

uhvat

russian restaurant



Дорогие гости, рады приветствовать вас в ресторане **Uhvat!**

Многие блюда мы готовим в настоящих дровяных русских печах по старинному обычаю методом многочасового томления.

Под руководством **Антон Истратова**, победителя всероссийского конкурса «**Серебряный треугольник**» на звание **лучшего молодого повара 2024 года**, в концепции кухни ресторана гармонично сочетаются традиционные и даже старинные русские блюда и рецепты с творческими изысканиями шефа: необычными сочетаниями вкусов и текстур и современными эстетичными подачами.

Этот уникальный концепт был отмечен **Гидом MICHELIN Москва 2022**.

Кухня Uhvat — это любовь к сакральным русским традициям и новым гастрономическим открытиям.

Искренне Ваша,
команда ресторана Uhvat



**ПО СТАРИННЫМ РУССКИМ ТРАДИЦИЯМ МНОГИЕ НАШИ
БЛЮДА ЛИБО ИХ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАРАНЕЕ ТОМЯТСЯ
В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ.**

В МЕНЮ УКАЗАНО ВРЕМЯ ТОМЛЕНИЯ ОТ 1 ДО 24 ЧАСОВ.



Время томления в печи



Вегетарианские блюда

ЗАВТРАКИ С 12:00 ДО 17:00

Драник из кабачка NEW

с форелью слабой соли и творожным сыром

1180

Деревенский завтрак

*яичница, печеный картофель, ростбиф из печи,
салат из свежих овощей*

940

Омлет с крабом

с водорослями и голландским соусом

1550

Круассан с форелью слабой соли

с яйцом пашот и сырным соусом

1120

Круассан с копченой индейкой

с яйцом пашот и фисташками

950

Манник

с заварным кремом и сметанным мороженым

750

СТАРОРУССКИЕ БЛЮДА



СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ

980

Все мы помним строки из «Евгения Онегина» А. С. Пушкина про «Страсбургского пирога нетленный».

Имелся в виду знаменитый французский паштет из фуа-гра с добавлением трюфелей, рябчиков и фарша из мяса дичи. Полюбившееся светской знати Петербурга блюдо привозилось из Европы, путь был долгим, и чтобы избежать порчи продукта, его заворачивали в тесто и добавляли прослойку топленого сала, отсюда метафора — «пирог нетленный».

Мы взяли за основу старинный рецепт, но немного доработали его, используя в начинке сердце оленя, язык теленка, фуа-гра, кедровые орехи и фишашки. Блюдо получилось очень сытным, с ярким и многогранным вкусом.

Кулебяка с говядиной

2250

Среди разнообразия пирогов в старорусской кухне особое место занимает кулебяка, её называли царицей стола.

Знаменитое блюдо воспел Н. В. Гоголь в «Мертвых душах», о 12-ярусной кулебяке упоминал в книге «Москва и москвичи» В. А. Гиляровский. Кулебяку готовили со множеством начинок, слои перекладывали блинами.

В нашем варианте приготовления кулебяки мы используем мраморную говядину, грибной жульен, яйцо, шпинат и гречневую кашу.

Ушное из язычков ягнёнка с овощами и редькой

1750

Ушное — это не про уши. «Уха» — вот, от какого слова происходит название блюда. На Руси ухой назывался не только рыбный суп, но и бульон из мяса, дичи, грибов. А ушное — это то, что с приходом к нам французской кухни, стало именоваться «рагу».

Блюдо настолько популярное, что удостоилось быть включенным в изданную при Петре книгу «Юности честное зерцало» (1717 год). «Не жри, как свинья, и не дуй в ушное, чтоб везде брызгало», — поучает его автор дворянских недорослей, призванных на учебу в Санкт-Петербург. Не правда ли, любопытно узнать, чем кормили за петровским столом?

Калья с тремя видами рыбы и рассольгасм NEW

1450

«Где калья — там и я», — Владимир Даль приводит эту поговорку в своём словаре в середине XIX века. Однако суп этот гораздо старше. Он является предком нынешнего рассольника, поскольку готовился на огуречном рассоле.

