



КЕДРОВЫЙ ДОМ



Наш живописный «Кедровый город» радует гостей и жителей города с октября 2016 года и не имеет аналогов по дизайну в Приморском крае.

В центре внимания – особая экологическая философия, в полной мере отражающая самобытную красоту Приморья.

В тоже время комплекс готов предложить своим гостям европейский уровень комфорта и безукоризненный сервис.

Целью дизайнеров было создание максимально самодостаточных заведений с использованием натуральных природных материалов, а именно канадского кедра, что благотворно влияет на здоровье наших гостей.

Преимуществом является и то, что комплекс расположен в непосредственной близости от Международного аэропорта Владивосток. Мясной ресторан «Кедровый дом» гостеприимно встречает своих гостей и предлагает окунуться в настоящее гастрономическое блаженство. Кухня ресторана порадует Вас отборными стейками из лучших сортов говядины, а также Вы сможете насладиться классическими блюдами европейской кухни.

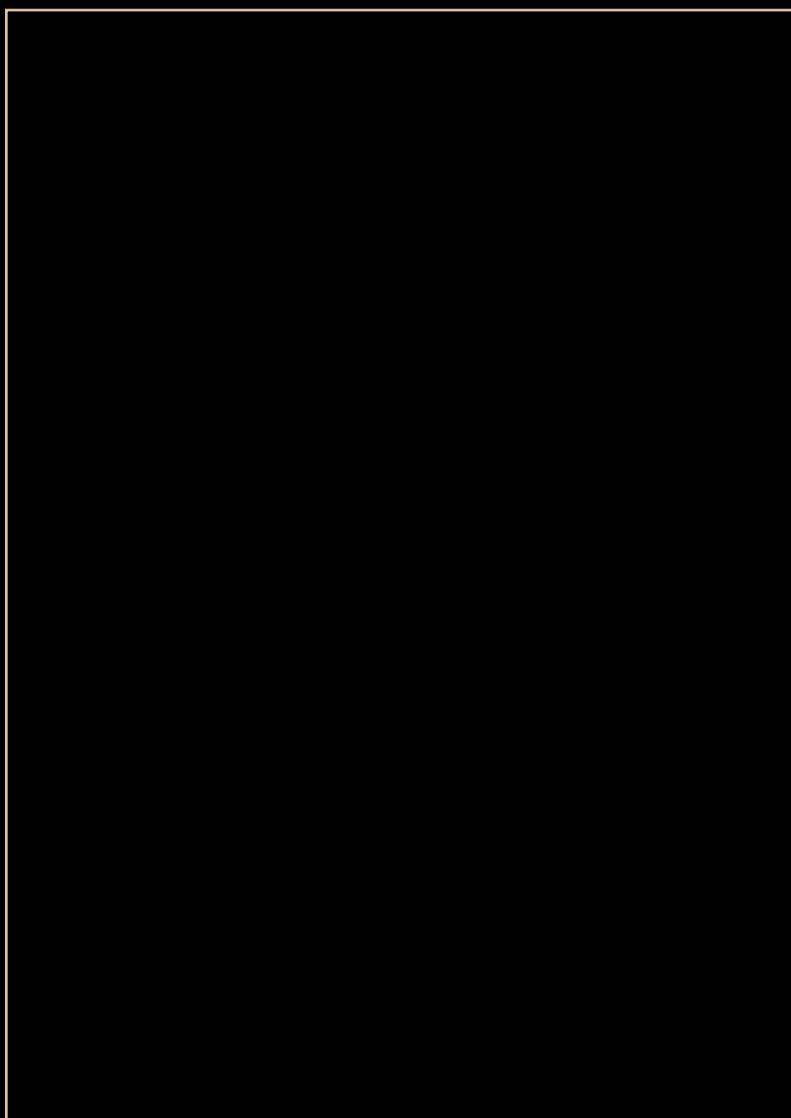
Разнообразное меню дополняют тонко подобранные винная и коктейльная карты. Более 250 позиций в винной карте из Старого и Нового Света, эксклюзивные гранд крю, первые вина и лучшие миллезимы от топовых производителей со всего мира.

Добро пожаловать и приятного аппетита!

