

***Ресторан
«Аристократъ»***

Меню

*Restaurant
Aristocrate*

Menu

Открыт с 07:00 до 01:00 ежедневно
Open 07:00 to 01:00 Daily

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD APPETIZERS

Икра красная зернистая

Salmon Caviar

50 gr.

730.00

**По Вашему желанию икру можно сервировать
с тостами, тертым яйцом, зеленым луком и сметаной**

*You can serve caviar with
toast, grated egg, green onions and sour cream.*

**Тар-тар из семги,
заправленный свежим соком апельсина, каплей Табаско,
белым перцем, сервируется бальзамическим соусом,
красной икрой и филейками фруктов**

*Salmon Tar-Tar with Orange Juice Dressing, Tabasco and White Pepper, Served with Balsamic Sauce,
Red Caviar and Fruit Slices*

160/110 gr.

480.00

**Сыр «Моцарелла»
с томатами и заправкой из базилика**

Mozarella with Tomato and Basil Dressing

150 gr.

360.00

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.

250.00

* *Вегетарианское блюдо (Vegetarian dish)*

Сыровяленный окорок «Хамон Серрано»

Ham «Jamon Serrano»

100 gr.

490.00

Сало соленое с луковой икрой и ржаными гренками

Salted Lard with Onion Caviar and Rye Toasts

300 gr.

490.00

Оленина сырокопчёная с брусничным соусом

Raw Smoked Deer meet with Cowberry Sauce.

100/50/5 gr.

560.00

Карпаччо из говядины

**с маслом из белых трюфелей, бальзамическим соусом,
жареными каперсами, Пармезаном и салатной зеленью**

*Beef Carpaccio with White Truffle Oil,
Fried Capers, Parmesan and Baby Lettuce*

80/30 gr.

590.00

Сырная тарелка.

**Ассорти из сортов сыра: Гауда, Маасдамер, Гойя,
Плезир с белой плесенью, Кубанский Блюз с голубой плесенью.**

*Assorted elite cheese: Gouda, Maasdamer, Goya, Plaisir with white mold,
Kuban Blues with blue mold.*

450 gr.

990.00

САЛАТЫ SALADS

Салат Уолдорф

из корневого сельдерея, грецких орехов и зеленого яблока

Waldorf Salad with Celery Root, Walnuts and Green Apple

210 gr.

390.00

Салат Греческий

с салатными листьями, баклажанами, оливками и сыром Фета

Greek Salad with Salad Green, Eggplant, Olives and Feta Cheese

250 gr.

490.00

Салат из Черешкового сельдерея

**с Тигровыми креветками, крабами, лососем, угрём
и дрессингом из апельсинового сока с Французской горчицей
и кунжутным маслом**

*Salad with Celery Stalks, Crabs, Tiger Shrimps, Salmon and Conger
and a dressing of orange juice with French Gorchev and Sesame oil*

230 gr.

780.00

Салат Сицилиано

**из Тигровых креветок с томатами Черри и салата Руккола,
заправленный Бальзамическим соусом с
Оливковым маслом и сыром Пармезан**

*Siciliano Salad with Tiger Shrimps, Tomatoes Cherry and Rucola Salad,
dressed with Balsamic, Olive oil and Parmesan Cheese*

165 gr.

640.00

**Микс салатных листьев с жареными вешенками.*
Руккола, Лоло-Россо, Айсберг и Фриссе с ядрами кедровых орехов,
заправленные Бальзамическим соусом,
оливковым и растительным маслом.**

Mixed salad with Grilled Mushrooms.

*Arugula, Lolo-Rosso, Iceberg and Frisse Lettuce with the Pine nuts,
dressed with Balsamic Cream, Olive and Vegetable Oil*

200 gr.

460.00

Микс салатных листьев с жареными вешенками и молочной телятиной.

Mixed salad with Grilled Mushrooms and Dairy Beef.

230 gr.

580.00

* Вегетарианское блюдо (Vegetarian dish)

**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)

235 gr.

