



«Паштет» - это ресторан про любовь к традициям вкусной домашней еды. Я хочу, чтобы, выбрав любое блюдо из нашего меню, будь то наваристый борщ или нежнейший паштет из куриной печени, вы вспомнили самые лучшие моменты в жизни. Мы готовим по рецептам традиционной домашней кухни из привычных всем продуктов. Тут вы всегда найдете вкус, знакомый вам с детства

Виталий Ущиповский – шеф-повар ресторана «ПАШТЕТ»



## Символы в меню, которые расскажут вам о блюде немного больше:

---



Вегетарианское блюдо: содержит только овощи и молочные продукты



Фитнес: лёгкое, полезное для вашего здоровья и фигуры блюдо



Лидер продаж: блюдо, которое очень популярно у наших гостей



Наш шеф-повар рекомендует



Рекомендации сомелье: это блюдо отлично сочетается с вином

**100%  
URAL**

Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



Блюдо, которое хорошо подходит для детского питания



В составе блюда - деликатесная мраморная говядина

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту*

## ЛЮБИМАЯ ЕДА В ОДНОМ ПРИЛОЖЕНИИ



# Наши ПАШТЕТЫ

Our Pates



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



## БОЛЬШОЕ АССОРТИ ПАШТЕТОВ

с фруктовым хлебом и  
ананасовым конфитюром

*Big pâté platter with fruit bread and  
pineapple confiture*



195/245g | 690.-



## Паштет ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ

с ряженкой и карамелизированной  
яблочной пастилой

*Duck liver pâté with ryazhenka (fermented baked milk)  
and caramelized apple paste*



150g | 470.-





### ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

с ананасовым конфитюром и палочками гриссини

*Turkey pâté with pineapple confiture and grissini breadsticks*

★ 150g | 470.-



### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с брусничным соусом и семенами подсолнечника

*Chicken liver pâté with bilberry sauce and sunflower seeds*

★ 200g | 450.-



*Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту*

**САЛАТ  
С ХРУСТЯЩИМ  
ЛОСОСЕМ**  
и половинкой авокадо  
*Crispy salmon and avocado salad*

☆ 220g | 970.-



# САЛАТЫ

Salads

**Салат  
С КАЛЬМАРАМИ,**  
свежим огурцом  
и зелёным горошком  
*Calamari salad with fresh  
cucumbers and green peas*

☆ 200g | 570.-






**«ЦЕЗАРЬ»  
с тигровыми  
креветками**  
и соусом на основе  
анчоусов

*Caesar salad with tiger prawns  
and anchovy sauce*

fit  
♥

260g | 870.-



**«ЦЕЗАРЬ»  
с куриной  
грудкой**  
и соусом  
на основе  
анчоусов

*Caesar salad with  
chicken breast and  
anchovy-based dressing*

☆

230g | 590.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**«ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯЧИМ  
ЯЗЫКОМ и красной икрой**

*Beef tongue and red caviar Olivier salad*

☆ 210g | 490.-



**Салат С ТЁПЛЫМ  
ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ  
и медово-горчичным  
соусом**

*Warm veal tongue salad  
with honey and mustard sauce*




210g | 690.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*





**ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ  
С ТОМАТАМИ**

и соусом  
«Сладкий чили»

*Crispy eggplants  
with tomatoes and  
sweet chili sauce*



210g | 450.-



**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ**

с авокадо и вялеными томатами

*Salad greens with avocado and sun-dried tomatoes*



200g | 670.-

# Наши ЗАКУСКИ

*Appetizers*

## Картофельные ДРАНИКИ

с икрой  
из лесных грибов  
и со сметаной

*Potato pancakes served  
with wild mushroom paste  
and sour cream*

220g | 470.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**ВАФЛИ ИЗ КАБАЧКОВ  
И ШПИНАТА**