«Калья курячья, калья утячья» — эти слова встречаем мы ещё в «Домострое» в 1550-х годах. А «Словарь поваренный» 1795 года советует «скрошить туда паюсную икру жеребейками». Попробуйте и нашу версию того средневекового супа.

Верещака с говяжьей грудинкой

1550

Верещакой в старой русской кухне называли практически любое блюдо, которое готовится, а следовательно, «шкварчит или верещит» на горячей сковороде. Где-то верещакой или верещагой, называли яичницу-глазунью, где-то просто жареные кусочки мяса.

Наша верещака представляет собой копченую говяжью грудинку глазированной квасным суслом с тушеной капустой.

Холодец из яблок

820

В XIX веке привычный нам сегодня мясной холодец назывался студнем. А холодцом называли сладкие блюда, похожие на кисель. Так, в меню трактиров можно было встретить холодец из сливок с ванилью, холодец из земляники с вином, шоколадный холодец, холодец из яблок.

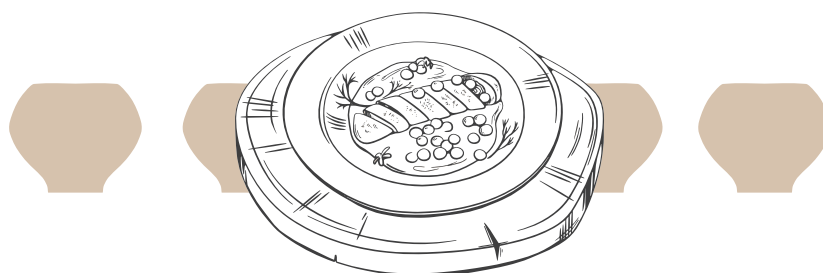
Мы готовим холодец из яблок по рецепту из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», которая была очень популярна в конце XIX и начале XX века. По сути, это пюре из уваренных и охлажденных яблок, нечто среднее между мармеладом и желе, подаваемое с моченой брусникой.

Варенец

920

В советские времена варенец продавали в стеклянных банках с розовой крышечкой из фольги. А еще 200 лет назад он был парадным блюдом для особых гостей. Большим любителем варенца был Л. Н. Толстой. А его супруга Софья Андреевна даже включила это блюдо в свою кулинарную книгу.

Наш варенец — это томленный в печи в несколько этапов творог, подается с мороженым из печеных яблок и брусникой.



ЗАКУСКИ




Тартар из говядины <i>с пармезаном, в хрустящей тарталетке</i>	1250
Томлёный медовый сыр <i>с белыми грибами и трюфельным маслом</i>	980
Жареные пончики <i>с крабом, креветкой и острым соусом</i>	1480
Холодец из языка 🔥 12 часов <i>с маринованной редькой и моченым яблоком</i>	1050
Хрустящие баклажаны <i>с молодым сыром, свеклой и медово-перечным соусом</i>	1180
Грузди в сметане 🌿 <i>с луком</i>	1280
Сырная тарелка 🌿 <i>ассорти сезонных локальных сыров</i>	1650
Домашние соленья <i>малосольные томаты, огурцы, грибы, капуста</i>	1300

ПИРОЖКИ



С мясом 🔥 3 часа	350
С рыбой	350
С говяжьими щёчками 🔥 12 часов	350
С капустой и яйцом	250
С яблоком	250

По будням с 12:00 до 15:00 **скидка 15%** на основное меню




САЛАТЫ

Оливье с фазаном  1 час NEW <i>с ланспиком из бульона птицы</i>	980
Салат с вяленой уткой  2 часа NEW <i>свеклой из печи и козьим сыром</i>	1280
Салат из дальневосточных морепродуктов <i>с гребешком, фалангой краба, креветками и кальмаром</i>	2450
Салат с ростбифом <i>и печёными овощами</i>	1480
Сельдь под шубой <i>в авторской подаче</i>	920
Зеленый салат с авокадо  <i>и травяной заправкой</i>	980

