



МАНДАРИН
рестобар

Мандарин – концептуальный рестобар в центре Калининграда, где Вы наслаждаетесь гастрономическим моментом, расслабляясь в тени яркого мандаринового дерева. Истинная любовь – начинается с себя, а эстетическое удовольствие от блюд – с авторской кухни. Коктейльная карта и меню с акцентом на средиземноморскую кухню поставят Ваше время на паузу и оставят в памяти «вкусные» эмоции. Отдыхайте с удовольствием!

ПРЕЛЮДИЯ COCKTAILS



Спритц Мандарин джин, игристое, содовая, цитрусовые	620	Джинн полюбил Жасмин розовый джин, сухой вермут, лайм, вода жасмина	520
Малиновая Лава джин, настоящий на малине, тоник, лаванда	570	Vegan Краш <i>new</i> грушевая водка, руккола, лайм	490

ПОКА ВЫ ЖДЕТЕ

Утиный паштет с ягодным компоте	500	Мини греческий салат  с муссом и снегом из феты	400
Брускетты на  пышной чабатте: • с креветкой-ваннамей • с ростбифом	440 420	Мезе  ассорти закусок разных стран с пшеничными чипсами	770



ЗАКУСКИ

- Микс строганины:** 
пеламида и скумбрия
с соусом Вьерж и ремесленным хлебом **640**
- Креветки темпура в азиатском стиле** **700**
с соусом Стир Фрай и домашним Васаби
- Тартар из фермерской телятины** 
с бочковыми огурцами **720**
соусом Голландез и тостами из заварного хлеба
- Роллы - карпаччо из говядины** **620**
с муссом из феты

САЛАТЫ

- Карамелизированные баклажаны**  **630**
с мандаринами, сырным кремом и орехами кешью
- Средиземноморский**  **680**
с морепродуктами
креветки, кальмар, мидии под цитрусовой заправкой с семенами кунжута
- Цезарь**  **590**
- с курицей и яйцом пашот
- с креветками и яйцом пашот **650**
- Испанский салат с ростбифом**  **690**
с печеным сладким перцем и луком конфи





СУПЫ

Сливочная уха с дымком 780

из местного судака и красной рыбы
с суши из эсколара

Том Ям  720

с командрским кальмаром,
креветкой-ваннамей, рисом и лаймом

Борщ с томленой говядиной 660

тостом из ремесленного хлеба и сала,
зеленью и фермерской сметаной

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ И БУЛОЧКИ

которые подаются к блюдам, мы печем сами

**Хлебная корзина с ассорти из
сливочных масел: сырное,
грибное, базиликовое** 300

зерновой хлеб, пивной хлеб, три вида
картофельных булочек: с кунжутом,
с вялеными томатами и базиликом,
с жареным луком

Картофельная булочка на выбор: 50

с кунжутом, с вялеными томатами
и базиликом, с жареным луком

Бородинский хлеб 90







РИЗОТТО И ПАСТА

- Ризотто со сливочным сыром**  **720**
белыми грибами, рукколой и маслом трюфеля
- Спагетти с подкопченной индейкой** **690**
и сыром Пармезан в сливочном соусе
- Тальятелле с морепродуктами в авторском соусе Маринара** **730**
креветки-ваннамей, командорский кальмар, мидии
- Фетучини с телятиной** **750**
и белыми грибами в сливочном соусе Демиглас

МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА

- Командорский кальмар с рисом в сливочном Унаги** **630**
- Филе форели в мандариновом мисо** **840**
с черным птитимом и морковным конфи
- Филе балтийского судака с икорным соусом** **820**
овощным рататуюем и базиликовым пюре
- Котлеты из судака с соусом Берблан** **670**
и картофельным кремом

ПТИЦА И МЯСО

- Галантин из куриного филе в беконе**  **630**
с муссом Мисо-Голландез, кремом из сельдерея и морковным конфи
- Фермерская утиная грудка в мандариновой глазури**  **820**
с томлеными яблоками, кремом из сельдерея и соусом Зеленое Моле
- Буженина с картофельным gratenom** **760**
и сливочным соусом из грибов с беконом
- Говяжья вырезка** **1 200**
с печеными овощами, сырным пюре и авторским перечным соусом

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ОТ ИЛЬИ ГРЕЧИШКИНА

Приглашаем Вас отправиться в гастрономическое путешествие длиной в 6 курсов блюд. Этот сет отражает собой локальные и авторские блюда от Шеф-повара ресторана Мандарин.