со слабосолённым  
лососем и красной икрой

*Zucchini and spinach waffles  
with salted salmon and red caviar*

fit ☆ 200g | 870.-

**ФОРШМАК ИЗ ФОРЕЛИ**  
с авокадо и красной икрой

*Trout forshmak with avocado and red caviar*

chef ☆ 120g | 750.-



**МУКСУН  
СЛАБОЙ СОЛИ**  
на тостах из  
бородинского хлеба

*Lightly salted muksun  
on rye bread toasts*



170g | 490.-



**ТАРТАР  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
с сорбе из горчицы


*Beef tartare with mustard sorbet*



220g | 690.-





*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**ГРУЗДИ БОЧКОВОГО  
ПОСОЛА** с зелёным  
луком и сметаной

*Barrel salted milk mushrooms  
with scallions and sour cream*

100% URAL  150g | 570.-



**РУЛЕТКИ ИЗ  
БАКЛАЖАНОВ**  
с тёртым сыром  
и чесноком

*Egg-plant rolls with  
grated cheese and garlic*




150g | 390.-



**АССОРТИ СЫРОВ**

с ананасовым  
конфитюром  
и медовыми сотами  
*Assorted cheeses with pineapple  
jam and honeycombs*

100% URAL  250g | 1450.-

### РЫБНАЯ ДОСКА:

байкальский омуль,  
масляная рыба, лосось  
слабой соли и блинчик  
с красной икрой

*Fish platter: Baikal omul,  
butterfish, light-salted salmon  
and a pancake with red caviar*

220/60g | 1530.-



### МЯСНАЯ ДОСКА:

копчёная утиная грудка,  
ростбиф, сыровяленый окорок  
и копчёная грудинка

*Meat board: smoked duck breast,  
roast beef,  
dry-cured ham and smoked brisket*

★ 290g | 1390.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

# Наши супы

Soups



**КРЕМ-СУП  
ИЗ ТЫКВЫ  
с цыплёнком  
гриль**

*Creamy pumpkin soup  
with grilled chicken*

fit ☆

300g | 430.-



Супы 10



**КРАСНЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ**  
и гренкой с домашним смальцем

*Red Borsch with veal and a crouton with homemade lard*

★ 100% URAL 340/100g | 450.-



**УХА**

с лососем  
и судаком

*Ukha fish soup  
with salmon and  
pikeperch*



400g | 670.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*






**ГРИБНИЦА  
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**  
с картофелем и сметаной

*Forest mushroom soup  
with potatoes and sour cream*



340g | 390.-



**КУРИНЫЙ СУП**  
с домашней пастой  
и фрикадельками

*Chicken noodle soup  
with chicken meatballs*



**100%  
URAL**

300g | 390.-

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



горячие блюда Hot fish and seafood



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ ФРИ  
и соусом пармезан**

*Grilled tiger shrimp with butternut fries  
and "Parmesan" sauce*



90/150g | 1250.-



**ГРЕБЕШКИ**  
с пастой орзо  
в соусе биск

*Orzo Pasta  
with Scallops  
in Bisque Sauce*



290g | 890.-



**НЕЖНЫЙ ПАЛТУС**  
с зелёной гречей  
и печёными сладкими  
перцами

*Tender halibut with green buckwheat  
and baked sweet peppers*



120/120g | 990.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**МУРМАНСКАЯ  
ТРЕСКА**  
с базиликовым пюре

*Murmansk cod with basil puree*



110/150g | 790.-



**ОБЖАРЕННОЕ  
ФИЛЕ СУДАКА**

с пюре из сельдерея  
и сливочным соусом  
с каперсами

*Fried pike perch fillet with celery  
puree and creamy sauce with capers*



105/120g | 770.-



**МОРСКОЙ ОКУНЬ,  
запечённый с травами,  
с картофельным пюре  
и томатами**

*Sea bass baked with herbs, served  
with mashed potatoes and tomatoes*

90/180g | 650.-



**СТЕЙК  
ФОРЕЛИ  
с брокколи  
и соусом  
биск**

*Trout steak with broccoli  
and bisque sauce*

fit ☆ 😊

140/110g | 1150.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК**  
с овощным киноа и соусом  
берблан

