

***Ресторан
«Аристократъ»***

Меню

***Restaurant
Aristocrate***

Menu

***Открыт с 07:00 до 01:00 ежедневно
Daily open from 07:00 to 01:00***

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

Икра красная зернистая
Salmon Caviar
50 gr.
750.00 *

Гарниры к икре на Ваш выбор:
пшеничные блины, тосты, тертое яйцо, зеленый лук, сметана
May be served with Pancakes,
Toasts, grated Egg, Spring Onions and Sour cream.

Тар-тар из лосося
с белым перцем и оливковым маслом,
сервируется бальзамическим соусом,
салатными листьями и свежими огурцами
Salmon Tartare with white Pepper and Olive oil,
served with Balsamic cream, Lettuce and Cucumbers
165 gr.
490.00

Карпаччо из лосося со свежим лимоном,
каперсами и оливковым маслом
Salmon Carpaccio with Fresh Lemon, Capers and Olive oil
70/70 gr.
460.00

Карпаччо из свежего Ананаса
с оливковым маслом, цедрой апельсина, мятой и перцем Розе
Pineapple Carpaccio with Olive Oil, Orange Citron, Mint and Rose pepper
110 gr.
290.00

* - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card

**Шпик соленый с луковой «шелухой»,
сервированный гренками из ржаного хлеба
и «икрой» из репчатого лука и томатов со специями**
Speak with Onion paste and Rye Toasts
300 gr.
390.00

**Карпаччо из говядины
с маслом из белых трюфелей, бальзамическим соусом,
каперсами, твердым сыром и салатной зеленью**
*Beef Carpaccio with White Truffle Oil, Balsamic cream,
Capers, Hard Cheese and Lettuce*
80/30 gr.
490.00

**Сыр «Моцарелла» с томатами,
салатными листьями и заправкой из бальзамического соуса,
оливкового масла и базилика**
*Mozarella slices with Tomatos and Lettuce
dressing of Balsamic cream, Olive oil and Basil*
150 gr.
520.00

**Ассорти из сыров
с медом и абрикосовым вареньем:
Маасдам, Гауда, Сыр с голубой плесенью,
Мягкий сыр Камамбер Блан, Сыр из твердых сортов.**
*Assorted Cheese with Honey and Apricot jam:
Maasdam, Gouda, Cheese with blue mold,
Soft cheese Camembert Blanc, Cheese from hard varieties.*
310 gr.
1300.00 *

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card*

САЛАТЫ
SALADS

Салат Греческий

с салатными листьями, свежими овощами, оливками и сыром Фета

Greek Salad with Lettuce, Fresh vegetables, Olives and Feta Cheese

250 gr.

390.00

**Микс салатных листьев с жареными вешенками,
заправленные бальзамическим кремом,
оливковым и растительным маслом.**

*Mixed salad with Grilled Mushrooms and Arugula, Lolo-Rosso, Iceberg and Frisse Lettuces
dressed with Balsamic cream, Olive and Vegetable Oil*

200 gr.

420.00

Салат с подкопченным Лососем,

свежими овощами и дрессингом из Манго

Salad with smoked Salmon, fresh Vegetables and Mango dressing

200 gr.

460.00

Салат из черешкового Сельдерея с

Тигровыми креветками, Лососем и Угрем,

**заправляется апельсиновым соком с Французской горчицей,
кунжутным маслом и соусом Хойсин**

Celery Salad with Tiger shrimps, Salmon, Soaked Eel

and dressing of Orange juice with French mustard, Jinjily oil and Soy sauce

200 gr.

770.00 *

Сочный салат с Ростбифом,

**огурцами, томатами и оливками, заправленный оливковым маслом, «Табаско» и
«Бальзамико»**

Salad with Roast Beef, Cucumbers, Tomatoes, black Olives,

dressed with Olive oil, Tabasco and Balsamic cream

200 gr.

440.00

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%*

5% is maximum by discount card

**Салат с печёной Тыквой и жареной Куриной Печенью,
салатными листьями, картофелем, красным луком и малиной
с заправкой из сока Лайма**

*Salad with baked Pumpkin and roasted Chicken Liver,
Lettuce, Potatoes, Onions, Raspberry, Lime juice dressing*

(Время приготовления салата не менее 30 минут)

(30 min of required cooking time)

250 gr.

390.00

**Салат из Куриной Грудки и Бекона
с салатными листьями, кедровыми орешками и клубничным соусом**

*Salad with Chicken Breast and Bacon,
served with Lettuce, Pine nuts and Strawberry sauce*

(Время приготовления салата не менее 30 минут)

(30 min of required cooking time)

235 gr.