**Микс строганины
из пелакиды и скумбрии**
с соусом Верж и ремесленным хлебом

Испанский салат с ростбифом
с печеным сладким перцем и луком конфи

Карамелизированные баклажаны
с мандаринами, сырным кремом
и орехами кешью

**Филе балтийского судака
с икорным соусом**
овощным рататуюем и базиликовым пюре

**Фермерская утиная грудка
в мандариновой глазури**

Мандарин
воздушный мусс с начинкой
из сочного мандарина

**Стоимость сета
3 500 р / на 1 персону**





ДЕСЕРТЫ

Мандарин воздушный мусс с начинкой из сочного мандарина	520
Эффект бабочки шоколадный брауни с вишней и муссом на вареной сгущенке	450
Домашний медовик на гречишном меде медовая паннакота, ягодный соус	450
Шоколадный фондан с мороженым Крем-брюле и ликером Бейлиз	480
Фирменное домашнее мороженое Мандариновое с кристаллами шампанского	200





ВМЕСТЕ СО СЛАДКИМ ОТ ШЕФ- КОНДИТЕРА ЕВГЕНИИ ДИДЕНКО РЕКОМЕНДУЕМ

ЧАИ

Листовой чай, 600 мл

Черный 280

Ассам / Эрл Грей / Пуэр

Зеленый 280

Молочный Улун / Совершенство /
Зеленый медальон

Травяной и фруктовый 280

Мятная малина
Стальной характер

Крафтовый чай 500 мл

Мандариновый чай с облепихой 400

Имбирный чай с брусникой 400

Экзотический с маракуйей и ванилью ^{new} 420

КОФЕ

Американо 150

Капучино 200

Латте 200

Флэт уайт 190

Раф 260

Эспрессо 130

Какао-эспресо ^{new} 220



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Evervess Cola 260

250мл

Evervess Тоник 260

250мл

**Evervess искрящийся
лимон-лайм** 260

250мл

ВОДА

Жемчужина Байкала 380

без газа / с газом, 530мл

Аква Минерале 220

без газа / с газом, 260мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Спритц Мандарин 370

содовая, тоник, мандарин

Вирджин 370

Порн Стар Мартини
*тоник, маракуйя, ваниль, лимон,
белковая эспума*

Французский *new* 370

вестник

лаванда, земляника, содовая

Глинтвейн 350

вишневый сок, пряности, цитрусы



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Мандариновый <i>100мл</i>	170
Апельсиновый <i>100мл</i>	170
Морковный <i>100мл</i>	150
Грейпфрутовый <i>100мл</i>	170
Яблочный <i>100мл</i>	150

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ

Апельсиновый <i>200 / 1000мл</i>	140 / 500
Яблочный <i>200 / 1000мл</i>	140 / 500
Вишневый <i>200 / 1000мл</i>	140 / 500
Томатный <i>200 / 1000мл</i>	140 / 500

ДОМАШНИЕ МОРСЫ И ЛИМОНАДЫ

Ягодный морс <i>200 / 1000мл</i>	140 / 560
Цитрусовый лимонад <i>250мл</i>	250
Клубничный лимонад <i>250мл</i>	250
Лимонад Ананас-Мандарин <i>250мл</i>	280

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВЕРМУТЫ 80 мл

Чинзано Бьянко	420
Чинзано Россо	420
Чинзано Экстра Драй	420

ДЖИН 40 мл

Бифитер	360
Танкерей	450
Бомбей Сапфир	520

КОНЬЯК 40 мл

Арарат 5 лет	380
Арарат Ахтамар 10 лет	650
Камю VS	880

РОМ 40 мл

Гавана Клуб Аньехо	350
Оакхарт	280
Ориджинал Бругал Аньехо	390

НАСТОЙКИ И ЛИКЕРЫ 40 мл

Фирменная мандариновая	300
Лимончелло	280
Онегин Gourmet <small>вишня, черная смородина, курага, черноплодная рябина, грейпфрут</small>	380
Ледяной шот Ягермайстер (-18°C)	420