*Prawn cutlets with vegetable quinoa  
and beurre blanc sauce*

fit 130/160g | 790.-

**ПАРОВЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ**  
с картофельным пюре

*Steamed pike patties with mashed potatoes*

100% URAL 120/130g | 490.-

**ШАШЛЫК**  
**ИЗ ФОРЕЛИ**  
с брокколи  
и цукини

*Trout skewer  
with broccoli  
and zucchini*

100% URAL

170/135g | 1550.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

# ПТИЦА И КРОЛИК

горячие блюда  
*Hot poultry and rabbit*



**УТИНАЯ ГРУДКА**  
с пюре из сельдерея  
и соусом порто


*Duck breast with celery puree  
and Porto sauce*

100%  
URAL   
chef

110/135g | 790.-

**МЯСНОЙ РУЛЕТ  
ИЗ КРОЛИКА  
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ  
и картофельным пюре**

*Rabbit roulade with forest mushrooms  
and mashed potatoes*

100%  
URAL 

140/145g | 650.-



**КУРИНЫЕ  
КОТЛЕТКИ**  
с картофельным  
пюре и грибной  
икрой

*Chicken cutlets  
with mashed  
potatoes and  
mushroom  
caviar*



120/150g | 490.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ**  
с картофельным пюре  
и грибным рагу

