

***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.

750.00 *

Гарниры к икре на Ваш выбор:

пшеничные блины, тосты, тертое яйцо, зеленый лук, сметана

You can serve Caviar with Pancakes,

Toast, grated Egg, green 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 sauce, Lettuce and Cucumbers*

165 gr.

490.00

**Карпаччо из лосося со свежим лимоном,
каперсами и оливковым маслом**

Carpaccio of Salmon with Fresh Lemon, Capers and Olive oil

70/70 gr.

460.00

**Сыр «Моцарелла» с томатами,
салатными листьями и заправкой из бальзамического соуса,
оливкового масла и базилика**

Mozarella with Tomato and Basil Dressing

150 gr.

520.00

**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%

Сало соленое с луковой икрой и ржаными гренками

Salted Lard with Onion Caviar and Rye Toasts

300 gr.

390.00

**Оленина и утиная грудка сырокопченые
с соусом из ягод дикой брусники**

Raw Smoked Deer meet and Duck breast with Cranberries sauce

50/50/50/5 gr.

590.00

**Карпаччо из говядины
с маслом из белых трюфелей, бальзамическим соусом,
каперсами, твердым сыром и салатной зеленью**

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

80/30 gr.

490.00

**Ассорти из сыров
с медом и абрикосовым вареньем:
Гауда, Маасдамер, Гойя, Плезир с белой плесенью,
Кубанский Блюз с голубой плесенью.**

Assorted Cheese with Honey and Apricot jam:

Gouda, Maasdamer, Goya, Plaisir with white mold, Kuban Blues with blue mold.

310 gr.

*1300.00 **

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%*

САЛАТЫ
SALADS

Салат Греческий

с салатными листьями, свежими овощами, оливками и сыром Фета

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

250 gr.

360.00

Салат с подкопченным Лососем,

свежими овощами и дрессингом из Манго

Salad with smoked Salmon, fresh Vegetables and dressing of Mango

200 gr.

580.00

Салат из черешкового Сельдерея с

Тигровыми креветками и Лососем,

заправляется апельсиновым соком с Французской горчицей и кунжутным маслом

*Salad of celery stemmed with Tiger prawns, Salmon,
and dressing of Orange juice with French mustard and Sesame oil*

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*

200 gr.

520.00

* - максимальная скидка по дисконтной карте 5%

**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*
(Время приготовления салата не менее 30 минут)

250 gr.
440.00

**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)

235 gr.
580.00

**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 Duck, grilled and glazed with Soy sauce,
fresh Vegetables, Lettuce and
sweet Chili Sauce, Mustard, Sesame oil*

250 gr.
560.00

**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.
440.00

Гарниры к салату Цезарь на Ваш выбор:
Caesar salad garnish of your choice:

Тигровые креветки

Grilled Shrimps

60 gr.
345.00

Бекон

Bacon

30 gr.
140.00

Филе Лосося

Grilled Salmon

40 gr.
190.00

Куриная грудка

Chicken breast

50 gr.
150.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

**Жульен из лесных грибов
с белым вином, сливками и сыром**
Mushroom Julienne with White Wine, Cream and Cheese
150 gr.
320.00

**Запеченный камамбер,
сервируется свежим виноградом, брусничным вареньем и тостами**
*Baked camembert, served with Fresh Grapes,
Red whortleberry Jam and Crispy Toasts*
300 gr.
660.00 *

**Морские гребешки
с овощным соте из цуккини и моркови под сливочным соусом**
Sea Combs with Vegetable Saute (courgettes, carrots) and Creamy sauce
175 gr.
590.00 *

**Горячий Ананас,
приготовленный с пятью перцами, подается с соусом из манго**
Hot Pineapple with five Pepper and Mango sauce
150 gr.
380.00

* - максимальная скидка по дисконтной карте 5%

СУПЫ
SOUPS

Уха «Царская» из лосося, судака и палтуса

Tsar's U-ha with Salmon, Pike Perch and Halibut

350 gr.

*480.00 **

Минестроне

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

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

350 gr.

360.00

**Тыквенный суп-пюре с физалисом и жареными *
тыквенными семечками**

Pumpkin soup with Winter Cherry and roasted Pumpkin seeds

330 gr

340.00

Суп-пюре из белых грибов с взбитыми сливками

Cream Soup with Porcini and Whipping Cream

350 gr.

390.00

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%*

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 попъете из фольги,
подается на подушке из овощей**

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

280 gr.

890.00

**Паровое Филе Лосося и ассорти овощей
подаются с соусом из «двойных» сливок**

*Steam Salmon fillets and Assorted Vegetables,
served with a Sauce of "double" cream*

300 gr.

860.00

**Трио из судака, лосося и тигровой креветки,
запеченные в пергаменте с овощами и сливочным соусом**

*Pike Perch , Salmon and Tiger Prawns
baked in parchment with Vegetables and Cream sauce*

300 gr.

790.00

**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 *

* - максимальная скидка по дисконтной карте 5%

**Филе жареной утиной грудки
с теплым медово-цитрусовым салатом и соусом Де ля Жу**
Fillet Duck Breast with warm Citrus salad, Honey 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 of 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**
Beef "Wellington"
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**
Filet Mignon with Steamed Vegetables and Cream-Peppery Sauce
290 gr.
890.00

**Каре ягненка с клюквенным соусом,
жареным баклажаном, кабачком, луком-пореем и паприкой**
Rack of Lamb with Cranberries Sauce, Eggplant, Bush-Pumpkin, Leek and Paprika
350 gr.
1490.00 *

* - максимальная скидка по дисконтной карте 5%

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.
370.00

**Мильфей из белоснежного бeze, 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.
360.00

Десерт «Три шоколада».

Мусс из белого, молочного и черного шоколада.
Dessert "Three chocolate." 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 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.

590.00

**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.

390.00

Шоколадный торт с ореховым пралине и карамелью

Chocolate cake with Nuts praline, served with Caramel

200 gr.

295.00

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

Baked cheese Cheesecake, served with Caramel and Meringue

130 gr.

265.00

**Творожное суфле
с клубничным вареньем и ягодами черной смородины**

Cheese souffle with Strawberry jam and Black currant

130 gr.

350.00

Абрикосово-сливочный торт с малиной

Apricot-creamy cake with Raspberry

170 gr.

230.00