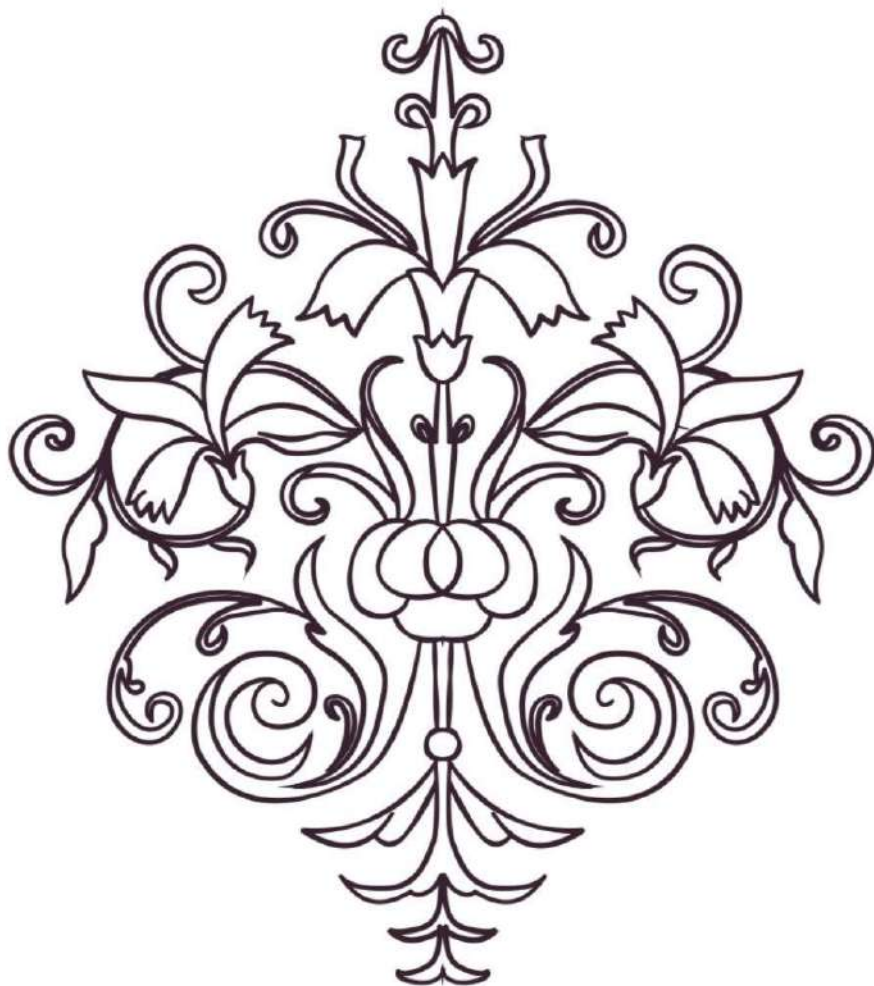


Бурбон

РЕСТОРАН



Рады приветствовать вас на гастрономическом спектакле в ресторане «Бурбон»!

Шеф Александр Мальцев предлагает вашему вниманию произведение из пяти актов.

Каждое блюдо в меню звучит по-особенному, благодаря свежим продуктам частных хозяйств и ферм из разных уголков России.

Мы старательно выбрали сочетания ингредиентов блюд, внимательно отнеслись к идеям правильного питания и готовы поделиться с вами частью нашей души.

АКТ I. ЗАКУСКИ

Копченая грива конины на кукурузном хлебе с инжиром и сыром Белпер Кнолле	620
Креветки в соусе чили с цитрусом	610
Тартар из лосося с томатами и заправкой из хрена с ферментированным цукини и шисо	640
Холодец с щечками конины, пушистыми горными груздями и вымоченным в брусничном соке ягелем *	420
Печеный перец рамиро со страчателлой, томатами черри и соусом кешью	560
Паштет из печени с бурбоном, абрикосовым вареньем с разнотравьем и свежим хлебом бриошь *	490
Запеченный сыр фета с маринованными оливками	490
Тартар из тунца с эспумой из юдзу и гуакамоле	660
Вителло тоннато из конины с маринованными вешенками и сыром белпер кнолле *	610
Сморреброд с сельдью, свежим огурцом, творогом корт и моченой брусникой	310
Картофельный гратен с крабом	610
Картофельный гратен с щечками конины и можжевелевым айоли	490
Крудо из гребешка с мандариновым каймаком и кокосовым снегом *	640
Мясное плато	740
Фермерские сыры с вареньем из еловых шишек	750
Маринованные оливки	410
Местные соленья	490
Рыбное плато	990
Карпаччо из осьминога с японскими опятами и ферментированным чесноком	680
Картофельный гратен с белыми грибами и соусом из белых грибов и черного чеснока	720