SPECIAL

меню от шеф-повара

Мы не стоим на месте и постоянно в поиске новых, уникальных предложений для Вас. Предлагаем попробовать новые специальные блюда от нашего шеф-повара, наиболее яркие и запоминающиеся мы включим в наше следующее меню.



DRY AGE

ТЕХНОЛОГИЯ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ — ЭТО ПРОЦЕСС СОЗДАНИЯ ПРЕМИАЛЬНЫХ СТЕЙКОВ С АБСОЛЮТНО УНИКАЛЬНЫМ ВКУСОМ.

Сухое вызревание стейков, представленных в нашем ресторане, длится от 30 до 80 дней. Говядина такой выдержки ценится своим ароматным ореховым привкусом и нежностью. Заметно усиливается говяжий вкус стейка, он становится более насыщенным и ярким.

РОССИЯ

Классические

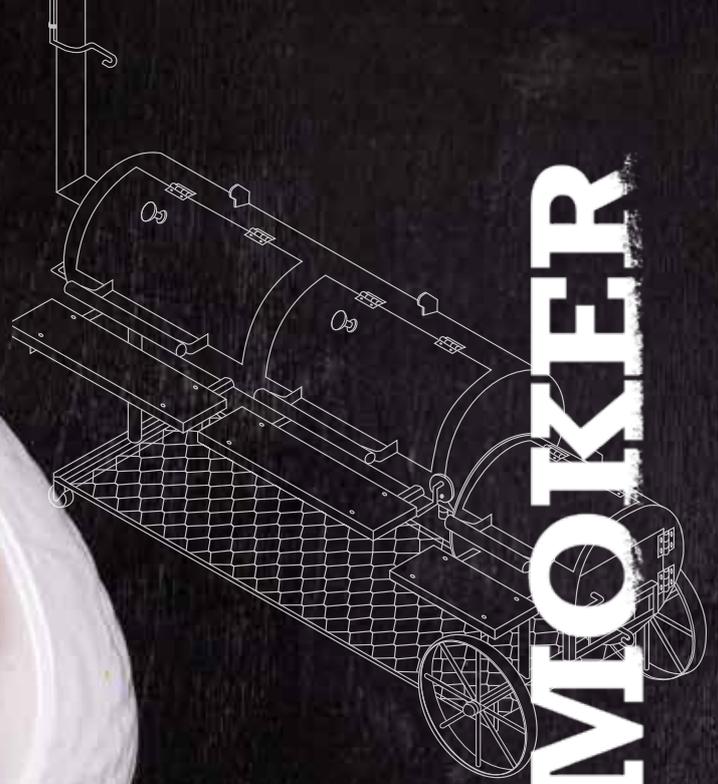
	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость
Рибай	8	6	7
Нью-Йорк	7	7	6
Ковбой	5	4	9
Филе-Миньон	3	3	8
Ти-бон	7	9	6
Томагавк	8	9	7

АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

Рибай	8	8	7
Нью-Йорк	7	9	6
Ковбой	8	9	7
Ти-бон	7	9	6

Специально для вас по предзаказу мы можем приготовить стейки с выдержкой от 90 дней, которые вызревают по авторской технологии в нашем мясном цехе.

Уточняйте у Вашего официанта наличие стейков сухого вызревания на сегодняшний день.



SMOKER



Брискет

770.-

за 100 г

- средний вес: 200-400 гр



В ресторане «Кедровый дом» вы можете попробовать блюда, приготовленные в настоящем тexasском смокере. Он позволяет готовить пищу в камере с контролируемым количеством дыма, по принципу «low and slow» — при низкой температуре и очень медленно.

Мясо в смокере готовится за счет жара, а не за счет прямого воздействия огня. Это позволяет равномерно его пропекать, сохранять сочность и мягкость. Блюдо вбирает в себя аромат дров и приобретает едва уловимый запах дымка.

Очень советуем попробовать изюминку меню — брискет. Классическое исполнение ароматной говяжьей грудинки в хрустящей корочке, которая готовится на жаровне 8-9 часов.

Ребра говяжьи BBQ по-техасски

710.-

за 100 г

- средний вес: 300-500 гр

СТЕЙКИ

Говядина премиум-класса от Российского производителя.

