

uhvat

russian restaurant



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

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

Под руководством бренд-шефа нашего ресторана **Виктора Белей**, финалиста самого престижного международного поварского конкурса **Bocuse d'Or 2021**, в нашей кухне мы ищем баланс между исконно русскими блюдами и авторскими гастрономическими изысками. 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

Деревенский завтрак

*яичница, печеный картофель, томленный говяжий язык,
салат из свежих овощей*

850

Омлет с крабом

с томатной сальсой и огурцами

1180

Омлет «хот-дог»

с запеченным сыром и говяжьей колбаской

780

Круассан с копченой неркой

с яйцом пашот и сырным соусом

980

Круассан с индейкой

с яйцом пашот и фисташками

950

Блинчики фламбе

с заварным кремом, ягодным соусом и свежими ягодами

980

Рисовая каша

с курагой и миндальной эспумой

600

Манник

с заварным кремом и сметанным мороженым

680

СТАРОРУССКИЕ БЛЮДА

«Паштет» из языка

960

Паштет («паштет») известен в России достаточно давно. Еще Пушкин в «Евгении Онегине» писал про «страсбургский пирог нетленный», который был обычным паштетом из гусяной печени, запеченным в тесте, который присылался из Европы в Россию в XIX веке. Тесто изолировало мясо от контакта с воздухом, и следовательно, увеличивало срок хранения (отсюда – «нетленный»).

В нашем варианте приготовления язык изначально варится, а после запекается в печи в слоеном тесте. Получается своего рода пирог с языком («паштетом») внутри.

Буженина из осетрины

1390

Существует миф, что буженина – это запеченный в печи свиной окорок. На самом деле буженина – это способ приготовления. Буженину можно приготовить из мяса любого животного и птицы. В России буженину помимо свинины традиционно делали также из рыбы (осетрины) или индейки.

Мы подаем традиционную русскую буженину из осетрины с соусом из сметаны с добавлением хрена, ароматного лимонного сока. Блюдо поистине царское: украшается икрой палтуса и золотом.

Шуваловская уха

1280

Бессменный фаворит императрицы Елизаветы Петровны знал толк в кулинарных изысках. Истинным же кулинарным шедевром, вошедшим в историю русской кухни благодаря Шувалову, стала знаменитая шуваловская уха, к которой знатоки любят добавлять эпитет «большая».

В одном из источников упоминается про золотую монету (империал), которую фаворит положил при гостях на поверхность уха, и «вопреки всем законам физики монета не пошла на дно», так как бульон был очень густой.

Шуваловская уха – благоухающий, наваристый суп, по густоте близкий к буйабесу. Мы томим ее в печи на основе копченого рыбного бульона с добавлением овощной аджики и угольной трески.

Гороховая каша с копченостями

1580

В старорусской кухне каша – это не только отваренная крупа, но и готовое горячее блюдо с мясом, рыбой. Традиционно гороховую кашу готовили как гарнир к мясу или свиному окороку.

Мы подаем гороховую кашу с добавлением полбяной крупы, свежего зеленого горошка, томленных в печи и копченых говяжьих ребер. Блюдо получается красивое, сытное и невероятно ароматное.



«Социска» из курицы, чиненные грибами и луком

960

Упомянутая в «Словаре поваренном» (1795 г.) «социска» – скорее вариант зраз. Блюдо это нынешнюю сосиску совсем не напоминает, однако оно изысканно вкусное и выглядит очень аппетитно.

Наш шеф-повар воссоздал оригинальные "социски" из мяса птицы с грибным жульеном. Подаются с картофельным рагу с добавлением трюфеля.

Верещака с говяжьими ребрами

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 копченые говяжьи ребра с тушеной капустой и глазированным квасным сусликом.

Вареники

720

Чем вареники отличаются от пельменей? Объяснить это, тем более иностранцу, – непростая задача. Но еще труднее выяснить, чье же это национальное блюдо. Страсти вокруг вареников достигают накала споров о первородстве борща.

Первый рецепт вареников старорусских приводится у Игнатия Радецкого – автора первого трехтомника рецептов русской кухни «Альманах гастрономов» (1852 г.), они готовились с куриными потрохами и обжаренными сухими грибами, которые добавляли в рубленый фарш.

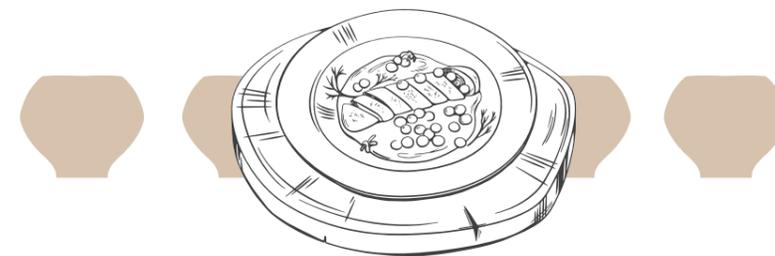
Попробуйте авторскую версию вареников от нашего шефа.

Холодец из яблок

780

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.