480.00

**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*

200 gr.

440.00

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

Salad with baked Pumpkin and fried Chicken Liver, Lettuce, Potatoes, Onions, Raspberry, Lime juice

250 gr.

350.00

**Салат с Белыми грибами. *
Салатные листья с огурцом, томатами Черри
и дрессингом из соевого соуса, оливкового масла, сока лайма**

Salad with Porcini Mushrooms.

Lettuce with Cucumber, Cherry tomatoes and Soy sauce, Olive oil, Lime juice

270 gr.

580.00

**Салат Цезарь традиционный.
Салатные листья Ромэйн с пряными сухариками,
твердым сыром и заправкой Цезарь.**

Caesar Salad with Herb Croutons, Cheese and House Made Caesar Dressing

160 gr.

350.00

Гарниры к салату Цезарь на ваш выбор:

Caesar salad garnish of your choice:

Тигровые креветки

Grilled Shrimps

60 gr.

325.00

Бекон

Bacon

30 gr.

120.00

Филе Лосося

Grilled Salmon

40 gr.

150.00

Куриная грудка

Chicken breast

50 gr.

140.00

* *Вегетарианское блюдо (Vegetarian dish)*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

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

Mushroom Julienne with White Wine, Cream and Cheese

150 gr.

280.00

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

Baked camembert, served with Fresh Grapes,

Red whortleberry Jam and Crispy Toasts

300 gr.

560.00

**Морские гребешки
с овощным соте из цуккини и моркови под сливочным соусом**

Sea Combs with Vegetable Saute (courgettes, carrots) and Creamy sauce

175 gr.

560.00

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

Hot Pineapple with five Pepper and Mango sauce

150 gr.

380.00

** Вегетарианское блюдо (Vegetarian dish)*

СУПЫ
SOUPS

Минестроне *
**на овощном бульоне с цветной капустой, брокколи,
луком пореем и томатами Черри**

Minestrone with Vegetable Broth, Cauliflower, Broccoli, Leek and Tomatoes

350 gr.

340.00

Суп-пюре из белых грибов с взбитыми сливками

Cream Soup with Porcini and Whipping Cream

350 gr.

440.00

**Суп-пюре из цуккини,
шпината и шампиньонов, сервированный кукурузными хлопьями**

Cream Soup with Zucchini, Spinach and Button Mushrooms,

Garnished with Cornflakes

350 gr.

380.00

** Вегетарианское блюдо (Vegetarian dish)*

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

Паста «Таглиателли» с лососем и креветками

Tagliatelle Pasta with Salmon and Shrimps

200 gr.

660.00

**Филе черного Палтуса,
приготовленное на парах белого вина в попъете из фольги,
подается на подушке из овощей**

*White wine steamed Black Halibut fillet,
Rolled in foil paupiettes and on Vegetable pillow*

280 gr.

860.00

**Паровые Филе Лосося и ассорти овощей
подаются с соусом из «двойных» сливок с Лаймом,
Миндалем и перцем Розе**

*Steam Salmon fillets and Assorted Vegetables,
served with a Sauce of "double" cream with Lime juice Almonds and pepper Rose*

350 gr.

960.00

**Запеченное Филе Дорады,
сервированное отварной зеленой спаржей,
сливочным соусом с шафраном и апельсиновым маслом**

*Baked Fillet Dorada, served with boiled Green Asparagus,
Cream sauce with Saffron and Orange oil*

300 gr.

990.00

**Филе атлантической Трески,
запеченное с шпинатом и сыром, подается с
салатными листьями, оливковым маслом и кремом «Бальзамико»**

*Fillet Atlantic Codfish baked with Spinach and Cheese,
served with Salad Leaves, Olive Oil and "Balzamiko" Sauce*

280 gr.

