шефа 549.-

Салат с курицей панко, паштетом и клубникой

Этот салат состоит из свежего микса салатов, нежного куриного филе в хрустящей панировке, сочных помидоров черри, сладкой клубники и аппетитного паштета из куриной печени.

Все ингредиенты тщательно подобраны, чтобы создать идеальное сочетание вкусов и текстур .. 699.-

Салат с копченой уткой и муссом Дорблю

Микс салатов и руколы, филе апельсина и помидорки черри. Изюминка этого блюда – копченая утиная грудка, которая имеет неповторимый аромат и нежный вкус. Заправлен соусом

цитронет, подается с нежным муссом из дорблю 699.-

Из мяса

Цена

Салат с ростбифом и вителло

Сочные кусочки ростбифа, помидоры, киноа, брокколи, и заправлено всё итальянским соусом

«Вителло тоннато» 899.-

Стейк-салаты

Цена

Стейк-салат с авокадо

Флэнк-стейк, приготовленный на гриле, подается со свежей кукурузой, авокадо, миксом листьев салата и сыром дорблю

1299.-

Стейк-салат с овощами гриль

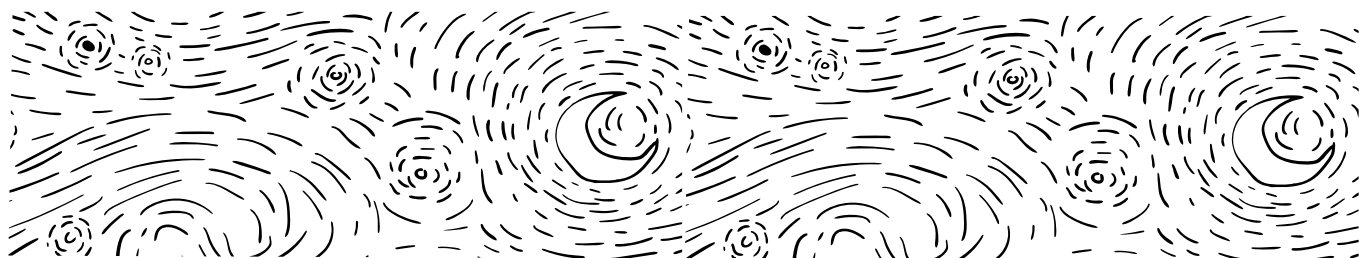
Флэнк-стейк с обжаренными на гриле баклажанами, цукини и красным луком, томатами черри и шпинатом. Салат заправляется тайским соусом шрирача, зернистой горчицей и медом

1299.-

Стейк-салат с персиком

Флэнк-стейк со шпинатом, руколой, консервированными персиками, клубникой, сыром фета и кедровыми орешками, заправляется соусом

на основе лайма и кинзы 1299.-



Из морепродуктов

Цена

Цезарь с креветками

Свежий микс салатов, помидорки черри, хрустящие сухарики в превосходном соусе «Цезарь» - от шефа 649.-

Боул-салат с тунцом и киноа

Питательный, сытный и вкусный салат-боул с тунцом, помидорами черри, авокадо, медом и свежей зеленью. Салат заправляется соусом кимчи и соевым соусом 699.-

Салат морской

Этот салат состоит из свежего микса салатов, редиса и сочных огурцов, которые отлично сочетаются с ореховым соусом, придающим блюду неповторимый вкус. В нем также присутствуют курильские гребешки и креветки, которые добавляют салату нежности. Заправлен салат кисло-сладким соусом манго - маракуйя 949.-

NEW Перуанский салат с тунцом

Освежающий салат в миндальных лепестках с тунцом, печеным бататом, перепелиным яйцом, миксов салатом и свежим манго. Салат подается с соусом свит чили 899.-

NEW Салат с лососем и битыми огурцами

Нежный лосось со сладкой мякотью спелого апельсина, авокадо, огурца, перца чили, красного лука, чеснока и зеленью. Салат заправлен рыбным соусом, соевым соусом и кунжутным маслом 899.-