*Veal cutlets with mashed potatoes  
and mushrooms*

🍷 150/200g | 670.-



**МЯСО**



горячие блюда  
*Hot meat dishes*



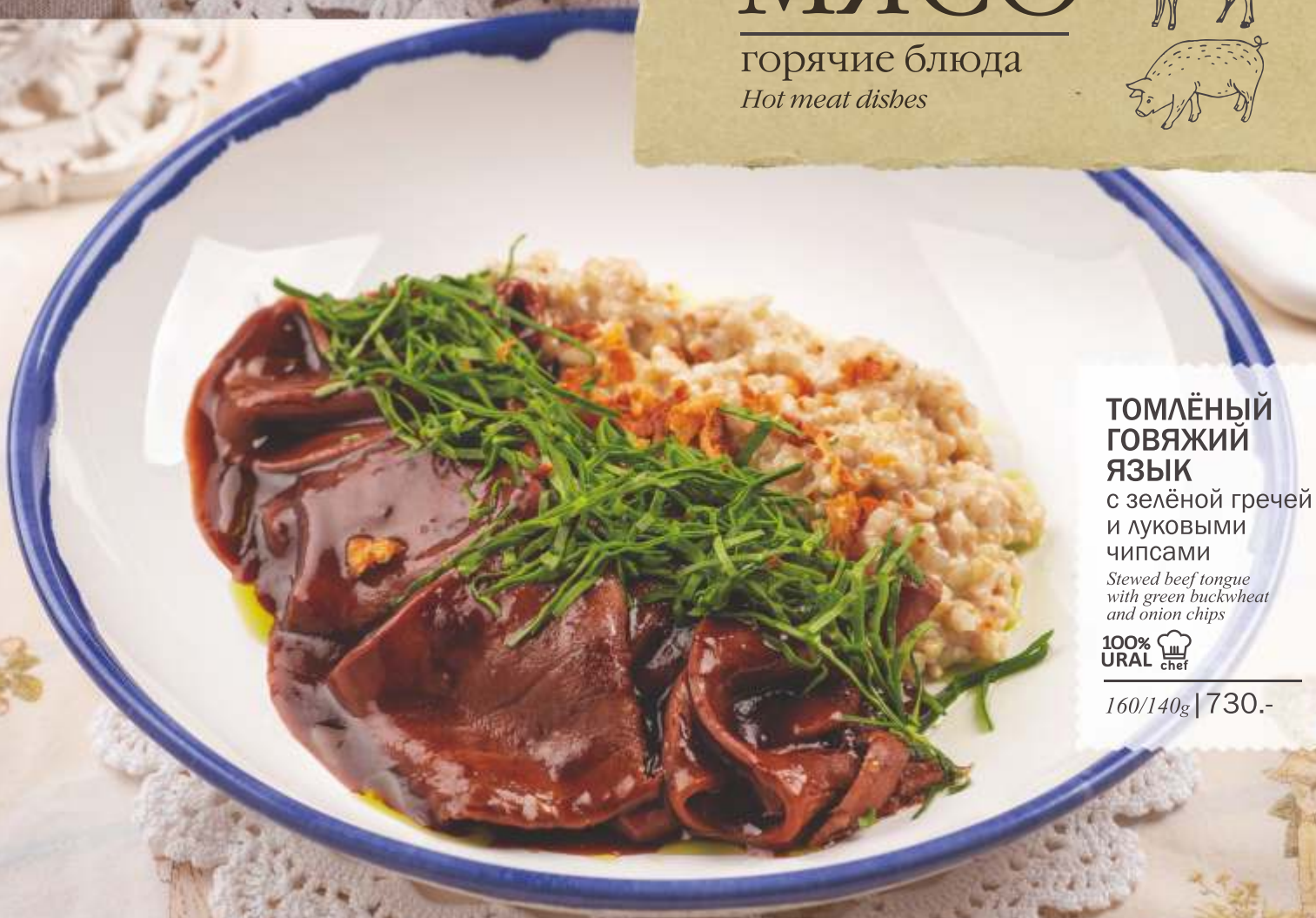
**ТОМЛЁНЫЙ  
ГОВЯЖИЙ  
ЯЗЫК**

с зелёной гречей  
и луковыми  
чипсами

*Stewed beef tongue  
with green buckwheat  
and onion chips*

100%  
URAL  
chef

160/140g | 730.-



## БЕФСТРОГАНОВ

с грибами  
на картофельном  
блинчике

*Beef Stroganoff with mushrooms  
on a potato pancake*



180/130g | 790.-



## ТАРТИФЛЕТ


с сыром  
камембер  
и фермерской  
телятиной

*Tartiflette with camembert  
cheese and veal*



100/220g | 990.-






**ТОМЛЁНЫЙ  
ЯГНЁНОК**  
с молодым  
картофелем  
и томатами

*Stewed lamb  
with baby potatoes  
and tomatoes*



330g | 690.-



**ФЛАНК СТЕЙК**  
с обжаренными  
вешенками и  
трюфельным  
пюре

*Flank steak with  
sauteed oyster  
mushrooms and  
truffle puree*




160/240g | 1390.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*




**ФИЛЕ МИНЬОН  
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ**

и картофельными  
оладьями со шпинатом  
*Fillet mignon with pepper sauce  
and hash browns with spinach*

100% **fit**  
**URAL**  145/140g | 1290.-

# МЯСО НА ГРИЛЕ

Grilled meat dishes



**СТЕЙК  
РИБАЙ**

с соусом  
порто

*Rib-eye steak  
with port wine  
sauce*



260/50g

2700.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С СЫРОМ** подаём со свежими  
овощами и томатным соусом  
*Veal kebab with cheese served with  
fresh vegetables and tomato sauce*

100% URAL  190/250g | 790.-



**КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО  
БАРАШКА** подаём со свежими  
овощами и томатным соусом  
*Farm lamb kebab served with fresh vegetables  
and tomato sauce*