560.00

**Салат с Уткой, жареной и глазированной в соевом соусе,
свежими овощами, салатными листьями и
соусом из сладкого Чили с горчицей и кунжутным маслом**

*Salad with grilled and glazed with Soy sauce Duck,
fresh Vegetables, Lettuce dressing with*

sweet Chili Sauce, Mustard and Jinjily oil

250 gr.

460.00

Салат Цезарь традиционный.

**Салатные листья Ромэйн с Беконом,
пряными сухариками, твердым сыром и заправкой Цезарь
из анчоусов, чесночного пюре, горчицы и микса масел.**

*Caesar Salad with Romaine lettuce, Bacon, Herby Croutons, Cheese and
tradition Caesar Dressing with anchovy, garlic puree, mustard and mix oils.*

160 gr.

420.00

Гарниры к салату Цезарь на Ваш выбор:

Caesar salad garnish of your choice:

Тигровые креветки

Grilled Tiger Shrimps

60 gr.

290.00

Филе Лосося

Grilled Salmon

40 gr.

190.00

Куриная грудка

Chicken breast

50 gr.

120.00

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS**

Креветки тигровые в хрустящем панцире с соусом «Айоли»

Tiger shrimps fried with sauce «aioli»

250/70 gr.

1100.00 *

**Морские гребешки
с пюре из сельдерея и картофеля с куркумой
и соусом «белое вино»**

*Scallops with celery puree and potato mash with a turmeric
and "white wine" sauce*

100 gr.

590.00 *

**Жульен из лесных грибов
с белым вином, сливками и сыром**

Mushroom Julienne with White Wine, Cream and Cheese

150 gr.

370.00

**Запеченный камамбер,
сервируется свежим виноградом, брусничным вареньем и тостами**

Baked camembert, served with Fresh Grapes,

Red bilberry Jam and Crispy Toasts

300 gr.

660.00 *

**Горячий Ананас,
приготовленный с пятью перцами, подается с соусом из манго**

Hot Pineapple cooked with Pepper of 5 sorts and Mango sauce

150 gr.

380.00

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card*

СУПЫ
SOUPS

Уха «Царская» из лосося, судака и палтуса
“Royal” Ukha with Salmon, Pike Perch and Halibut
350 gr.
480.00 *

Минестроне
на овощном бульоне с цветной капустой, брокколи,
луком пореем и томатами Черри
Vegetable Minestrone with Cauliflower, Broccoli, Leek and Cherry Tomatoes
350 gr.
360.00

Тыквенный суп-пюре с физалисом и жареными тыквенными семечками
Pumpkin Cream soup with Winter Cherry and roasted Pumpkin seeds
330 gr
340.00 *

Суп-пюре из белых грибов с взбитыми сливками
Porcini Mushroom Cream Soup with Whip Cream
350 gr.
390.00

СТЕЙКИ
из мраморной говядины Блэк Ангус
STEAKS

«Рибай»
(толстый край, рекомендуемая степень прожарки Medium/Medium Well)
Rib eye steak (Entrecote)
300 gr.
1890.00 *

«Нью-Йорк»
(тонкий край, рекомендуемая степень прожарки Medium Rear/Medium)
New York steak (Strip loin)
300 gr.
1680.00 *

«Денвер»
(центральная часть шеи, рекомендуемая степень прожарки Medium)
Denver steak
300 gr.
890.00 *

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card*

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

Итальянская паста с жареными цуккини и белыми грибами
Italian Pasta with fried Zucchini and Porcini Mushrooms
200 gr
440.00

Филе черного Палтуса,
приготовленное на парах белого вина в польете из фольги,
подается на подушке из грибов и овощей
(картофель, лук, сельдерей, кабачок, морковь)
White wine steamed Black Halibut fillet
rolled in foil served on Mushrooms with Vegetables
(potato, onion, celery, zucchini, carrot)
280 gr.
890.00

Паровое Филе Лосося
и ассорти из паровой мини-моркови, брокколи, спаржи, стручковой фасоли,
цветной капусты подаются с соусом из «двойных» сливок
Steamed Salmon fillet and Baby Carrot, Broccoli, Asparagus, Green Beans, Cauliflower
served with a "double" Cream sauce
300 gr.
860.00

Трио из судака, лосося и тигровой креветки,
запеченное в пергаменте с грибами, картофелем, луком, сельдереем,
кабачком, морковью и сливочным соусом
Pike Perch, Salmon and Tiger Shrimps
baked in parchment with Cream sauce, Mushrooms and Vegetables
(potato, onion, celery, zucchini, carrot)
300 gr.
790.00