NEW Севиче из лосося и батата

Закуска из сырого лосося с печеным бататом, авокадо, перцем чили, зеленью и кунжутом. Закуска подается с соусом амазоник и маринованным имбирем 1199.-

Салат с лососем

Запеченный лосось, авокадо и семена тыквы под кремовым цитрусовым соусом со свежими листьями салатов 1199.-

Добавки

Цена

Васаби (10 гр) 49.-

Имбирь маринованный (30 гр) 49.-

Соевый соус (50 мл) 49.-

Чиабатта (50 гр) 49.-

Оливки, маслины (20 гр) 79.-

Куриная грудка (50 гр) 99.-

Авокадо (20 гр) 99.-

Моцарелла (100 гр) 249.-

Креветки (50 гр) 249.-

Филе лосося (50 гр) 399.-

Туец (50 гр) 299.-

Ростбиф (50 гр) 349.-



Закуски

Цена

- Чесночные гренки 249.-
- Овощная тарелка 449.-
- NEW** Закуска с брокколи и орехами
Карамелизированные орехи с брокколи,
под ореховым соусом и соком лайма 499.-
- Соленья, ассорти 699.-
- Фруктовая тарелка 999.-
- Сырная тарелка 1099.-
- Рыбная тарелка 2499.-

Горячие закуски

Кыстыбый с копченой уткой

Копченая утиная грудка и картофельное пюре
в пшеничной лепешке 499.-

Кыстыбый с томленной кониной

Томленая конина с маринованным перцем,
чесноком, красным луком, перцем чили
и картофельным пюре в пшеничной лепешке 699.-

Брускетты

Цена

Брускетта с печеными

баклажанами и сыром страчателла
Хрустящий тост с баклажанами, сыром
страчателла и свежей зеленью 399.-

Брускетта с ростбифом

Хрустящий тост с ростбифом, болгарским перцем
и ароматной зеленью 649.-

Брускетта с тунцом

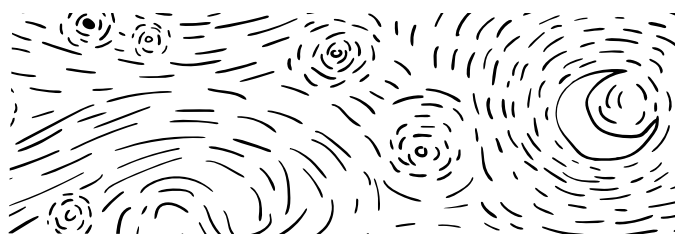
Хрустящий тост со сливочным сыром, сочным
гуакамоле и тунцом, заправленным трюфельным
дрессингом 749.-

Брускетта с крабом и клубникой

Хрустящий тост со сливочным сыром и камчатским
крабом, свежей клубникой и микрозеленью 849.-

Брускетта с лососем

Хрустящий тост со сливочным сыром, гуакамоле
и свежим лососем, заправленным оливковым
маслом и лаймом 999.-



Супы

Цена

Лапша

Суп, приготовленный по классическому рецепту
из куриного бульона и домашней лапши 249.-

NEW Окрошка с тамбовским окороком

Традиционный холодный суп русской кухни
на основе ржаного кваса с варено-копченым
окороком, редисом, огурцом, куриным
и перепелиным яйцами, картофелем, сливочным
хреном, сметаной и зеленью 399.-

NEW Гаспачо с томатами и арбузами

Испанский холодный суп из спелых помидоров,
арбуза, огурцов, сыра фета и добавлением
ароматных трав: мяты и базилика 499.-

Сырный крем-суп

Суп на основе плавленого сыра, сливок,
картофеля, лука-шалот и овощного бульона,
подается с сухариками, сыром пармезан,
копченой курочкой 499.-

Грибной крем-суп

Грибной бульон, грибы, сливки, гренки с добавле-
нием трюфельного масла 499.-

Суп лохикейто

Финская уха на основе лосося, картофеля,
моркови, лука и сливок не оставит вас
равнодушным! Подается с лаймом 599.-

Борщ с телятиной

Борщ – ароматный наваристый бульон
с овощами, отварной говядиной, суп подается
с чесночными гренками 699.-