САЛАТЫ

Салат из дальневосточных морепродуктов ^{NEW} с гребешком, креветками и кальмаром	1550
Салат с ростбифом ^{NEW} и печёными овощами	1200
Оливье 🔥 1 час с раковыми шейками, перепёлкой и красной икрой	990
Сельдь под шубой в авторской подаче	780
Салат с уткой 🔥 3 часа и козьим сыром	1150
Салат с авокадо 🌿 артишоками и пармезаном	980

ЗАКУСКИ

Тартар из говядины ^{NEW} на печёном картофеле	1650
Олюторская сельдь ^{NEW} с печёным картофелем	580
Томлёный медовый сыр с белыми грибами и трюфельным маслом	940
Жареные пончики с крабом, икрой летучей рыбы и острым соусом	1470
Жареные пончики с паштетом из птицы и яблок, фуа-гра и малиной	1450
Холодец из языка 🔥 12 часов с белой маринованной редькой	940
Печёные баклажаны 🌿 с молодым сыром, свеклой и медово-перечным соусом	960
Грузди в сметане 🌿 с луком	950

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

СУПЫ

Суточные щи 🔥 24 часа из квашеной капусты под хлебной корочкой	880
Борщ 🔥 12 часов с бородинскими гренками и салом	920
Сморчковый суп со сметаной	850

КАШИ ИЗ ПЕЧИ

Полбяная 🔥 3 часа с грибами и тартаром из тунца	1280
Киноа 🔥 2 часа с раковыми шейками, гребешком и сливками	1400
Гречневая 🌿 🔥 12 часов томлёная с грибами	940
Гречневая 🌿 🔥 12 часов с томлёным говяжьим языком	1060
Гречневая 🌿 🔥 12 часов с белыми грибами и красной икрой	1120
Гречневая 🌿 🔥 12 часов с томлёным козлёнком	1280

ВЫПЕЧКА

Колобовый пирог с томлёной курицей и сливочным соусом	720
Пирожки с мясом 🔥 3 часа	300
Пирожки с рыбой	300
Пирожки с говяжьими щёчками 🔥 12 часов	300
Пирожки с капустой и яйцом	200
Пирожки с яблоком	200

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

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Хвост трески с соусом унаги ^{NEW} <i>на листьях салата романо (рекомендуется на 2 персоны)</i>	5500
Чёрная треска в соли 100г <i>с луком порей и сливочно-икорным соусом (рекомендуется на 2 персоны)</i>	950
Филе стейк 100г <i>«Top Choice»</i>	1500
Рибай стейк 100г <i>«Top Choice»</i>	1750
Томлёный козлёнок 🔥 3 часа <i>с картофелем и печёным перцем (рекомендуется на 2 персоны)</i>	4800
Нога ягнёнка 🔥 3 часа <i>с печёными овощами (рекомендуется на 2 персоны)</i>	4600

НА КОМПАНИЮ

Мясная тарелка <i>оленина, фазан, кабан, конина</i>	2250
Рыбная тарелка <i>копчёные нерка, муксун, омуль</i>	1650
Овощи и зелень 🌿 <i>помидоры, огурцы, болгарский перец, редис</i>	980
Сырная тарелка 🌿 <i>фермерские сыры: шевр, грана подано, пармезан, моте, строгановский</i>	1450
Большая тарелка к вину <i>ассорти из дичи, оливки, моцарелла, овощи из печи, гриссини</i>	2450
Домашние соленья <i>маринованные томаты, огурцы, грузди, капуста</i>	1100

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО И ПТИЦА

Томлёный в печи говяжий язык ^{NEW} <i>с картофельным пюре</i>	1450
Говядина по-строгановски <i>с картофельным пюре</i>	1400
Говяжьи щёчки 🔥 3 часа <i>с белыми грибами и пшеничной кашей</i>	1600
Телячья вырезка <i>со сморчками в сливочном соусе</i>	1880
Бифштекс из печи <i>с аджикой и мясным соусом</i>	1420
«Ушное» <i>томлёные язычки ягнёнка с соусом из мармеладного лука</i>	1620
Сердце оленя <i>с гратеном из овощей</i>	1450
Утиная ножка 🔥 3 часа <i>с киноа и краснокочанной капустой</i>	1650
Куриные котлетки <i>с грибным жульеном и печёным картофелем</i>	980

РЫБА

Палтус <i>с редисом, шпинатом и соусом бер блан</i>	1450
Форель с цветной капустой <i>под соусом шампань</i>	1780
Карельский судак <i>с пастой птитим и сливочным соусом</i>	1420
Филе дорадо <i>со шпинатом в сливочном соусе с добавлением белого вина</i>	1580
Крабовые котлетки <i>с зелёными овощами</i>	1520

ГАРНИРЫ

Картофель по-домашнему с грибами	880
Печёный картофель: с маслом и зеленью	480
со сметаной и икрой	750
Три вида капусты с орехами и пикантной заправкой	880
Овощи из печи	670

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские пельмени говядина, свинина, сырный соус	950
Деревенские пельмени в пряном бульоне	1120
Вареники с картофелем и грибным кремом	850

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

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

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

ДЕСЕРТЫ

Ленивые вареники NEW с соусом из топленого молока и маринованным персиком	650
Печёное яблоко NEW со сметаной с дымком и овсяным печеньем	750
Мильфей с клубникой	880
Варенец с варёной сгущёнкой, мороженым и брусникой в вине	840
Чугунок шоколад, чёрная смородина, крокант	820
Медовик со сметанным снегом	750
Меренговое пирожное с голубикой и фисташками	880
Крем-брюле  12 часов из топлёных сливок	750
Сырники из топлёного сыра с мороженым	840

МОРОЖЕНОЕ, СОРБЕТЫ, ВАРЕНЬЕ

Домашнее мороженое халва, шоколад, ваниль, сгущёнка, кедровый орех с можжевельником, бородинский хлеб	400
Сорбеты берёзовый сок и юдзу, облепиха, клоповка	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