АЛКОГОЛЬНЫЕ СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн на красном вине

красное вино, пряности, цитрусы

440

Мандариновый пунш

пряный ром, мандарин, пряности

440

ПИВО И СИДР

БУТЫЛОЧНОЕ

Белый Кролик Таркос, Россия, 4,8%

450мл

380

Приматор Премиум лагер, Чехия, 5%

500мл

500

Приматор Премиум дарк, Чехия, 4,8%

500мл

500

Яблочный сидр, Solarina brut, Испания

750мл

980

РАЗЛИВНОЕ

Фирменное светлое

400мл

350

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Стелла Артуа

светлое фильтрованное, безалкогольное, 440мл

300



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Специальное предложение для рыбных и мясных блюд - водка высокой кухни Gastronom

особая гастрономическая водка, в полной мере раскрывающая свойства и подчеркивающая вкус ваших любимых блюд; крепость 37,5% для придания особой мягкости

Купаж №4

отлично подойдет к блюдам из рыбы
розовый перец, кориандр, лайм, лавровый лист

Купаж №7

отлично подчеркнет вкус мясных блюд
розмарин, копченая паприка, розовый перец, сушеный томат

ВИСКИ 40 мл

Баллантайнс	490
Джемесон	490
Гленфарклас 15 лет	980
Дюарс Уайт Лэйбл	420
Акентошен	580
Американ Оак	
Чивас Ригл 12 лет	630
Бушмилс	420

АГАВА 40 мл

Рустер Рохо Бланко	420
Пуэбло Вьехо	460
Респосадо	

ВОДКА 40 мл

Царская	280
Gastronom	280
Онегин	330
МонБлан	330

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЧТО-ТО МОДНОЕ



- **Спритц Мандарин 620**
- освежающий | игристый
джин, игристое, содовая, цитрусовые



- **Мандариновый Гимлет 530**
- цитрусовый | свежий
джин, настоящий на мандаринах, лайм



- **Улет в Космо 520**
- ягодный | свежий
клюквенная водка, ликер Личи,
клубника, лимон, миндально-ванильная пена



- **Малиновая лава 570**
- травянистый | шипучий
джин, настоящий на малине, тоник, лаванда



- **Царица ^{new} 550**
- игристый | ягодно-фруктовый
банановый ром, апероль,
земляника, лайм



- **Розовая пантера ^{new} 570**
- тропический | свежий с ноткой сладости
джин на джекфруте и лемонграссе,
орхидея, розовый кактус, лайм



- **Слезы бывших 520**
- словно глоток свежего воздуха | с нотой облегчения
кокосовый ром, миндальный ликер, кампари, лайм



- **Рорка Корги Мартини ^{new} 620**
- нежный | тропический
абрикосовый ром, игристое,
маракуйя, ваниль, белковая эспума

ЧТО-ТО МОДНОЕ



- **Vegan Краш** ^{new} **490**
- травянистый | свежий | кисло-сладкий
- грушевая водка, руккола, лайм



- **Мексиканская сеньорита** **550**
- яркий | цитрусовый | свежий
- текила, бергамот, черная смородина, грейпфрут



- **Манго освобожденный** **550**
- тропический | пикантный
- ром, манго, банан, лимон, белковая эспума



- **Джинн полюбил Жасмин** **520**
- цветочный | элегантный
- розовый джин, сухой вермут, лайм, вода жасмина



- **Танец Седзе** ^{new} **520**
- цветочный | элегантный
- виноградный соджу, джин, сакура, фиолетовый базилик, мята, питахайя



- **Джон-хоа** ^{new} **490**
- освежающий | легкий
- дынная водка, содовая фейхоа, лайм

ЧТО-ТО ВЕЧНОЕ



- **Негрони** **580**
- яркий | с горчинкой
- красный вермут, джин, биттер



- **Апероль Спритц** **560**
- освежающий | цитрусовый | шипучий
- апероль, игристое, содовая