620.00

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

*Fried 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 Ла Жу**

Fillet Duck Breast with warm Citrus salad, Honey and De La Joue Sauce

350 gr.
1130.00

**Каре ягненок с клюквенным соусом,
жареным баклажаном, кабачком, луком-пореем и паприкой**

Rack of Lamb with Cranberries Sauce, Eggplant, Bush-Pumpkin, Leek and Paprika

350 gr.
1390.00

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

*Loin of Pork with roasted Green Beans and Bacon
served with Brandy Cream sauce with black Pepper*

350 gr.
630.00

**Филе-Миньон из говядины,
сервированное паровыми овощами и сливочно-перечным соусом**

Filet Mignon with Steamed Vegetables and Cream-Peppery Sauce

300 gr.
890.00

**Стейк из Мраморной говядины,
с печеной паприкой и свежей салатной зеленью**

Marble Beef Steak with Steamed Vegetables and White Wine flambé

300 gr.
1360.00

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

**Мороженое-нуга с цукатами,
карамелью и лесными ягодами**

Nougat Ice Cream with Candied Fruits and Wild Berries Under Caramel Cage
150/100 gr.
320.00

**Мороженое
из зеленого чая с сырным кремом,
сервируется в корзиночке из теста**
Green Tea Ice Cream with Cheese Sauce and Cocoa
150/150 gr.
350.00

**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 Raspberry lukewarm Sauce*
300 gr.
380.00

Сорбе на Выбор из:

Sorbet, you are welcome to choose:

Лайма
Lime

Экзотических фруктов
Tropical Fruit

Лесных ягод
Wild Berries

110 gr.
250.00

Десерт «Три шоколада».

Мусс из белого, молочного и черного шоколада.
Dessert "Three chocolate." Mousse of White, Milk and Dark chocolate
160 gr.
320.00

**Ассорти трюфелей ручной работы
из шоколада черного с маракуйей,
белого с манго и мартини и молочного с малиной.**

Assorted truffles.
Black chocolate Truffle with passion fruit,
White chocolate Truffle with mango and martini and Milk chocolate Truffle with raspberry
90 gr.
370.00

Блины пшеничные

**с сырным кремом, консервированным персиком,
лесными ягодами и карамельным соусом**

Pancakes with Cream Cheese, Fruits and Caramel

200 gr.

520.00

Вафельные трубочки

**с кремом из вареной сгущенки, фисташками,
малиновым соусом и сахарной пастой**

Wafer Rolls with Pistachio Cream, Condensed Milk and Raspberry Sauce

200 gr.

560.00

Тирамису

**с кремом из сыра и кофейным ликёром «Калуа»,
сервированный бисквитным печеньем, шоколадом и карамелью**

*Tiramisu with cream cheese and “Kahlua” liqueur,
served with Biscuit cookies, Chocolate and Caramel*

160 gr.

320.00

**Шоколадный торт с ореховым пралине,
декорированный пчелиными сотами и карамелью**

Chocolate cake with Nuts praline, served with Comb and Caramel

200 gr.

295.00

**Запеченный сырный Чизкейк,
сервированный карамелью и меренгой**

Baked cheese Cheesecake, served with Caramel and Meringue

130 gr.

220.00

Творожное суфле

с клубничным вареньем и ягодами черной смородины

Cheese souffle with Strawberry jam and Black currant

130 gr.

310.00

Абрикосово-сливочный торт с малиной

Apricot-creamy cake with Raspberry

170 gr.

230.00

БИЗНЕС-ТАИМ
BUSINESS TIME

С 12.00 до 15.00
From 12.00 to 15.00
С понедельника по четверг
Monday to Thursday

Скидка 20% на все меню*
*20% discount on all menu **

**Провести обеденный перерыв в приятной атмосфере
с высочайшим уровнем сервиса -
достойно вашего бизнеса!**

Приятного аппетита!
Bon Appetit!

Ресторан «Аристократ»
Restaurant "Aristocrat"
Утонченность форм, изысканность вкуса!



УТОНЧЕННОСТЬ ФОРМ,
ИЗЫСКАННОСТЬ ВКУСА!

Refinement of forms, refinement of taste!

***кроме табачных изделий и алкоголя**
* *except tobacco and alcohol*