100% URAL 190/250g | 770.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

### КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

подаём со свежими овощами и томатным соусом

*Chicken kebab served with fresh vegetables and tomato sauce*

100% **fit**  
**URAL**   190/250g | 650.-

**КУСОЧКИ  
СВИНОЙ ШЕЙКИ,**  
маринованные  
с базиликом,  
подаём со свежими  
овощами и томатным  
соусом

*Basil marinated pork neck cuts served with fresh vegetables and tomato sauce*

100%  
**URAL**

200/250g | 690.-



**МЯСО БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ**  
подаём со свежими овощами  
и томатным соусом

*Grass fed rack of lamb served with fresh vegetables  
and tomato sauce*

★ 100% URAL 210/250g | 890.-



**ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО  
БАРАШКА**  
подаём со свежими  
овощами и томатным  
соусом

*Farm lamb fillet, served with fresh  
vegetables and tomato sauce*

100% URAL 200/250g | 950.-



**МОЛОДОЙ  
КАРТОФЕЛЬ,**  
обжаренный  
с розмарином  
*Young potatoes fried  
with rosemary*

200g | 190.-

**ГАРНИРЫ  
И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА**  
*Side dishes and vegetables*



**ОВОЩИ  
ГРИЛЬ**  
*Grilled vegetables*

150g | 290.-



**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ**  
*Mashed potatoes*

150g | 190.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

**ВАФЛИ  
ИЗ КАБАЧКОВ  
И ШПИНАТА**

*Zucchini and spinach wafers*

🍴 120g | 290.-

**ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ  
с луком  
и грибами**

*Fried potatoes with  
onion and mushrooms*

🍴 180g | 390.-

## УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

из трёх видов мяса -  
говядины, свинины  
и курицы; подаются  
в бульоне с русской  
горчицей, хреновиной  
или сметаной - на выбор

