

# 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.

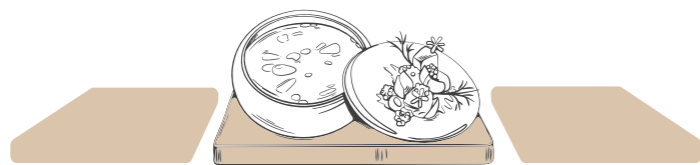
Шуваловская уха – благоухающий, наваристый суп, по густоте близкий к буйабесу. Мы томим ее в печи на основе копченого рыбного бульона с добавлением овощной аджики и угольной трески.

## 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.

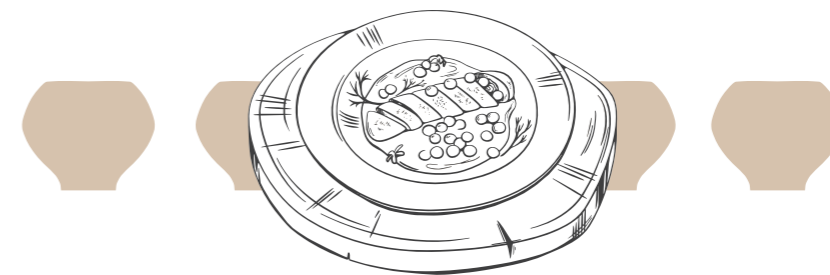
Попробуйте авторскую версию вареников от нашего шефа.

## 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

---

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

## ЗАКУСКИ

---

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

---

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

## СУПЫ

---

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

## КАШИ ИЗ ПЕЧИ

---

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

## ВЫПЕЧКА

---

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

---

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

## ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

---

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

## НА КОМПАНИЮ

---

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

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

### РЫБА

<b>Палтус</b> <i>с редисом, шпинатом и соусом бер блан</i>	1450
<b>Форель с цветной капустой</b> <i>под соусом шампань</i>	1780
<b>Карельский судак</b> <i>с пастой птитим и сливочным соусом</i>	1420
<b>Филе дорадо</b> <i>со шпинатом в сливочном соусе с добавлением белого вина</i>	1580
<b>Крабовые котлетки</b> <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 <b>NEW</b> с соусом из топленого молока и маринованным персиком	650
Печёное яблоко <b>NEW</b> 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