NEW Крем-суп из батата с брикетом

Нежный крем-суп со сливками, бататом, специями
и нежной говядиной 899.-

Буйабес с лангустином

Буйабес – известнейший французский рыбный
суп с голубыми мидиями и лангустином.
Насыщенный и ароматный крем-суп
с соевым соусом, чесноком, помидорами
и кунжутным маслом 899.-

Том ям Кунг с королевскими креветками

Остро-пряный суп с перцем чили
в паназиатском стиле. Наисвежайшие
морепродукты: кальмары, лангустины
и королевские креветки - томятся
в курином бульоне с добавлением кокосового
молока и сливок, шампиньонов, имбирем
и лимонграссом. Подается с рисом, долькой
лайма и свежей кинзой 999.-

Хлеб

Цена

- Скромьярелла 249.-

Торячие блюда

Цена

Из морепродуктов

Жюльен с лососем

Жюльен с лососем – это вольная интерпретация классического блюда от нашего шеф-повара. Обжаренный лук, шампиньоны и нежный лосось в сливочном соусе с хрустящей сырной корочкой. Его неотразимый вкус не оставит вас равнодушным! **899.-**

Тунец с табуле

Обжаренный на гриле тунец, карамелизированный ананас и гарнир из полезного и питательного салата табуле. Тунец дополнен соусом на основе сливок и каперсов **1199.-**

Филе дорадо со сливочным шпинатом

Филе дорадо с припущенным на сливках шпинатом, молодым картофелем, свежей кукурузой и цветной капустой на гриле **1299.-**

Сибас с цукини и вешенками

Обжаренное филе сибаса с необычным гарниром: цукини на гриле, томленые вешенки, вяленые томаты и специи в сливочном соусе **1399.-**

Стейк из лосося с пюре и шпинатом

Обжаренный лосось с картофельным пюре и шпинатом подается с лимонной эмульсией **1399.-**

Стейк из лосося с табуле

Филе лосося с ароматной мятой, сладкими апельсинами, помидорами черри, стеблем сельдерея и луком порем **1599.-**

Запеченный сибас с пряным соусом

Сочный сибас подается с соусом из каперсов, перца чили, имбиря, зелени и лайма **1999.-**

Осьминог с молодой кукурузой, стручковой фасолью и томатным вареньем

Это блюдо представляет собой щупальца осьминога, приготовленные на гриле и сочетающиеся в себе неповторимый вкус морепродуктов и летних овощей. Молодая кукуруза и стручковая фасоль придают блюду сочность и хрустящую текстуру, а томаты черри – нотки сладости и фруктовости. Смесь специй, используемых в приготовлении этого блюда, поражает своей оригинальностью и кулинарной фантазией **2499.-**

Из птицы

Утиная грудка магрэ

Утиная грудка магрэ, приготовленная в классическом французском стиле, подается с запеченным бататом и тыквой, сыром дорблю и соусом на основе меда и молодого лука-резанца **999.-**

Цыпленок со стейком из цветной капусты

Фермерский цыпленок, выдержанный в йогуртовом маринаде, запеченный на углях, подается с турецким салатом из сочных томатов черри, соусом чимичурри **1499.-**

Из мяса

Буженина с мясным соусом

Тающая во рту буженина подается с нежным картофельным пюре и мясным соусом, с хрустящим луком и нежными листочками микрозелени **999.-**

Бефстроганов с пюре и соусом песто

Мраморная говядина с гарниром из нежного картофельного пюре с репчатым луком и грибами. К картофельному пюре добавляется соус песто **999.-**

Голень ягненка с брюссельской капустой

Сочная и ароматная голяшка ягненка с брюссельской капустой, оливками и томатами .. **1699.-**

Гарниры

Цена

Картофельное пюре **149.-**

Картофель по-деревенски **189.-**

Картофель фри **189.-**

Битый картофель **199.-**

Рис с овощами **199.-**

Овощи WOK

Вкусный гарнир со сладко-острым соусом в паназитском стиле. Идеально подойдет к блюдам из мяса, рыбы и птицы **399.-**