Вы можете выбрать любую степень прожарки своего стейка:



◀ RARE

◀ MEDIUM RARE

◀ MEDIUM

◀ MEDIUM WELL

◀ WELL DONE

Стейк Ти-Бон

960.- + пряные травы (на выбор)

за 100 г

1390.- **DRY AGE**

за 100 г

• вес уточняйте у официанта

Уточняйте у Вашего официанта наличие стейков сухого вызревания на сегодняшний день.

Филе-Миньон

1190.-

за 100 г

- вес уточняйте у официанта

Стейк Томагавк

1190.-

за 100 г

- вес уточняйте у официанта

Стейк Рибай

1090.- 1580.- **DRY AGE**

за 100 г

за 100 г

- вес уточняйте у официанта

Стейк Ковбой

940.- 1460.- **DRY AGE**

за 100 г

за 100 г

- вес уточняйте у официанта

Стейк Нью-Йорк

1030.- 1490.- **DRY AGE**

за 100 г

за 100 г

- вес уточняйте у официанта

СОУС

КРАСНОЕ ВИНО
ПЕРЕЧНЫЙ
САНТА-ФЕ
СПАЙСИ
ТРЮФЕЛЬНЫЙ МУСС
ЧИМИЧУРИ

150.-

50 г

Стейк Шатобриан

3600.-

180/70 гр

ХОЛОДНЬІЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говяжьей
вырезки Праймбиф

700.-

145/25 гр



Сугудай
из омуля

580.-

145/25 гр



Паштет
из фуа-гра

990.-

60/50 гр



Брускетты с форелью горячего копчения

750.-
150 гр



Сырная тарелка

1100.-
150 гр



Ростбиф

750.-
100/80 гр
1/2 мясной тарелки

Брускетты с олениной

750.-
150 гр



Томаты с авокадо и соусом шисо

720.-
280 гр

Мясная тарелка

Нежнейший говяжий язык и ростбиф.

1300.-
120/100/80 гр

Язык говяжий

750.-
120/80 гр
1/2 мясной тарелки





Строганина
620.-

100 гр



**Боярский
разносол**

520.-

430 гр

**Селедочка
Олюторская**

370.-

100/100/45 гр



**Форель
малосоляная**

750.-

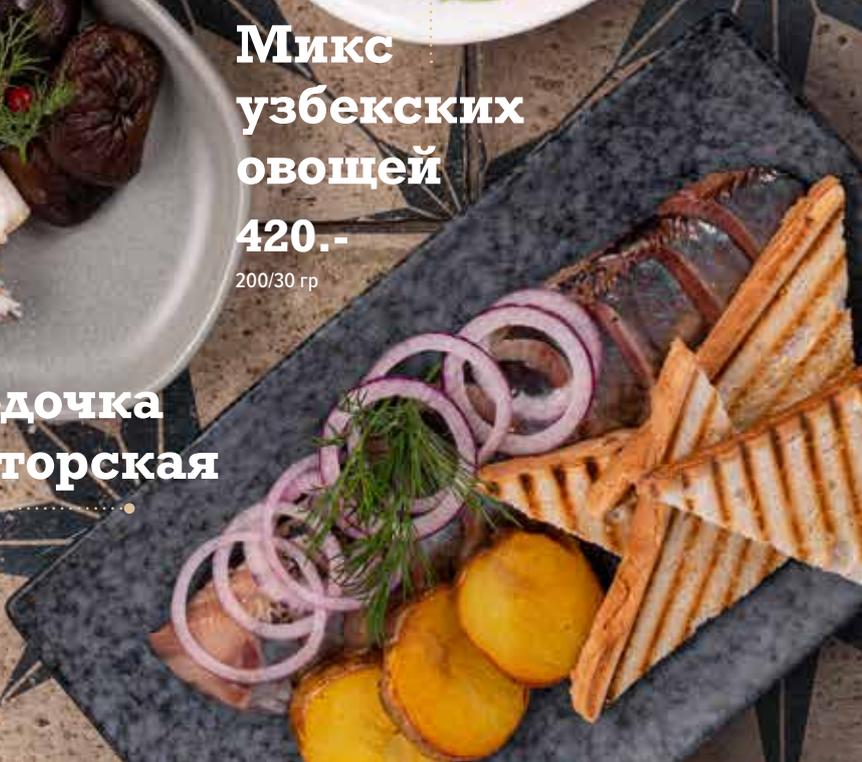
120 гр



**Микс
узбекских
овощей**

420.-

200/30 гр



Вкус
на один
укус

690.-

120 гр



Тартар мясной

600.-

150/45 гр



Татаки
из говяжьей
вырезки

с трюфельным муссом.