СУПЫ


Грибная похлебка <i>с лесными грибами</i>	1150
Суточные щи  24 часа <i>из квашеной капусты под хлебной корочкой</i>	1020
Борщ  12 часов <i>с бородинскими гренками и салом</i>	1080

КАШИ ИЗ ПЕЧИ

Кедровая каша  3 часа NEW <i>с полбой и соусом из пармезана</i>	1080
Катанка NEW <i>с крабом и водорослями</i>	1350
Гречневая каша по-купечески   12 часов <i>с белыми грибами</i>	920
<i>с томлёным говяжьим языком</i>	1260

По будням с 12:00 до 15:00 **скидка 15%** на основное меню

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Хвост трески с солодовым соусом <small>NEW</small> <i>на листьях салата романо (рекомендуется на 2 персоны)</i>	5800
Филе миньон 100г <i>«Top Choice»</i>	1850
Рибай стейк 100г <i>«Top Choice»</i>	1850
Томлёный козлёнок  3 часа <i>с печеными овощами (рекомендуется на 2 персоны)</i>	5600

ОВОЩИ

Картофель по-домашнему <i>с лесными грибами</i>	880
Печёный картофель: <i>с маслом и зеленью</i>	480
<i>со сметаной и икрой</i>	850
Три вида капусты <i>с орехами и пикантной заправкой</i>	880
Овощи из печи <i>баклажан, кабачок, томаты, перец</i>	670

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

Тыквенный 300г <i>с сыром</i>	550
Бородинский 650г <i>с черносливом и кориандром</i>	680
Пшеничный 1000г <i>с зеленью</i>	780
Гречневый 350г <i>(без глютена)</i>	720

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говядина по-строгановски 🔥 10 часов NEW с картофельным пюре	1580
Томленое в печи говяжье ребро 🔥 10 часов NEW с пюре из топинамбура и луковым джемом	1950
Говяжьи щёчки 🔥 3 часа с белыми грибами и пшеничной кашей	1750
Томлёный в печи говяжий язык с картофельным пюре	1620
Рулет из томленной утки 🔥 3 часа с печеной свеклой и киноа	1650
Пожарская котлета со сливочно-грибным соусом	1100
Котлета из мраморной говядины NEW с картофелем из печи	1550
Сибирские пельмени говядина, свинина, сырный соус	1120
Вареники с картофелем с грибным соусом	850
Сом из печи NEW с соусом из шалфея и цветной капустой из печи	1850
Карельский судак с жареными кабачками и соусом на основе копченых сливок	1650
Палтус с картофелем, вялеными томатами и соусом из белого вина	1880

По будням с 12:00 до 15:00 **скидка 15%** на основное меню

ДЕСЕРТЫ

Медовик ^{NEW}

с топлёной ряженкой и облепиховым сорбетом 780

Береза

мусс на белом шоколаде, шоколадный кранч с кунжутом,
консоле из крыжовника 980

Грушевый тарт из печи

хрустящее слоеное тесто, запеченная груша
с сиропом из бузины, грушевое мороженое 980

Анковский пирог

бисквит с цедрой лимона, воздушный крем с юдзу, меренга 850

Сырники

из топлёного сыра с мороженым 850

Чайные традиции

Сет из авторских конфет в русском стиле 880

МОРОЖЕНОЕ, СОРБЕТЫ, ВАРЕНЬЕ

Домашнее мороженое

халва, шоколад, ваниль, сгущёнка,
кедровый орех с можжевельником, бородинский хлеб 400

