



Море вкуса!

ОБЛАКА



МЕНЮ

@oblaka_rest

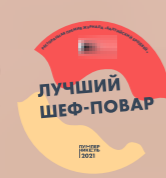
ДОРОГИЕ ГОСТИ, ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ОБЛАКА

В ваших руках настоящая карта открытий истинного гурмана, на страницах которой вы найдете авторские блюда с балтийским акцентом.

Являясь победителем громких проектов Константина Ивлева на телеканале «ПЯТНИЦА» - «Адский шеф» и «Молодые ножи», Вячеслав Вьюник – шеф ресторана ОБЛАКА – соединил современные техники приготовления и яркую, оригинальную подачу каждой позиции в данном меню.

6 сентября 2024г. команда ресторана ОБЛАКА под руководством шеф-повара Вячеслава Вьюника поставила рекорд Росси по приготовлению самого большого блюда из тушеной капусты - бигуса, который советуем вам обязательно попробовать в нашем обновленном меню.

Абсолютно новая гастрономическая волна у берегов Балтийского моря!



12 УСТРИЦ / ЕЖЕЙ
И БУТЫЛКА ВИНА НА ВЫБОР* 7390
~~сет / 8370~~

3 УСТРИЦЫ / ЕЖА
И БОКАЛ ВИНА НА ВЫБОР* 1690
~~сет / 1819~~

1 УСТРИЦА /
ЕЖ 490

*ассортимент вина, участвующего в предложении, уточняйте у официанта

ВЫ МОЖЕТЕ СОБРАТЬ СВОЙ СЕТ САМОСТОЯТЕЛЬНО
ПО АКЦИОННОЙ ЦЕНЕ ИЗ ЛЮБЫХ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ
МОРЕПРОДУКТОВ



§1. ПЕРВЫЙ КУРС

БАЛТИЙСКИЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ
345 / 1290,-



СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ
130/120/100 / 790,-



КИЛЬКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ГРАТЕНОМ
120 / 490,-



КРЕМ ИЗ ФУА-ГРА
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
165 / 990,-

Шеф рекомендует
трюфель 1г. / 99,-



ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ЭСПУМОЙ ИЗ СТРАЧАТЕЛЛЫ
155 / 590,-

Шеф рекомендует
трюфель 1г. / 99,-



ФОРЕЛЬ С МИНДАЛЕМ
И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
80 / 490,-



**САЛАТ В СТИЛЕ ЦЕЗАРЬ
С КУРИНЫМ ШНИЦЕЛЕМ**

250 / 690,-

**САЛАТ В СТИЛЕ ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ**

195 / 790,-



**САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

225 / 690,-



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ**

205 / 590,-



**САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ
И ДАЙКОНОМ**

190 / 690,-



**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ
И КИНОА**

250 / 690,-



§2. ВТОРОЙ КУРС

ЖУЛЬЕН

- С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ 220 / 690,-
- ЖУЛЬЕН С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ГРИБАМИ 220 / 690,-



ЧЕБУРЕК С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

140 / 590,-



БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ И ФУНДУКОМ

130 / 390,-



УХА С УГРЕМ И РАССТЕГАЯМИ

блюдо на 2 персоны

740/140 / 990,-

1/2 порции / 590,-



КОРЗИНА РЕМЕСЛЕННОГО ХЛЕБА

200/30 / 290,-

§3. СУПЫ

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

350/70/30 / 690,-




СЫРНЫЙ СУП В ХЛЕБЕ

345 / 690,-



\$4. ПИЦЦЫ


Шеф рекомендует
трюфель 1г. / 99,-

6 ВКУСОВ НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

вы можете заказать
любую пиццу
в большом размере
по указанной цене*
1600 / 2990,-

