

Холодные закуски

/время приготовления от 15 минут/

Нерка подкопченная	100/30	1000
<i>Подается с долькой лимона</i>		
Лосось слабой соли	100/30	1000
<i>Подается с долькой лимона</i>		
Палтус холодного копчения	100/30	1000
<i>Подается с долькой лимона</i>		
Севиче из курильского гребешка	100/30	1100
<i>Подается с долькой лимона</i>		
Строганина из чавычи	100/30	900
<i>Нарезанная стружкой замороженная, подается с соевым соусом и долькой лимона</i>		
Тартар из гребешка	100	900
<i>Курильский гребешок в соусе "Том-Кха", с кислицей и цедрой лайма</i>		
Печень тихоокеанской трески	200/60	650
<i>Подается с картофельной бриошью собственного приготовления</i>		
Карпаччо из тихоокеанского осьминога в цитрусовом соусе	230	900
Олюторская сельдь	470	650
<i>Подается с картофельными дольками, малосольными огурцами, красным луком и маринованными опятами</i>		
Ассорти фермерских сыров	320/50	2300
<i>Подается с медом и орехами</i>		
Томленный говяжий язык	100/60	650
<i>Подается с хреном и горчицей</i>		
Закуска под водку	300	650
<i>Домашние гренки, малосольные огурцы, маринованный лук и сало</i>		
Тартар из оленины	170	1100
<i>Подается в тарталетках с кремом из черного чеснока и трюфельным соусом</i>		
Ассорти свежих овощей	250	800
<i>Томаты, огурцы, болгарский перец, микс зелени</i>		
Ассорти домашних солений	450	800
<i>Квашеная капуста, томаты черри, малосольные огурцы, маринованные опята, красный лук</i>		
Рулеты из баклажанов с тигровой креветкой	270	1100

Салаты

/время приготовления от 15 минут/

Греческий салат	250	750
<i>Спелые томаты, огурцы, болгарский перец и зелень.Оливки, маслины, красный лук и сыр фета. Заправлены оливковым маслом и крем-бальзамиком</i>		
Цезарь с тигровой креветкой	280	950
<i>Подается с домашними чипсами</i>		
Цезарь с куриной грудкой	280	800
<i>Подается с домашними чипсами</i>		
Зеленый салат с яйцом пашот	300	800
<i>Салат из свежих овощей: брокколи, огурцы, кабачки, зеленое яблоко и сельдерей. Подается с яйцом пашот, крем-авокадо и орехами</i>		
Буратта с томатами	220	1300
<i>Фермерская буратта подается с сочными томатами и ароматной картофельной бриошью собственного приготовления</i>		
Салат с печеной свеклой	190	700
<i>Печеная свекла, нежный козий сыр и свежий микс зелени. Украшено малиной и ароматными кедровыми орешками</i>		
Азиатский салат	300	1200
<i>Салат с обжаренной телятиной, хрустящим картофелем пай и свежим овощным миксом. Подается с кунжутным соусом</i>		
Салат с морепродуктами	320	1300
<i>Томаты черри, листья салата, огурцы и стебель сельдерея, обжаренные до золотистой корочки морепродукты – осьминог, кальмар, креветки, приправленные соусом «Амадзу» и сыром «Пармезан»</i>		
Салат с жареными баклажанами	280	900
<i>Баклажаны, обжаренные до золотистой корочки, спелые томаты и свежий лист салата. Блюдо украшают веточкой кинзы, сливочным сыром и орехами</i>		
Теплый салат с перепелкой	320	950
<i>Салат с запеченным картофелем, сочными розовыми томатами, хрустящими маринованными огурцами, перепелиными яйцами и золотистой поджаренной тушкой перепелки, заправленный медово-горчичным соусом</i>		
Теплый салат с олениной	270	1200
<i>Обжаренная вырезка олени, лист салата, печеный картофель бейби, малосольные огурцы приправленные медово-горчичным соусом и кедровыми орешками</i>		
Салат с крабом	250	1400
<i>Салат с крабом, сочными томатами, свежим огурцом и нежным пюре из авокадо, заправленный домашним майонезом</i>		
Салат с тигровой креветкой	250	1050
<i>Салат на основе тигровых креветок, листья салата, розовых томатов с добавлением сегмента помело приправленных соусом "Амадзу" и лепестками миндаля</i>		