Овощи-гриль

Сочные кабачки, нежные баклажаны, сладкий болгарский перец, молодые грибочки, обжаренные на березовых углях **449.-**

Стейк из цветной капусты

Диетический стейк из цветной капусты с овощами конкасе в сливочном соусе **499.-**

Шашлык

Цена

Шашлык из нежного куриного филе

Подается с хрустящим луком и томатным соусом . 599.-

Шашлык из сочной свиной шеи

Подается с хрустящим луком и соусом «Тузлук» ... 649.-

Шашлык из телятины с шампиньонами и картофелем

Нежная говядина с шампиньонами гриль, картофелем и красным маринованным луком. Подается с соусом сальса 899.-

Люля-кебаб из баранины

Мякоть молодого ягненка, обжаренная на открытом огне, подается с томатами черри, маринованным красным луком и соусом сальса ... 949.-

Шашлычный сет

Шашлык из куриной грудки, шашлык из утки, люля-кебаб из баранины, салат ачичук, красный маринованный лук, клюквенный соус, соус мексиканская сальса 1999.-

Блюда на углях

Цена

Стейк из свинины + овощи WOK

Подается со спелым томатом, припущенным на углях, сладко-острым соусом и овощами WOK 899.-

Голень индейки с овощным салатом

Сочная и нежная голень индейки подается с овощным салатом из руколы, шпината и маринованным цукини 999.-

Утиная грудка на углях

Молодая фермерская утка, замаринованная в пряностях, подается с клюквенным соусом, печеной грушей и кедровыми орешками 1199.-

Свинные ребра BBQ

Нежные сладкие ребрышки барбекю, доведенные до совершенства руками нашего шеф-повара. Просто такт во рту! 1499.-

Брискет с печеным картофелем

Пикантное блюдо из брискета в ароматном сливочно-грибном соусе с печеным картофелем 1399.-

Брискет с Коул Слоу

Сочный брискет взрывается ярким вкусом и тает во рту. Подается с хрустящим легким салатом из капусты 1499.-

Лосось на гриле + витаминный салат

Филе лосося, приготовленное на углях с дымком, приправленное пряными травами и соусом «Цезарь». Подается с витаминным салатом 1799.-

Каре ягненка

с молодой кукурузой и картофелем
Нежное каре молодого ягненка, обжаренное на открытом огне, с молодой кукурузой и молодым картофелем, томатным вареньем и стручковой фасолью, томатами черри и сливочно-перечным соусом 1999.-

Каре ягненка с соусом чимичурри

Нежное каре молодого ягненка обжаренное на открытом огне, подается с витаминным салатом, запеченным картофелем и соусом чимичурри 1999.-

Стейки

Цена

Стейк-миньон с овощами гриль

Стейк из вырезки бычка зернового откорма. Вкусное дополнение к этому блюду составляют овощи на гриле и два соуса: перечный и сальса 2499.-

Медальоны со шпинатом и вешенками

Свежая говяжья вырезка щедро пропитана натуральными специями и свежим чесноком. На гарнир: шпинат, припущенный со сливками и вешенками 2699.-

Стейк-стриплойн с мини-картофелем и чимичурри

Стейк стриплойн приготовлен на углях с ароматными специями. Complimentом к стейку служит нежный и ароматный молодой картофель, приготовленный с добавлением чеснока и сочных помидоров. Соусы: клюквенный и перечный 2699.-

NEW Фермерский стейк-рибай с витаминным салатом и кукурузой

Свежая обжаренная говядина, со свежей кукурузой в ароматных специях и соусе чимичурри. Стейк подается с летним салатом из красной капусты, свежего яблока, болгарского перца, рукколы и мексиканского соуса сальса 2799.-