720.-

130 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Трубач

со стружкой тунца.

850.-

140 гр

Жульен грибной

380.-

120 гр

Жареные морепродукты

1200.-

180 гр

**Кольца
кальмара
420.-**

200/50 гр



**Креветка
гриль
1050.-**

300/40 гр



**Сырные
палочки
420.-**

220/50 гр



**Жареный
гребешок**

с пюре из цветной капусты.

920.-

180 гр



Салат с говяжьим языком

и мини панини
с сыром дорблю.

480.-

200 г



Греческий

420.-

200 г



Салат из печеной свеклы

со сливочным сыром
и соусом херес.

440.-

170 г





**Салат
с яйцом
пашот**

650.-

210 г



**Салат с манго
и страчателлой**

650.-

170 г



**Тёплый салат
с куриной
печенью
и грибами**

620.-

170 г



**Микс салата
с авокадо
и форелью**

780.-

160 г



**Салат с крабом
и осьминогом**

1160.-

230 г

Салат с кальмаром

620.-

190 г



Цезарь с креветкой

650.-

220 г



Цезарь с курицей

600.-

200 г



Цевильь

Фирменный салат со свеклой,
перепелиным яйцом и малосоленной
форелью под цитрусовым соусом.

680.-

250 г

Оливье

370.-

200 г



СУПЫ



Борщ

Подается с салом, сметаной или майонезом, зеленым луком и солеными огурцами.

390.-

400 г



Вьетнамский суп ФО-БО

470.-

450 г



Суп буйабес

Подается с соусом руй и фирменным хлебом.

760.-

350/40/35 г



Уха

Подается с расстегаем.

460.-

350/50 г

Солянка сборная мясная

Подается с булочкой.

390.-

350 г

Том-ям

470.-

450 г

Суп-крем грибной

Подается с сухариками.

420.-

300 г



**Говядина
Веллингтон**

1700.-

160 гр



**Говядина
с креветкой**

Сочная говядина с креветкой,
спаржевой фасолью
и молодым горошком.

1850.-

220 гр



**Антрекот
свинина**

750.-

250/80/50 гр

**Говядина
гриль**

1300.-

220/140/50 гр



**Ребра свиные
в трех соусах**

840.-

430 гр



**Говяжья
вырезка
РОССИНИ**

1800.-

240 гр





Говяжьи щечки

с пастой птитим.

910.-

200/150 гр

Курица по-деревенски

370.- за 100 гр

- средний вес: 300-500 гр



Стейк из говяжьего языка

360.-

за 100 гр

- средний вес: 200-500 гр



Жаркое

Говядина с картофелем,
шампиньонами и белым соусом.

860.-

400/180 гр

Стейк из говяжьей печени

820.-

170/100/60 гр



Бифштекс из говядины

220/110/50 гр



Бефстроганов из говядины

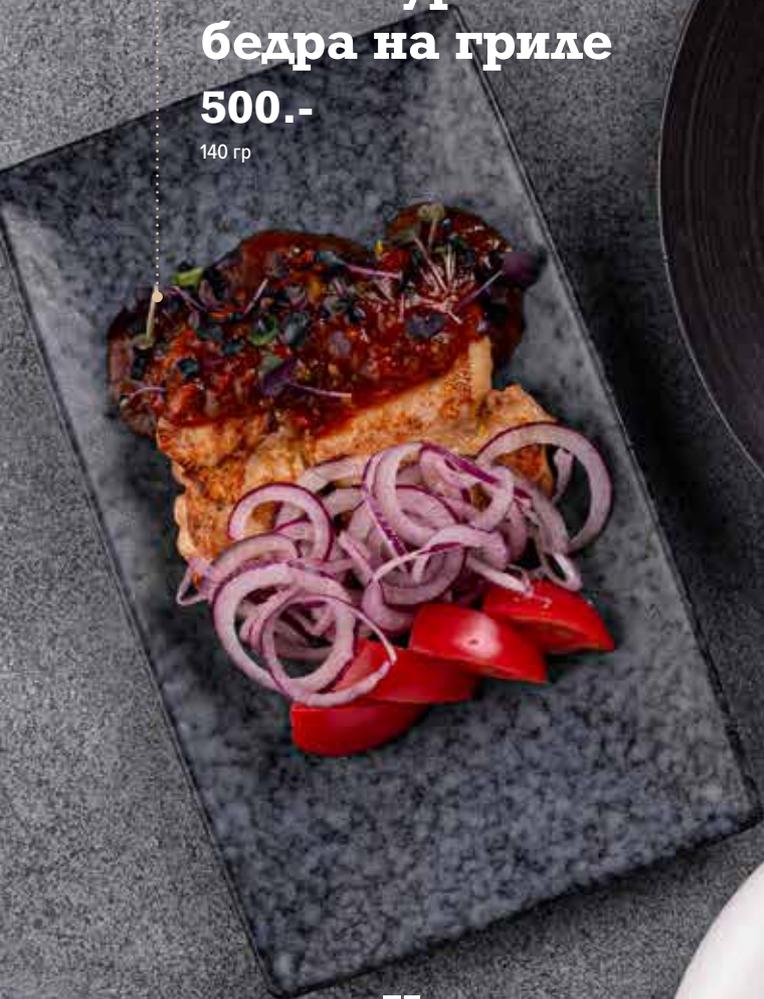
760.-

180/80 гр

Филе куриного бедрца на гриле

500.-

140 гр



Голяшка ягненка

360.- за 100 гр

• средний вес: 300-500 гр

Утка с манго

Под клюквенно-
винным соусом.

900.-

110/150 гр





Рулька свиная

Подается с маринованной капустой и картофельным пюре.

180.- за 100 гр

• средний вес: 700-1200 гр

Куриные потрошки жареные с овощами

450.-

250 гр



КОЛБАСКИ



Ассорти из колбасок

Рубленые колбаски, подаются с немецкой капустой и картофельным пюре.

1800.-

1,3 кг

990.-

1/2 порции



**Шашлык
из свинины**

750.-
200/160/50 гр

**Шашлык
из курицы**

650.-
200/160/50 гр



ПАСТА. ДЕШКА. ВОК



**Паста
фарфалле
с телятиной**

690.-

280 гр

**Фетучини
с курицей
и грибами**

680.-

280 гр





**Паста орзо
с морепродуктами**

690.-

280 гр



**Пельмени
из изюбра**

Подаются с грибным
соусом.

550.-

250 гр





Черная треска
с икрой ежа под соусом пармезан.

1300.-

130/90/35 гр гр



**Томлёный
осьминог**

с овощами в томатном соусе.

1440.-

330 гр



Дорада

с запеченным картофелем
в сливочно-шпинатном соусе.

1050.-

280/60 гр



Стейк из палтуса

1050.-

100/100/60 гр



Стейк из форели

1150.-

350 гр

Стейк из форели

горячего копчения.

1150.-

220/50 гр



Гратен

из морепродуктов.

1100.-

340 гр



Ленок тушеный в прованских травях

790.-

280 гр



**Северный омуль
с кремом из печеного
яблока и картофельным
муссом**

910.-

110/50/40 гр

Гребешок живой

Подается со свежим
огурцом и лимоном.

390.-

1 шт



Устрица живая

Подается со свежим
огурцом и лимоном.

290.-

1 шт



Севиче из гребешка

С клубникой, микрозеленью
и соусом из бузины.

590.-

130 гр



Гребешок на створке

Подается с хрустальной
лапшой и лимоном.

390.-

1 шт



БУРГЕРЫ

Считается, что первый бургер придумали в США в 1855 году на ярмарке «Outgame», в небольшом городке под названием Сеймур. Но, поверьте, вы ничего не знаете о бургере, если не пробовали версию «КЕДРОВОГО ДОМА». Мы создали четыре великолепных вкусовых сочетания из продуктов премиального качества, а Вам осталось только выбрать свой...

Бургер с говядиной

Классический, для ценителей традиций.

980.-

320/150/40 гр

Бургер с курицей

Легкий, привлечет своей нежностью.

930.-

320/150/40 гр



Хлебная корзина

Состоит из ремесленного хлеба приготовленного в нашей пекарне. Включает три вида выпечки: булочка овсяная, булочка ржаная и чабатта в мини версии.

200.-

300 гр

Бургер с брискетом

Техасская классика в новом прочтении.

980.-

320/150/40 гр

Бургер с говядиной, вишней и соусом дор-блю

Дерзкий, но стильный, для любителей нового.

950.-

320/150/40 гр



ГАРНИРЫ

Овощи гриль

Микс ароматных узбекских овощей.

400.-

250 гр



Мозговые кости

450.-

600 гр



Микс зеленых овощей

490.-

180 гр



Картофель фри

300.-

150/50 гр



Картофель жареный с луком

260.-

150 гр





**Рис
отварной**
220.-

150 гр



**Микс
спаржи**

Нежные побеги
молодой спаржи.

690.-

180 гр



Кукуруза

250.-

320 гр



**Картофельное
пюре**

200.-

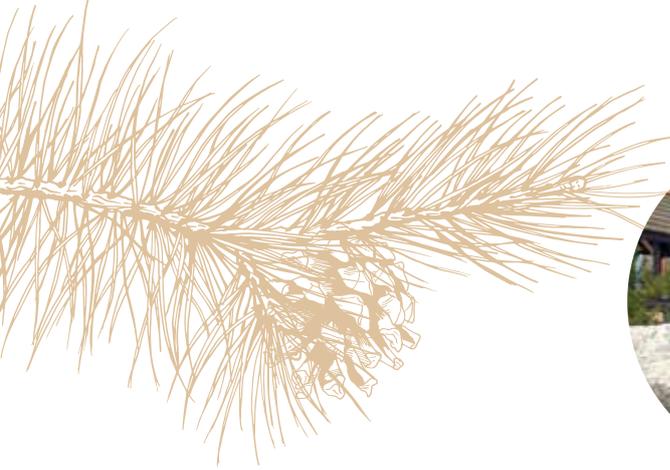
150 гр



**Картофельные
дольки**

300.-

150/50 гр



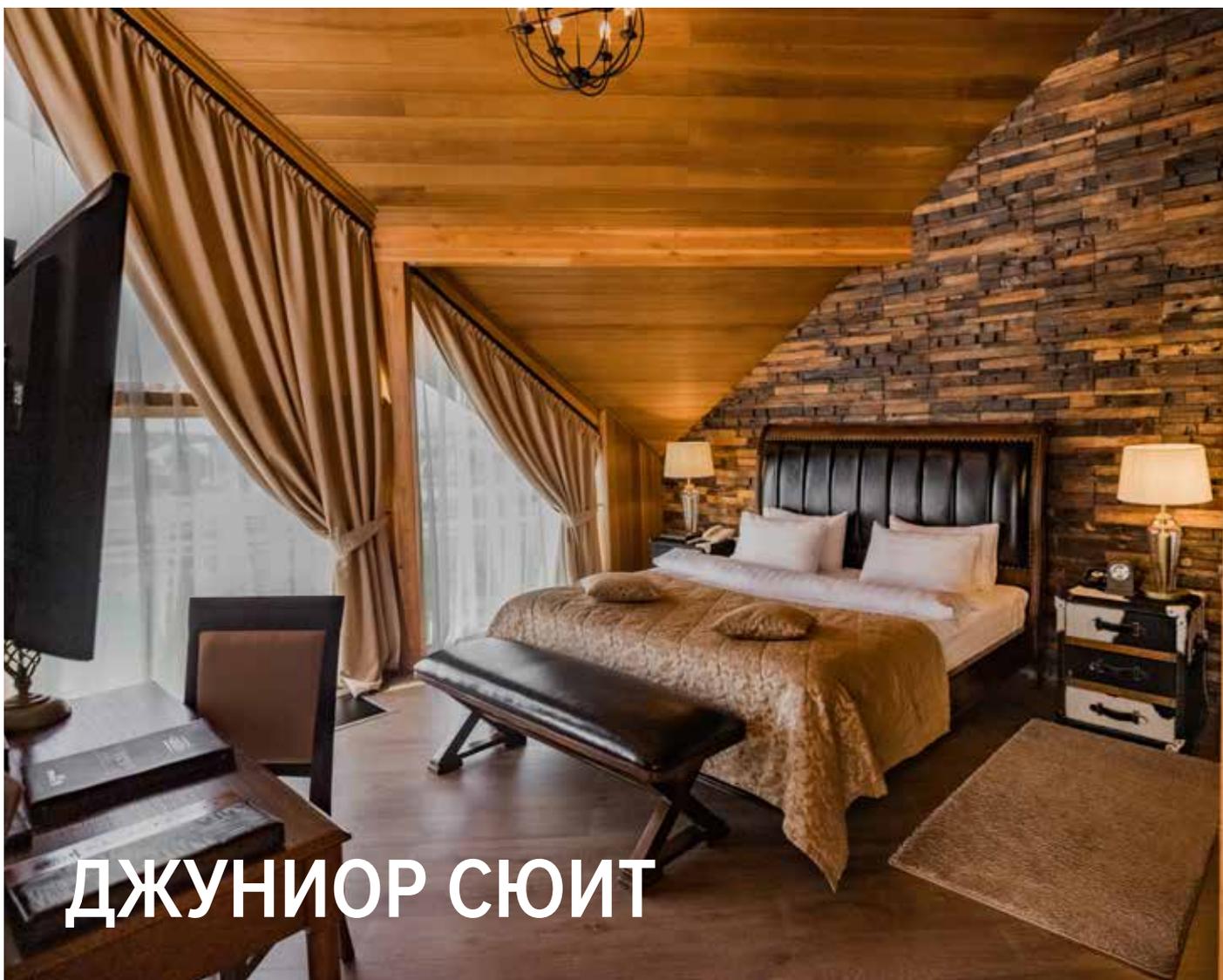