Филе серебристой трески,
запеченное со шпинатом в сливках и сыром,
подается с салатными листьями, заправленными оливковым маслом
Silver Cod fillet baked with Spinach in Cream and Cheese
served with Lettuce, dressed with olive oil
300 gr.
690.00

**Перепела жареные с запеченной грушей,
подаются с красной смородиной и двумя соусами.**

*Roasted Quail with baked Pear,
served with red Currants and two sauces*
300 gr.
990.00 *

**Филе жареной утиной грудки
с теплым медово-цитрусовым салатом и соусом Де Ля Жу**
Duck Breast fillet with warm Honey Citrus salad and De La Joue Sauce

350 gr.
860.00

**Корейка свинины
с жареными стручковой фасолью и беконом**
подается с коньячно-сливочным соусом с черным перцем

*Loin Pork with roasted Green Beans and Bacon
served with Brandy Cream sauce with black Pepper*
350 gr.
580.00

**Говядина «Велингтон»,
запеченная в слоеном тесте с грибным «Дюкселем»,
подается с соусом Деми Глас**

*"Wellington" Beef
baked in puff pastry with mushrooms served with a Demi Glace sauce*
300 gr.
780.00

**Филе-Миньон из говядины,
сервированное паровыми овощами и сливочно-перечным соусом**
Mignon Beef Filet with Steamed Vegetables and Peppery-Cream Sauce

290 gr.
890.00

**Каре ягненка с клюквенным соусом,
жареным баклажаном, кабачком, луком-пореем и паприкой**
Rack of Lamb with Cranberry Sauce, roasted Eggplant, Courgettes, Leek and Paprika

350 gr.
1490.00 *

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card*

**ДЕСЕРТЫ
DESSERTS**

**Мороженое-нуга с цукатами,
карамелью и лесными ягодами**
Nougat Ice Cream with Candied Fruits, Caramel Coated and Wild Berries
150/100 gr.
320.00

**Мороженое
из зеленого чая с сырным кремом,
сервируется в корзиночке из теста**
Green Tea Ice Cream with Cheese Cream served in baked Basket
150/150 gr.
370.00

**Мильфей из белоснежного бэзе, малинового мороженого
и малиново-клубничного сорбета с теплым соусом из малины**
*Milfeuillete of Snow-white Meringue, Raspberry Ice Cream,
Raspberry and Strawberry Sorbet with warm Raspberry Sauce*
300 gr.
380.00

Сорбет на Выбор из:
Sorbet of your choice:

Лайма <i>Lime</i>	Экзотических фруктов <i>Tropical Fruits</i>	Лесных ягод <i>Wild Berries</i>
-----------------------------	---	---

110 gr.
360.00

Десерт «Три шоколада».
Мусс из белого, молочного и черного шоколада.
"Three chocolates" Dessert. Mousse of White, Milk and Dark chocolate
160 gr.
390.00

**Ассорти трюфелей ручной работы
из шоколада черного с маракуйей,
белого с манго и мартини и молочного с малиной.**
Assorted crafted truffles.
*Black chocolate Truffle with passion fruit,
White chocolate Truffle with mango and martini
and Milk chocolate Truffle with raspberry*
90 gr.
570.00

Блины пшеничные
с сырным кремом, консервированным персиком,
лесными ягодами и карамельным соусом
Wheat Pancakes with Cheese Cream, Canned Peaches and Caramel Sauce
200 gr.
520.00

Вафельные трубочки
с кремом из вареной сгущенки, фисташками,
малиновым соусом и сахарной пастой
Waffle Straw with Pistachio Cream, Condensed Milk,
Raspberry Sauce and Sugar Spread
200 gr.
590.00

Тирамису
с кремом из сыра и кофейным ликёром «Калуа»,
сервированный бисквитным печеньем, шоколадом и карамелью
Tiramisu with cheese cream and “Kahlua” coffee liqueur,
served with Biscuit cookies, Chocolate and Caramel
160 gr.
390.00

Шоколадный торт с ореховым пралине и карамелью
Chocolate cake with Nut praline served with Caramel
200 gr.
295.00

Запеченный сырный Чизкейк,
сервированный карамелью и меренгой
Baked Cheesecake served with Caramel and Meringue
130 gr.
265.00

Абрикосово-сливочный торт с малиной и вареной сгущенкой
Apricot Cream cake with Raspberry and Condensed Milk
170 gr.
230.00