* — рекомендация от Шеф-повара

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом

АКТ II. САЛАТЫ

Винегрет с сельдью и пушистыми горными груздями	410
Зеленый салат с заправкой из шисо с киви	590
Салат с печеной свеклой и козьим сыром	480
Салат с крабом, каймаком с юдзу, цветной капустой и сублимированной облепихой *	790
Греческий салат с маринованными оливками	520
Салат аве с курицей	590
Салат с лососем слабой соли, мандарином, цукини и мандариновым каймаком	720
Салат из свежих овощей с заправкой на основе меда, вишни и понзу	380
Салат аве с лангустином	740
Теплый салат с говядиной, печеным картофелем, припущенным шпинатом и салатом романо	690
Салат нисуаз с тунцом	710

* — рекомендация от Шеф-повара

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом

АКТ III. СУПЫ

Щавелевый суп с яйцом и сметаной	420
Щи из квашеной капусты с белыми грибами, ребром конины и сметаной *	680
Чечевичный крем-суп с печеным перцем рамиро, домашней рикоттой и гренками с тыквенными семенами *	520
Буйабес с дикой неркой, треской и лангустинами	720
Борщ с уткой, копченой сметаной и треугольником с кониной	680

* — рекомендация от Шеф-повара

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите нам об этом



АКТ IV. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дикий рис с томленой козлятиной и грибами в луково-винном соусе *	720
Ребра конины с перцем рамиро и ферментированным огурцом *	890
Филе-миньон с печеной пекинской капустой, ялтинским луком, обожженными томатами черри на ветке и чесночным соусом демиглас	1100
Колдуны с грибами, эспумой из пармезана и свекольной пудрой	480
Припущенная треска с микс салатом, бобами эдамаме, ядром конопляного семени и льняными семенами	870
Утиная грудка с картофельным пюре с маринованными оливками, щавелем и моченой брусникой *	690
Вырезка из конины с луковым конфи бурбон, картофельным gratenom, свекольным муссом и соусом демиглас *	1100
Утиная ножка конфи с печеными овощами и муссом из цветной капусты *	920
Стейк из цветной капусты с соусом из печеного болгарского перца с кешью	540
Щучьи котлеты с тыквой	820
Спагетти с песто, шпинатным пюре и свежей страчателлой	610
Куриная грудка с белыми грибами, картофельными ньокками и пряником	790
Каре барашка с картофельным пюре, копченой крошкой, битыми огурцами и сусальным золотом	1250
Жареный гребешок с кремом из трав, абрикосовым вареньем с разнотравьем и шкуркой семги	890
Осьминог с томатами, шпинатом и картофельным пюре с оливками	1250
Стейк рибай с gratenom из корня сельдерея и моркови, обожженными томатами черри и соусом демиглас	1690
Филе семги с рисом nero винере, корнем хрена и щавелем	890
Стейк из тунца	1100
Томленая голень барашка с печеным маринованным баклажаном, свекольным муссом, соусом чимичурри и ягелем *	1250
Фаланга краба с соусом из зелени и маринованными томатами	1100
Спагетти Болоньезе	740
Карбонара из копченой конины	810
Голень конины с белыми грибами, печеной морковью и брусничным ягелем	1200

* — рекомендация от Шеф-повара

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом

АКТ V. ДЕСЕРТЫ

Мусс из белых грибов с цукатами из корня сельдерея, шоколадной землей и шоколадным мороженым	650
Двухъярусное заварное пирожное с сырным кремом, карамелью и малиновой редукцией	450
Медовик на каштановом меде с пряными яблоками и орехом пекан	630
Мороженое в ассортименте (БГ)	150
Мотти с мороженым «Клубника-петрушка» (БГ) и малиновой редукцией	470
Мусс из кокосового молока и топинамбура (БС) (БГ) с вареньем из манго и апельсина и граните из эстрагона и мяты	640
Лимонный мусс с чайной редукцией, (БГ) фисташкой и лаймовым сорбетом	480
Сорбет в ассортименте (БГ)	150
Сырники с сезонным вареньем	490
Запеканка с рикоттой и сезонным вареньем (БГ)	490
Шоколадный тарт с ореховым пралине и сезонными ягодами	540
Сферы из сухофруктов с творожным йогуртом (БГ) и сиропом из комбучи	450
Конфеты ручной работы в ассортименте (БГ)	75

(БС) — без сахара (БГ) — без глютена

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом