

# Debrett

RESTAURANT

## ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО С 9:00 ДО 14:00

### НА ХЛЕБЕ

Яйцо Бенедикт с лососем и сырной эспумой	1 208 ₺
Яйцо Бенедикт с ростбифом и сырной эспумой	848 ₺
Крок мадам с индейкой и сыром грюйер	748 ₺
Авокадо тост с лососем и страчателлой	1 248 ₺

### БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Яичница / скрембл / омлет из трех яиц	448 ₺
Шакшука с печеным перцем	648 ₺
Хумус с отварным яйцом	608 ₺

### КАШИ





Рисовая каша на кокосовом молоке с манго	548 ₺
Овсяная каша на овсяном молоке с ягодным вареньем	548 ₺

### ОЛАДЬИ И БЛИНЫ

Оладьи из кабачков и шпината с копченой неркой	948 ₺
Блины с томленной говядиной и копченой сметаной	748 ₺
Блины с лососем и яйцом пашот	1 108 ₺



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

<b>Сахалинский гребешок с клубникой и базиликом</b> (гребешок, нарезанный слайсами с клубникой и базиликом)	1 848 ₺
<b>Тартар из лосося с авокадо и огурцом</b>  (охлажденный лосось, нарезанный кубиком с соусом манго-маракуйя)	1 498 ₺
<b>Картофельная тарталетка с щучьей икрой</b> (щучья икра со взбитой сметаной и луком в картофельной тарталетке)	698 ₺
<b>Тартар из мраморной говядины с термальным желтком</b> (классический тартар из говядины с желтком су-вид)	1 098 ₺
<b>Карпаччо из говядины с пармезаном</b> (тонко нарезанная вырезка из мраморной говядины с сыром пармезан и соусом)	998 ₺
<b>Хумус с томатами</b>  (хумус из нута со сладкими томатами и чиабаттой)	648 ₺
<b>Печеная свекла со страчателлой и инжиром</b>  (свекла с соусом из черной смородины, шпинатом и страчателлой)	998 ₺
<b>Сырное ассорти с медом и томатным джемом</b> (грюйер, пармезан, горгондзола, камамбер)	2 198 ₺
<b>Хрустящие баклажаны с сыром страчателла и томатами</b> (филе баклажанов, обжаренных во фритюре, сладкие томаты и сыр страчателла)	998 ₺
<b>Соленые грузди со сметаной и чесноком</b> 	618 ₺



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

<b>Сахалинский гребешок</b> (с кремом из цветной капусты и маслом белого трюфеля)	2 298 ₺
<b>Голубцы из лосося и креветок</b> (с соусом шампань и укропным маслом)	1 608 ₺
<b>Обжаренные креветки</b> (с карри, бобами эдамаме, зеленым горошком и чесноком)	1 298 ₺
<b>Запеченный камамбер с бриошь и томатным джемом</b>  (камамбер целиком, обжаренный бриошь и сладкий томатный джем)	1 058 ₺
<b>Запеченный барашек с печеными овощами и страчателлой</b>  (томленое филе барашка с баклажаном, кабачком, болгарским перцем)	1 258 ₺



## САЛАТЫ

---

<b>С крабом и узбекскими томатами</b> (краб, авокадо, узбекские томаты и кинза)	2 198 ₺
<b>С креветками и грейпфрутом</b> (микс салатов, свежие овощи, обжаренные креветки, грейпфрут и кешью)	1 348 ₺
<b>С ветчиной из индейки и соусом чили-майо</b> (ветчина су-вид собственного производства с листьями салата и соусом чили-майо)	748 ₺
<b>Зеленый боул со шпинатом, бобами эдамаме и киноа</b> (лимонный дрессинг подается отдельно)	748 ₺
<b>Из узбекских томатов с крымским луком</b> (заправка на выбор: сметана или оливковое масло)	698 ₺
<b>С печенью трески и заправкой из щучьей икры</b> (русская фуа-гра с микс салатом, картофелем, перепелиным яйцом и щучьей икрой)	1 298 ₺
<b>С лососем, авокадо и брокколи</b> (мелко нарезаем все ингредиенты и заправляем соусом из домашнего майонеза)	1 348 ₺
<b>С ростбифом, картофелем и солеными груздями</b> 	948 ₺
<b>С уткой и инжиром</b>  (утка су-вид, микс салатов, редька арбузная, инжир, соус Ким Чхи)	1 108 ₺

