

# Debrett

## RESTAURANT

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Сахалинский гребешок с клубникой и базиликом</b> (гребешок, нарезанный слайсами с клубникой и базиликом)	1848 p
<b>Тартар из лосося с авокадо и огурцом</b> (охлажденный лосось, нарезанный кубиком с соусом манго-маракуйя)	1498 p
<b>Картофельная тарталетка с щучьей икрой</b> (щучья икра со взбитой сметаной и луком в картофельной тарталетке)	698 p
<b>Тартар из мраморной говядины с термальным желтком</b> (классический тартар из говядины с желтком су-вид)	1098 p
<b>Карпаччо из говядины с пармезаном</b> (тонко нарезанная вырезка из мраморной говядины с сыром пармезан и соусом)	998 p
<b>Хумус с томатами</b> (хумус из нута со сладкими томатами и чиабаттой)	648 p
<b>Сырное ассорти с медом и томатным джемом</b> (грюйер, пармезан, горгонзола, камамбер)	2198 p
<b>Хрустящие баклажаны с сыром страчателла и томатами</b> (филе баклажанов, обжаренных во фритюре, сладкие томаты и сыр страчателла)	998 p
<b>Соленые грузди со сметаной и чесноком</b>	618 p

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Сахалинский гребешок</b> (с кремом из цветной капусты и маслом белого трюфеля)	2298 p
<b>Голубцы из лосося и креветок</b> (с соусом шампань и укропным маслом)	1608 p
<b>Обжаренные креветки</b> (с кари, бобами эдамаме, зеленым горошком и чесноком)	1298 p
<b>Запечённый камамбер с бриошь и томатным джемом<sup>new</sup></b> (камамбер целиком, обжаренный бриошь и сладкий томатный джем)	1058 p
<b>Запечённый барашек с печёными овощами и страчателлой<sup>new</sup></b> (томленое филе барашка с баклажаном, кабачком, болгарским перцем)	1258 p

## САЛАТЫ

<b>С крабом и узбекскими томатами</b> (краб, авокадо, сладкие томаты и кинза)	2198 p
<b>С креветками и грейпфрутом</b> (микс салатов, свежие овощи, обжаренные креветки, грейпфрут и кешью)	1348 p
<b>С ветчиной из индейки с соусом чили-майо</b> (ветчина су-вид собственного производства с листьями салата и соусом чили-майо)	748 p
<b>Зеленый боул со шпинатом, бобами эдамаме и киноа</b> (лимонный дрессинг подаем отдельно)	748 p
<b>Из узбекских томатов с крымским луком</b> (заправка на выбор сметана или оливковое масло)	698 p
<b>С печенью трески и заправкой из щучьей икры</b> (русская фуа-гра с микс салатом, картофелем, перепелиным яйцом и щучьей икрой)	1298 p
<b>С лососем, авокадо и брокколи</b> (мелко нарезаем все ингредиенты и заправляем соусом из домашнего майонеза)	1348 p
<b>С ростбифом, картофелем и грибами <sup>new</sup></b> (шпинат, малосольные огурцы, томаты черри, руккола, картофель, грибы и ростбиф)	948 p

## СУПЫ

<b>Борщ с томленой говядиной и салом Лардо</b> (классический борщ с говяжьей грудинкой, гренками из бородинского хлеба, салом и чесноком)	808 p
<b>Уха из трех видов рыб</b> (лосось, палтус, треска)	808 p
<b>Куриный бульон с гречневой лапшой и перепелиным яйцом</b>	648 p
<b>Крем суп из белых грибов <sup>new</sup></b> (крем суп из двух видов грибов, шампиньоны и белые грибы. Подаем с гриссини)	998 p
<b>Тыквенный крем суп с горгонзолой <sup>new</sup></b> (отличный баланс между сладкой тыквой и соленым сыром)	598 p

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

<b>Угольная треска с черным рисом</b>	1598 p
<b>Палтус с картофелем и белыми грибами</b>	1998 p
<b>Запечённый лосось с пюре из зеленого горошка</b>	1988 p
<b>Филе сибаса с тархуном и жареными кабачками</b>	1358 p
<b>Скумбрия унаги на гриле с кремом из цветной капусты</b>	948 p
<b>Котлеты с крабом и креветками с картофельным пюре и шпинатом</b>	1598 p
<b>Кальмары на гриле с печеными перцами</b>	1198 p
<b>Щучьи котлеты с икорным соусом, шпинатом и птитимом</b>	1548 p

## МЯСО И ПТИЦА

Утиная ножка конфи с пюре из топинамбура	1448 р
Котлета по-киевски с кремом из цветной капусты	1498 р
Свиные ребра BBQ с салатом из огурца и мацони с кинзой (готовится 12 часов в су-вид)	1198 р
Медальоны из говядины с картофельным gratenem (рекомендуемая прожарка медиум, подается с перечным соусом)	2098 р
Томленые говяжьи щеки с картофельным кремом (томятся 12 часов в соусе порто)	1348 р
Фланк стейк с пряной руколой и соусом горгонзола <sup>new</sup> (альтернативный стейк с ярким мясным вкусом)	1448 р
Стриплойн с печеным томатом (цена за 100 гр) (рекомендуемый вес 300 гр)	1198 р
Рибай стейк с печеным томатом (цена за 100 гр) (рекомендуемый вес 350 гр)	1448 р
Бифштекс с яйцом и грибным соусом (рекомендуемая прожарка медиум)	1148 р
Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре (подаем в мини сковородке с сырной корочкой)	1418 р
Запечённый цыпленок с морковным кремом (половина фермерского цыпленка с соусом аджика)	1218 р

## ПАСТА И КАШИ

Зеленая гречка с томленой уткой с сырной эспумой	698 р
Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом	1228 р
Птитим с томленой бараниной и томатным соусом	1298 р
Орзо с лососем и соусом песто	1358 р
Орзо с креветками, брокколи и сырной эспумой	1198 р

## ГАРНИРЫ

Батат фри с трюфельным майонезом	698 р
Картофельное пюре	448 р
Брокколи с сырной эспумой	598 р
Черный рис	448 р
Шпинат с чесноком	448 р
Рис басмати	448 р
Спаржа гриль 100 гр	1198 р
Овощи гриль с соусом песто	598 р

## ДЕСЕРТЫ

Меренговый рулет с малиной и фисташкой	698 р
Медовик со свежими ягодами	798 р
Анна Павлова с кофейным кремом и ягодным компоте	648 р
Маковый торт с малиной	798 р
Грушевый пирог с ванильным мороженым	798 р
Чиа пудинг с малиной <sup>new</sup>	698 р
Сырники со сметаной и ягодным компоте	798 р
Мороженое или сорбет 50 гр (ванильное, шоколадное, фисташковое, халва страчателла, груша-юдзу, лимон-апельсин)	358 р

Vnikovо Premium Outlet, деревня Лапшинка, 8Д.

+79055673333