МАНДАРИН
рестобар

Завтраки ежедневно
9:00 - 15:00

БЛИНЫ

Русский с красной икрой 470
и копченой сметаной

С подкопченной индейкой 440
и яичным скремблом

Классический с начинкой на выбор 330

- ягодный джем
- мандариновый конфи
- сметана

КАШИ ^{new}

Овсяная с беконом 440
шпинатом и яйцом пашот

Овсяная "Тирамису" 360

Рисовая с кокосовым муссом и манго 390

Рисовая на кокосовом молоке 390
с карамелизированным бананом

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Омлет по-гречески "Хориатики" 440

Не шакшука 490
с яйцами, авокадо, индейкой, венской колбаской и сметанным кремом

Шакшука 490
с чиабаттой на гриле

Скрембл на булочке бриошь 460
с беконом и вялеными томатами

Пашот с тартаром из форели и авокадо 620
под цитрусово-имбирной заправкой с блинными чипсами

Английский завтрак на выбор 580

- с венской колбаской
- с подкопченной грудкой индейки

ВИНА ПО БУТЫЛКАМ



Мартини Асти D.O.C.G., сл, Италия	1 200
Мартини Просекко D.O.C., сух, Италия	1 200

ВИНА ПО БУТЫЛКАМ



ПУЗЫРЬКИ

Просекко Экстра Драй, Венето, Италия	3 240
Кава, брют, Испания	3 240
Креман, Франция	3 800

БЕЛЫЕ ВИНА

Палатиум Рислинг п/сух, Германия	2 880
Мелодия, Винью Верде, п/сух, Португалия	2 500
Палатиум Гевюрцтраминер, п/сух, Германия	2 600
Пино Гриджио Чело, п/сух, Италия	2 700
Рислинг Сикоры, сух, Россия	2 800
Мюскаде Севр э Мэн Сюр Ли Ля Мариньер	3 100
Мисти Клифф Совиньон Блан, п/сух, Новая Зеландия	3 400

КРАСНЫЕ ВИНА

Риго Риго Пинотаж, Западный Кейп, п/сух, Южная Африка	2 700
Санджовезе ла Сагрестана, Эмилия-Романья, Италия	2 700
Мальбек Виньярдс, Трапиче, Аргентина	2 880
Конте ди Кампиано Аппассименто, п/сух, Италия	2 600
Конте ди Кампиано Примитиво Ди Мандурия, п/сух, Италия	2 800

ВИНА SKIN CONTACT

Краб & Мо Уайт Зинфандель, п/сл, США	3 000
Локо чимбали Оранж, Россия, сух, Крым	3 100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

Лайтхаус, белое, п/сл, Германия	1 890
Лайтхаус, красное, п/сл, Германия	1 890

ВИНА ПО БОКАЛАМ 125мл

ПУЗЫРЬКИ

Просекко Экстра Драй, Венето, Италия	540
Кава, брют, Испания	540

БЕЛЫЕ ВИНА

Совиньон Блан Селар, сух, Чили	480
Палатиум Рислинг п/сух, Германия	480
Пино Гриджио Чело, п/сух, Италия	450

КРАСНЫЕ ВИНА

Риго Риго Пинотаж, Западный Кейп, п/сух, Южная Африка	450
Конте ди Кампиано Санджовезе, сух, Италия	450
Мальбек Виньярдс, Трапиче, сух, Аргентина	480

РОЗОВЫЕ ВИНА

Краб энд Мо Зинфандель, п/сл, США	500
-----------------------------------	-----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

Лайтхаус, белое, п/сл Германия	370
--------------------------------	-----



ВИНА SKIN CONTACT

Что такое Skin contact, и можно ли почувствовать вино кожей?
Skin contact в контексте виноделия значит «контакт с кожицей винограда». Это технология одновременно обыденна и нова для современного виноделия, используется для производства красных и розовых вин. Цвет берется из виноградной кожицы, поскольку сам по себе виноградный сок бесцветный.
Skin contact также используют для производства оранжевых вин из белых сортов. Смысл примерно тот же, что и в красных: «достать» из кожицы много цвета, вкуса и нестандартной для белого вина ароматики.
В оранжевом вине главное — не цвет, а ощущения. С закрытыми глазами оранж можно спутать с красным вином средней плотности.