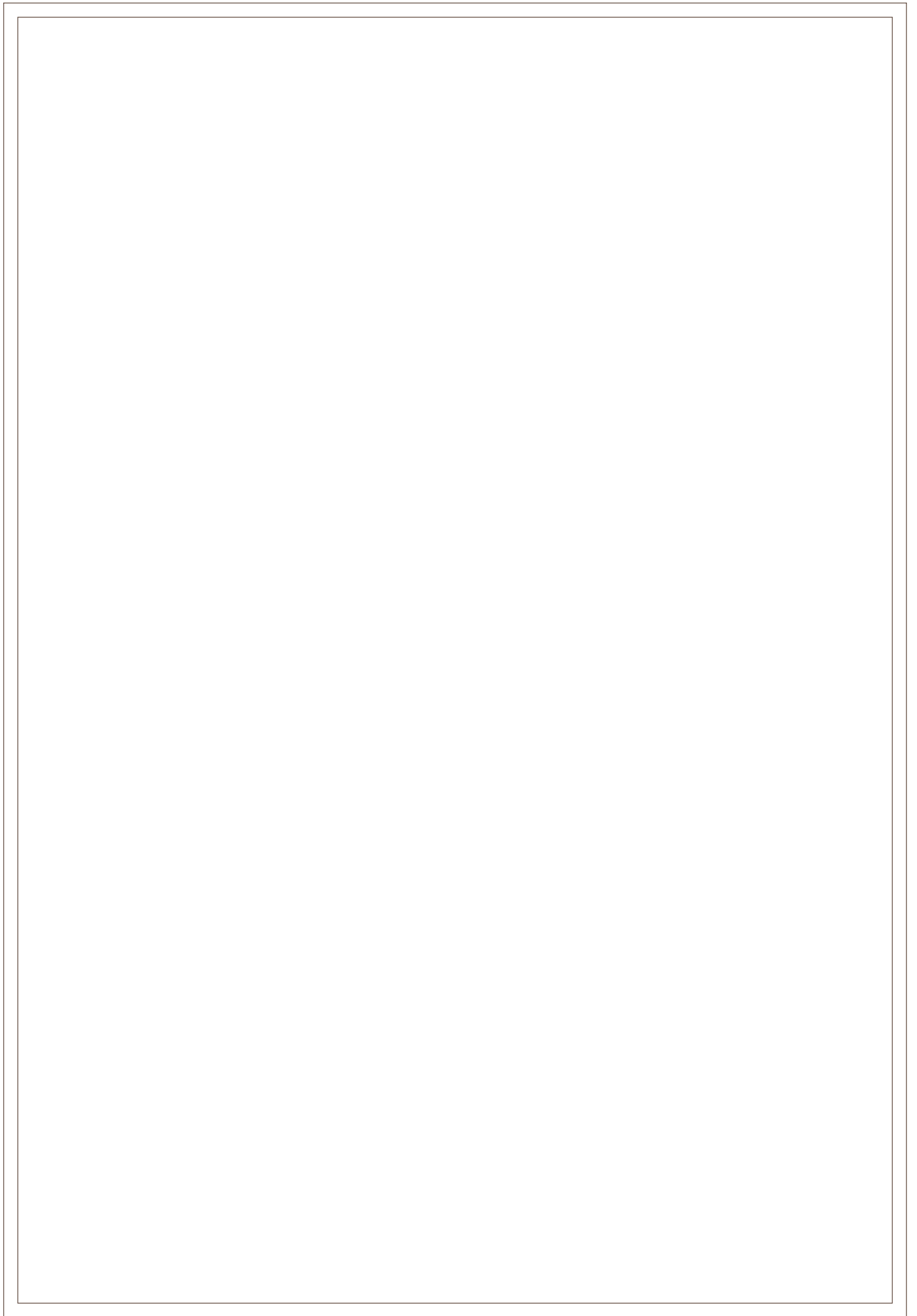
Сорбеты

берёзовый сок и юдзу, облепиха, красника 400

Варенье

клубника, айва, вишня, белая черешня, шишка, абрикос, малина 300

По будням с 12:00 до 15:00 **скидка 15%** на основное меню





UHVAT.RESTAURANT



ЯНДЕКС.ОТЗЫВЫ