БУТИК-ОТЕЛЬ «КЕДРОВЫЙ ДОМ», РАСПОЛОЖЕННЫЙ В ОЧЕНЬ УДОБНОМ МЕСТЕ, ГОСТЕПРИИМНО ОТКРЫВАЕТ ДВЕРИ, КАК ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ, ТАК И ДЛЯ ЛЮДЕЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ БИЗНЕСОМ.

Бутик-отель особое внимание уделяет убранству комнат. Все номера отделаны элитным канадским кедром. Высокие потолки добавляют интерьеру элегантности и расширяют пространство. Нестандартные потолочные своды придают комнатам особый шик – создается впечатление, будто оказываешься в роскошном замке.

Необычный и элегантный, но в то же время современный интерьер располагает к комфортному пребыванию, как деловых путешественников, так и туристов.

Будьте уверены, помимо приятного отдыха в бутик-отеле, мы готовы предоставить Вам все необходимые услуги, а также обеспечить всеми удобствами, чтобы Вы испытывали лишь положительные эмоции от пребывания в Кедровом Доме!





ДЖУНИОР СЮИТ

Роскошь в каждом элементе характеризует данный номер. Свободная планировка номера порадует гостей, ценящих свободу и оригинальность. Два панорамных окна, выходящих на разные стороны, наполняют комнату светом и позволяют испытать ощущение полета. А высокие своды потолка только усиливают это ощущение.