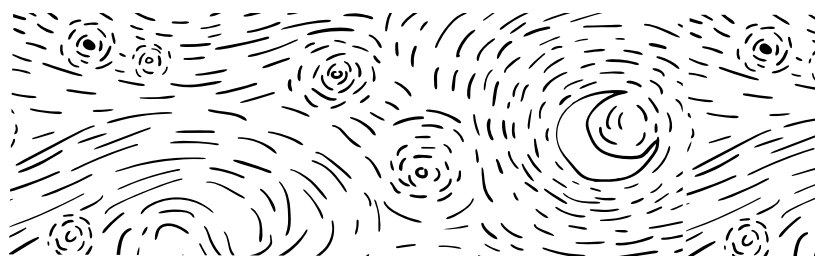
Стейк-рибай с витаминным салатом

Премиальный стейк из бычка Black Angus зернового откорма со свежей кукурузой на гриле и витаминным салатом из руколы, свежей капусты, болгарского перца и яблока. Соусы: сальса и чимичурри 3999.-

Соусы к мясу

Цена

Тузулук	79.-
Мексиканская сальса	79.-
Клюква / Табаско / Свит чили / Сырный / Перечный / Барбекю	99.-
Сливоч-грибной соус / Томатное варенье	119.-
Соус кули/ Цезарь	149.-
Соус клюквенный на вине	169.-
Соус песто	199.-



Паста

Цена

Фетучини с курицей и томатами

Филе куриной грудки притушивается с томатами черри в нежных сливках, позже добавляется паста фетучини, и всё посыпается сыром пармезан 449.-

Фетучини карбонара

Итальянская паста фетучини, бекон, сливки, сыр пармезан, яйцо, масло оливковое, специи 599.-

Паста с курицей в азиатском стиле

Пикантная курочка с грибами в яичном желтке . 699.-

Паста с говяжьей вырезкой и вешенками

Мраморная говядина со сливками, мясным соусом и лесными грибами 699.-

Спагетти с морепродуктами

Спагетти с обжаренными креветками, вонголе и кальмаром в томатном соусе с базиликом и пармезаном 749.-

Паппарделле с лососем

Паппарделле в сливочном соусе с томатами черри, наперсами, филе лосося и пармезаном 799.-

Нери с креветками

Обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока, соуса песто, прованских трав, сливок, сыра пармезан и итальянской пасты с чернилами каракатицы 999.-

Орзо с морепродуктами

Паста с дальневосточным гребешком, креветками, мидиями вонголе, с печеными томатами и пармезаном 1199.-



Ризотто

Цена

Ризотто с курицей и грибами

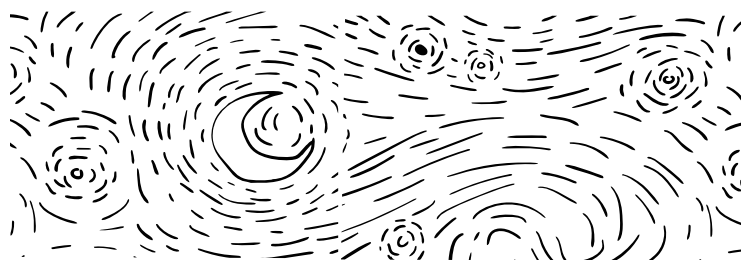
Итальянская классика из отборного риса с куриной грудкой и шампиньонами в сливочном соусе 499.-

Ризотто Том Ям

Италия и Азия в одной тарелке! Необычное сочетание никого не оставит равнодушным! Куриное филе обжаривается с томатами черри и шампиньонами с пастой том ям. А чтобы придать ризотто истинность итальянской кухни, добавляются сливочный соус и тертый пармезан 499.-

Ризотто с морепродуктами

Блюдо итальянской кухни из риса с нежным сливочным вкусом с добавлением дальневосточных гребешков, мягкого кальмара и королевских креветок в томатном соусе с базиликом и тертым пармезаном 999.-



Десерты

Цена

Мороженое 369.-

Птичье молоко 599.-

Наполеон 649.-

Чизкейк Сан Себастьян 699.-

Эстерхази 699.-

Брауни 699.-

Медовик 749.-

Чизкейк йогурт - маракуйя 749.-

Морковно-ореховый торт 749.-



Проблема? Решим моментально!

1. Добавь номер телефона: **+7 904 764 55 55**
2. Кратко опиши проблему
3. Ответим сразу!