*Ural dumplings from three types  
of meat - beef, pork and chicken;  
served in broth with Russian mustard,  
horseradish or sour cream - your choice*

★ 100%  
URAL 200/30g | 390.-

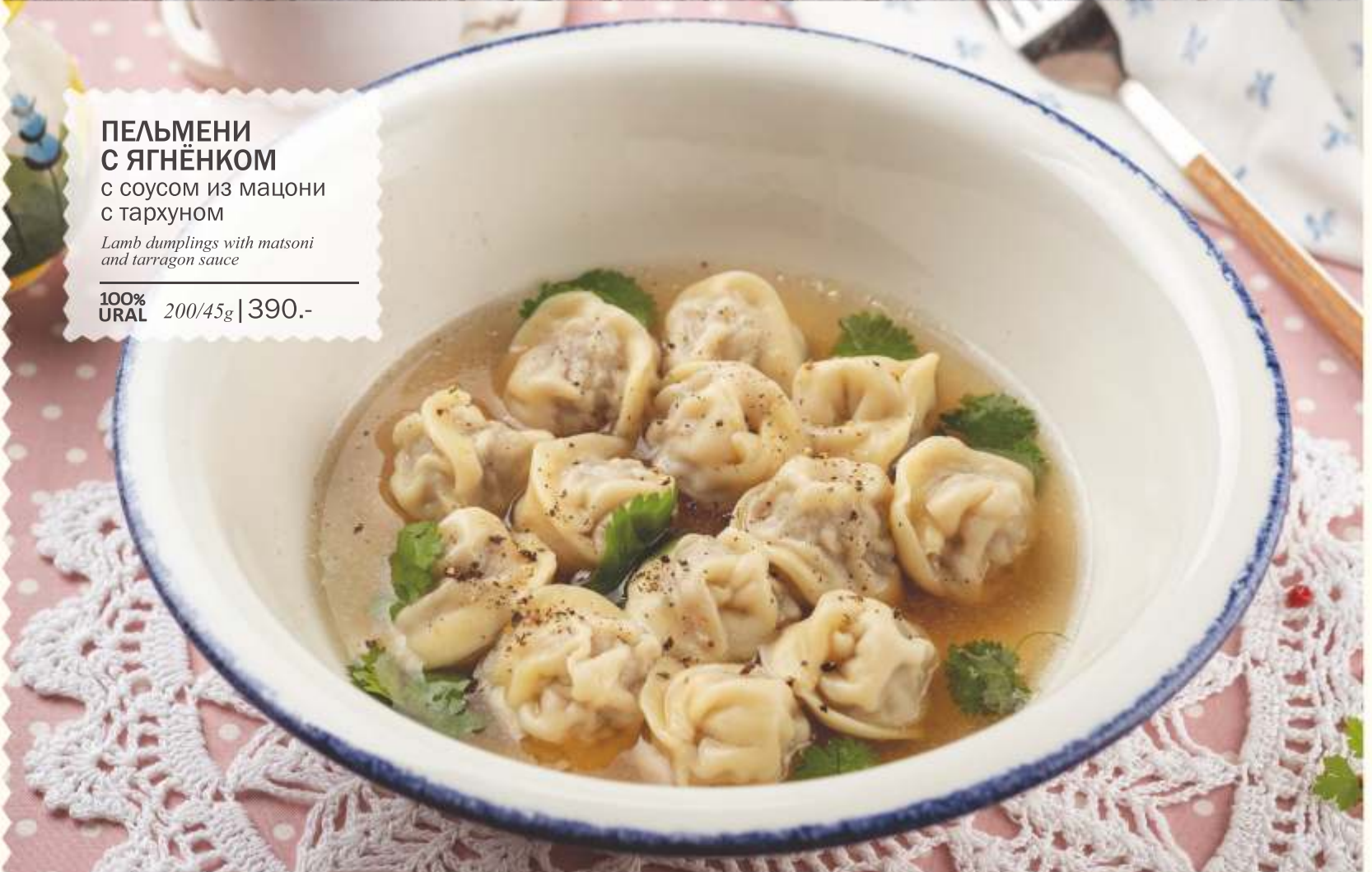


## ПЕЛЬМЕНИ С ЯГНЁНКОМ

с соусом из мацони  
с тархуном

*Lamb dumplings with matsoni  
and tarragon sauce*

100%  
URAL 200/45g | 390.-



**ПЕЛЬМЕНИ  
ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ**

со шпинатом  
и красной икрой

*White fish dumplings  
with spinach and red caviar*

**100%  
URAL** 250g | 690.-

**ВАРЕНИКИ  
С КАПУСТОЙ  
и копчёной сметаной**

*Cabbage dumplings  
and smoked sour cream*

**100%  
URAL** 200g | 350.-



**ВАРЕНИКИ  
С ВИШНЯМИ  
и ягодным сорбе**

*Cherry dumplings  
and berry sorbet*

**100%  
URAL**  

260g | 390.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

# ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Homemade pastry

## ПИРОЖКИ:

Pirojki (russian pasties)

расстегай с сёмгой  
*rasstegai with salmon*  
50g | 190.-

с картофелем и грибами  
*with potatoes and mushrooms*  
50g | 90.-

с луком и яйцом  
*with green onion and egg*  
50g | 90.-

с капустой и яйцом  
*with cabbage and egg*  
50g | 90.-

## СВЕЖИЙ ХЛЕБ

с трюфельным  
сливочным маслом

*Freshly baked bread with butter*

240g | 210.-

Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS



### МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами,  
клубничным соусом  
и кремом из взбитых  
сливок

*Mille-feuille with fresh berries,  
strawberry sauce and whipped cream*

★ 170g | 570.-

**БАНАНОВО-  
ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ**  
с прослойкой из миндального  
бисквита и соусом из манго

*Banana-cottage cheese dessert with layers  
of almond biscuit and mango sauce*

☆😊 230g | 530.-



**ШОКОЛАДНО-  
ГРУШЕВЫЙ ТОРТ**  
из белого и тёмного  
шоколада с грушевым  
пюре и ореховым  
кранблом

*Chocolate pear cake with white  
and dark chocolate, pear puree  
and crunchy nut crumbles*

👨‍🍳 ☆ 150/60g | 490.-



### «ТВОРОЖНАЯ ШКАТУЛКА»

лёгкий мусс из фермерского творога с вишнёвым желе и соусом из вишен

*Cottage Cheese Box: light mousse made from cottage cheese, with sour cherry jelly and cherry sauce*



120/60g | 390.-



### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с шариком мороженого и ягодным соусом

*Chocolate fondant with a scoop of ice-cream and berry sauce*



100/90g | 390.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

## ЧЕРЁМУХОВЫЙ МЕДОВИК

с кремом  
из варёного  
сгущённого молока  
и с томлёными  
вишнями

*Bird cherry honey cake  
with dulce de leche  
and stewed cherries*

100%  
URAL  

120/70g | 370.-



## МЕДОВИК со сметанным кремом и ягодным соусом

*Honey cake with sour  
cream and berry sauce*

 120/20g | 370.-





### "НАПОЛЕОН"

с заварным кремом  
и соусом из вишен

*"Napoleon" cake with custard  
and cherry sauce*

☆ 120/30g | 370.-

Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту

### КРЕМ-БРЮЛЕ

с карамельной  
корочкой

*Crème brûlée  
with caramel crust*

120g | 390.-

### ШАРИК МОРОЖЕНОГО:

шоколад, фисташка,  
пломбир, лайм,  
манго - маракуйя

*A scoop of ice-cream:  
chocolate, pistachio,  
plombiere, lime,  
mango - passion fruit*

😊 50g | 190.-