ЦЕНА ЗА НОЧЬ

16 700₽

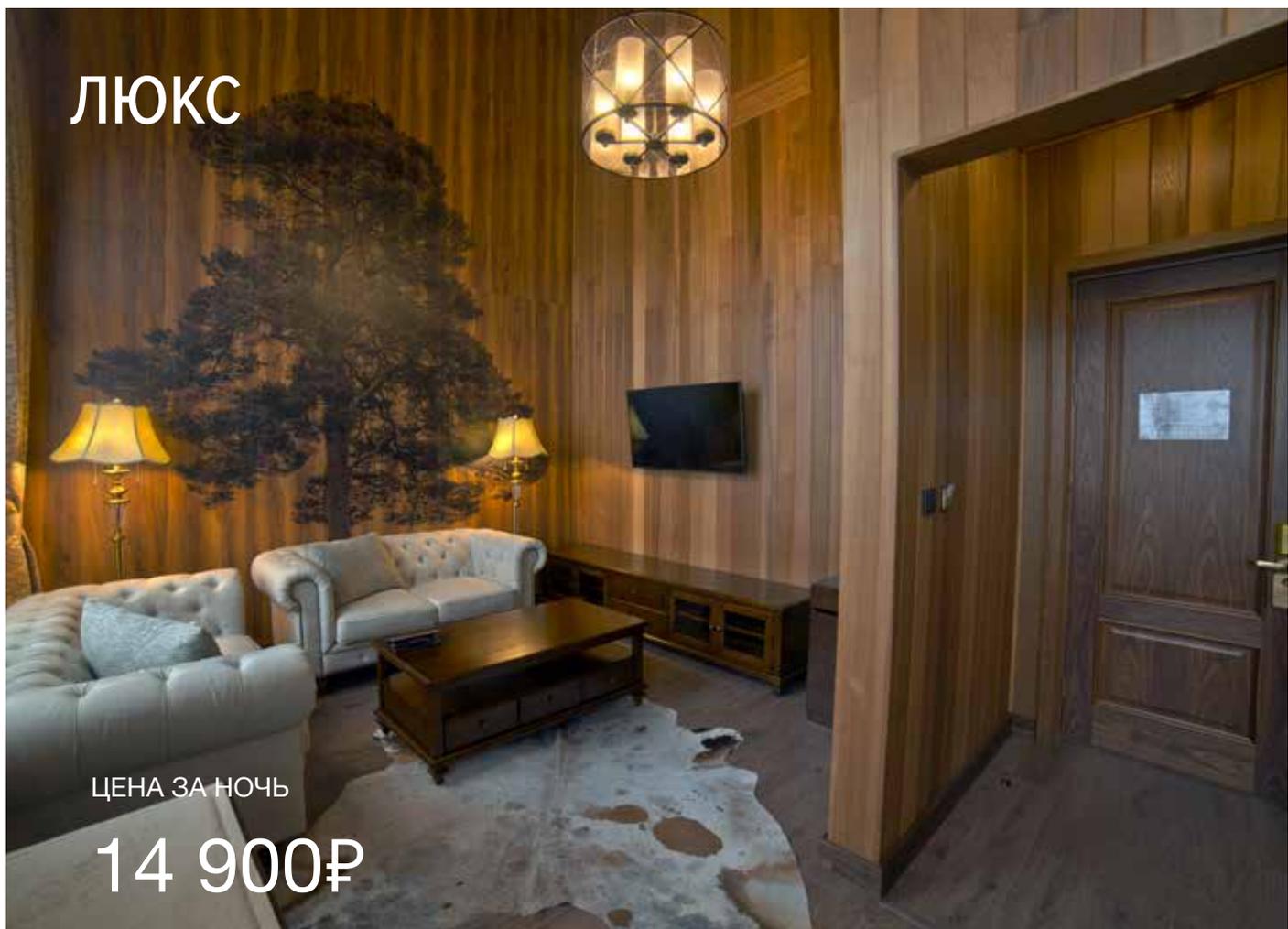


ЗАБРОНИРОВАТЬ

К услугам гостей комплекса четырехзвездочный бутик-отель, который готов предложить три типа комфортабельных номеров: «СТАНДАРТ», «ЛЮКС» и «ДЖУНИОР СЮИТ».



ЛЮКС



ЦЕНА ЗА НОЧЬ

14 900₽

СТАНДАРТ



ЦЕНА ЗА НОЧЬ

11 500₽

КОМНАТА ПЕРЕГОВОРОВ

У нас вы можете провести деловые обеды,
конференции, переговоры.

1 ЧАС АРЕНДЫ

1 500₽



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Банкетный зал «КЕДР ХОЛЛ» – это роскошный зал, оснащенный современным акустическим и световым оборудованием, вместимостью от 300 до 600 человек (в зависимости от выбранного вида обслуживания).

Внешний вид блюда может незначительно отличаться от фотографии в меню.



**КЕДРОВЫЙ
ДОМ**

+7 423 230 96 96
office@kedrcity.ru
restaurant@kedrcity.ru
г. Артем, ул. 1-я Западная, д. 28
kedrcity.ru