## СУПЫ

---

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




## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

---

<b>Угольная треска с чёрным рисом</b>	1 598 ₺
<b>Палтус с картофелем и белыми грибами</b>	1 998 ₺
<b>Запеченый лосось с пюре из зеленого горошка</b>	1 988 ₺
<b>Филе сибаса с тархуном и жареными кабачками</b>	1 358 ₺
<b>Скумбрия унаги на гриле с кремом из цветной капусты</b>	948 ₺
<b>Котлеты с крабом и креветками с картофельным пюре и шпинатом</b>	1 598 ₺
<b>Кальмары на гриле с печеными перцами</b>	1 198 ₺
<b>Щучьи котлеты с икорным соусом, шпинатом и птитимом</b>	1 548 ₺





## МЯСО И ПТИЦА

---

<b>Утиная ножка конфи с пюре из топинамбура</b>	1 448 ₺
<b>Котлета по-киевски с кремом из цветной капусты</b>	1 498 ₺
<b>Свинные рёбра BBQ с салатом из огурца и мацони с кинзой</b>	1 198 ₺
<b>Медальоны из говядины с картофельным gratenem</b> <small>(рекомендуемая прожарка медуум, подается соус Порто)</small>	2 098 ₺
<b>Томлёные говяжьи щёки с картофельным кремом</b> <small>(рекомендуемая прожарка медуум)</small>	1 348 ₺
<b>Фланк стейк с брокколи и морковным пюре</b>	1 448 ₺
<b>Стриплойн с печёным томатом (цена за 100 гр)</b>  <small>(рекомендуемый вес 300 гр)</small>	1 198 ₺
<b>Рибай стейк с печеным томатом (цена за 100 гр)</b> <small>(рекомендуемый вес 350 гр)</small>	1 448 ₺
<b>Бифштекс с яйцом и грибным соусом</b> <small>(рекомендуемая прожарка медуум)</small>	1 148 ₺
<b>Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре</b>  <small>(подаем в мини сковородке с сырной корочкой)</small>	1 418 ₺
<b>Запечённый цыплёнок с морковным кремом</b> 	1 218 ₺

## ПАСТА И КАШИ

---

Зеленая гречка с томлёной уткой с сырной эспумой 	698 ₺
Папарделли с белыми грибами и трюфельным маслом 	1 228 ₺
Птитим с томлёной бараниной и томатным соусом 	1 298 ₺
Орзо с лососем и соусом песто 	1 358 ₺
Орзо с креветками, брокколи и сырной эспумой	1 198 ₺


## ГАРНИРЫ

---

Батат фри с трюфельным майонезом	698 ₺
Картофельное пюре	448 ₺
Брокколи с сырной эспумой	598 ₺
Чёрный рис	448 ₺
Шпинат с чесноком	448 ₺
Рис басмати	448 ₺
Спаржа гриль 100 гр	1 198 ₺
Овощи гриль с соусом песто	598 ₺

## ДЕСЕРТЫ

---

Меренговый рулет с малиной и фисташкой	698 ₺
Мильфей с малиной и сырным кремом	998 ₺
Медовик со свежими ягодами	798 ₺
Анна Павлова с кофейным кремом и ягодным компоте	648 ₺
Маковый торт с малиной	798 ₺
Грушевый пирог с ванильным мороженым	798 ₺
Чиа пудинг с малиной 	698 ₺
Сырники со сметаной и ягодным компоте	798 ₺
Мороженое или сорбет 50 гр <small>(ванильное, шоколадное, фисташковое, халва-страчателла, груша-юдзу, лимон-апельсин)</small>	358 ₺

**Debrett**  
RESTAURANT

Vnukovo Outlet Village, г. Москва, деревня Лапшинка, 8Д  
+7 905 567 33 33  
debrett.rest