**КУРИЦА
И ГРИБНАЯ
ЭСПУМА**
570 / 890,-

**ГРУША
И ДОРБЛЮ**
550 / 890,-

ПЕППЕРОНИ
550 / 890,-

**КАЛЬМАР
И ЧУКА**
555 / 890,-

МАРГАРИТА
480 / 790,-

**УГОРЬ
И ОГУРЕЦ**
580 / 1590,-

*пицца большая с угрем 4990,-

§5. ОСНОВНОЙ КУРС МЯСО

1/2 РУЛЬКИ
С КРАНЦОВСКИМ БИГУСОМ

блюдо на 2 персоны

580 / 1290,-



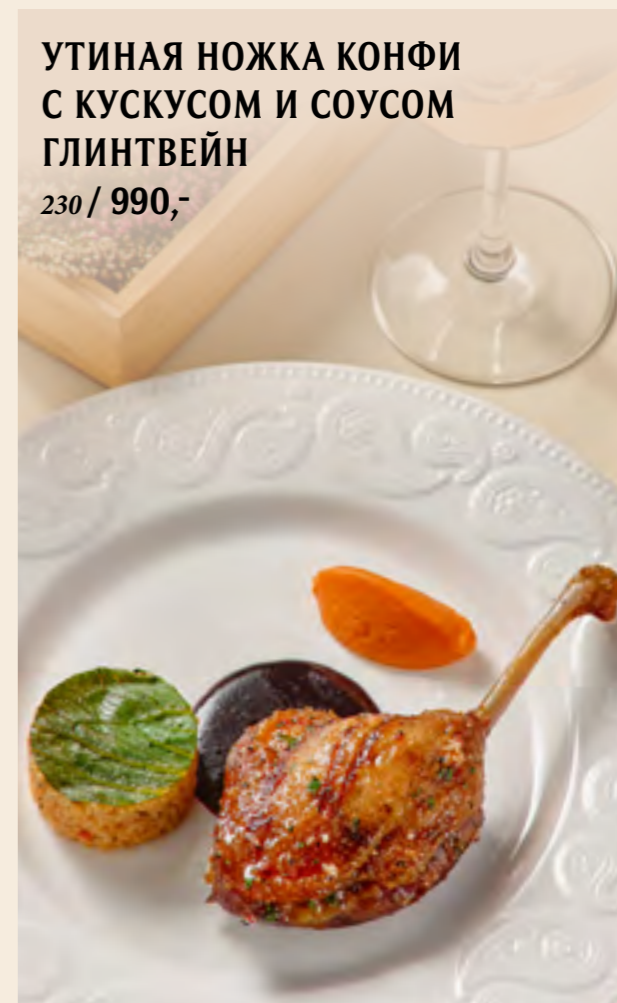
РИБАЙ

цена за 100г / 990,-



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
С КУСКУСОМ И СОУСОМ
ГЛИНТВЕЙН

230 / 990,-



БУРГЕР С ФРИ
И САЛАТОМ
КОУЛ СЛОУ

500 / 890,-



ПОЛБА С ТОМЛЕННОЙ
ТЕЛЯТИНОЙ


270 / 790,-



§6. ОСНОВНОЙ КУРС РЫБА

СУДАК С ИКОРНЫМ СОУСОМ
И БРОККОЛИ

295 / 790,-

 Шеф рекомендует
трюфель 1г. / 99,-



РЫБАЦКИЙ ШТРУДЕЛЬ

230 / 790,-



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЕМ
И ПОПКОРНОМ ИЗ ГРЕЧКИ

230 / 790,-



УГОРЬ
С ЖАРЕННЫМ РИСОМ

340 / 1290,-



\$7. МЯСО НА ОГНЕ

СЕТ МЯСНОЙ
НА КОМПАНИЮ
НА 10 ПЕРСОН

1780/2130/200 / 9990,-

10
ПОРЦИЙ

ШАШЛЫК СВИНИНА

220/100/30 / 790,-

ШАШЛЫК КУРИЦА

190/100/30 / 690,-

ШАШЛЫК УТКА

170/100/20 / 790,-

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

180/100/30 / 690,-

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

200/100/30 / 790,-



ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С СЫРНЫМ СОУСОМ

180 / 390,-

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

150 / 390,-

БРОККОЛИ
В ОРЕХОВОМ
СОУСЕ

180 / 490,-

ОВОЩИ
НА ГРИЛЕ

150 / 490,-

РИС ЖАРЕНый,
С ОВОЩАМИ

190 / 390,-



Шеф рекомендует
трюфель 1г. / 99,-

§8. РЫБА НА ОГНЕ

СЕТ РЫБНЫЙ
НА КОМПАНИЮ
НА 5 ПЕРСОН
855/1980/100 / 6990,-

5

ПОРЦИЙ

ЛОСОСЬ С МОЦАРЕЛЛОЙ В ТЕСТЕ

200 / 890,-

УГОРЬ С ЛАПШОЙ ИЗ ЦУКИНИ

220 / 1490,-

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

170/40 / 890,-

СКУМБРИЯ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

150/70 / 790,-

ЛЮЛЯ ИЗ ЛОСОСЯ

245/40 / 890,-

ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С СЫРНЫМ СОУСОМ

180 / 390,-

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

150 / 390,-

БРОККОЛИ
В ОРЕХОВОМ
СОУСЕ


180 / 490,-

ОВОЩИ
НА ГРИЛЕ

150 / 490,-

РИС ЖАРЕНый,
С ОВОЩАМИ

190 / 390,-


Шеф рекомендует
трюфель 1г. / 99,-



§9. ДЕСЕРТЫ

ДЕРЕВО ЖЕЛАНИЙ
160 / 690,-



ХОЛОДНАЯ РОЗА
110 / 690,-



УНДИНА
90 / 690,-



ТАНЦУЮЩИЙ ЛЕС
110 / 690,-



КОРОЛЕВА ЛУИЗА
120 / 690,-




Подписывайтесь на нас в социальных сетях,
следите за нашими акциями и новостями:



www.restoran-oblaka.ru

 oblaka_rest

 resto_oblaka

@chefvyacheslav

Информируем вас, что употребление алкоголя вредит вашему здоровью, и его продажа в нашем заведении строго запрещена лицам, не достигшим 18 лет. Мы вправе попросить документы, если вы выглядите моложе.

Данный носитель является рекламным материалом, всю дополнительную информацию, в том числе о составе блюд, можно получить в уголке потребителя в заведении.

Подача блюд может отличаться от фотографий.

Не является публичной офертой.

Гостям, страдающим пищевой аллергией или соблюдающим диету, следует быть внимательнее.

Мы не несем ответственность за какие-либо негативные последствия из-за приема пищевых продуктов и контакта с предметами во время приема напитков.



OBLAKA
MADE IN CRANZ