Брускетты

/время приготовления от 15 минут/

Брускетта с крабом	300	1600
<i>Хрустящая чабатта собственного приготовления с кремом "Чиз Чили", соусом терияки и мясом краба стригуна</i>		
Брускетта с тигровой креветкой	330	950
<i>Хрустящая чабатта собственного приготовления с кремом "Чиз Чили", соусом терияки, свежим огурцом и тигровой креветкой</i>		
Брускетта с семгой	330	1200
<i>Хрустящая чабатта собственного приготовления с кремом "Чиз Чили", соусом терияки,авокадо кремом и нежным лососем слабой соли</i>		
Брускетта с ростбифом	330	950
<i>Хрустящая чабатта собственного приготовления с кремом "Чиз Чили", соусом терияки, печеным перцем и сочным ростбифом</i>		



РЕСТОРАН СПУТНИК SPUTNIK RESTAURANT

пн-вск с 13:00 до 23:00

Администратор ресторана
8 (984) 161-20-20

Горячие закуски

/время приготовления от 15 минут/

Жульен с курильским гребешком	120/30	1000
<i>Подаются с картофельной бриошью</i>		
Жульен с магаданским трубачом	120/30	1000
<i>Подаются с картофельной бриошью</i>		
Жульен с крабом	120/30	1000
<i>Подаются с картофельной бриошью</i>		
Драники с семгой слабой соли	300/40	1000
<i>Подаются с домашней сметаной</i>		
Томленный краб с томатами	170/60	1200
<i>Фаланги краба-стригуна в томленных томатах с белым вином и муссом из пармезана. Подаются с домашней картофельной бриошью</i>		
Кольца кальмара темпура	180/50	850
<i>Подаются с соусом тартар</i>		
Сырные палочки	200/50	650
<i>Подаются с соусом тартар</i>		
Тигровые креветки темпура	190/50	1150
<i>Подаются с соусом тартар</i>		
Чесночные гренки с пармезаном	150/50	350
<i>Подаются с соусом тартар</i>		
Морское плато	800	3800
<i>Морское ассорти: кальмар, креветка, гребешок, трубач, осьминог и щупальца кальмара. Подается с жареным ромэйном и дольками лимона</i>		
Костный мозг с тигровой креветкой	350	1500
<i>Подаётся с соусом из ферментированного черного чеснока и кремом из черемши</i>		

Супы

/время приготовления от 15 минут/

Борщ из оленины	350/50	950
<i>Подается с чесночными пампушками, песто из черемши и салом</i>		
Уха по-камчатски	300/30	950
<i>Подается с настойкой</i>		
Берингийский Том Ям	300/50	1400
<i>Том Ям с историей (можно выбрать остроту)</i>		
Томатный крем-суп с крабом	300	1150
<i>Подача на выбор: горячая или холодная</i>		
Шурпа из ягненка с костным мозгом	300	1200
Куриный бульон с яйцом	300	600
Сливочный суп с морепродуктами	350	1100
<i>Суп, приготовленный на основе рыбного бульона с добавлением сливок, свежих томатов и разнообразных морепродуктов, таких как мидии, щупальца осьминога, креветки и кальмары</i>		

Рыбные блюда и морепродукты

/время приготовления от 30 минут/

Магаданский трубац в цитрусовом соусе	100/50	900
Синекорый палтус с камчатским крабом	320	1800
<i>Запеченное филе синекорого палтуса с камчатским крабом на подушке из томатов</i>		
Стейк из синекорого палтуса	300/100/30	1650
<i>Подается с салатом из оливок, маслин, помидоров и листьев салата с красным луком</i>		
Биточки из камчатского краба с картофельным пюре	120/120/50	1300
Тихоокеанский осьминог	120/180/30	1500
<i>Томленый осьминог на подушке из 3-х видов томатов, подается со свежей рукколой и базиликом</i>		
Стейк из лосося с птитимом	280	850
Котлеты из курильского гребешка с картофельным пюре	120/120/40/30	1200
Стейк из чавычи	300/100/30	1850
<i>Подается с салатом из оливок, маслин, помидоров и листьев салата с красным луком</i>		
Курильские мидии в сливочном соусе	400/50	1550
<i>Подаются с картофельной бриошью</i>		
Командорский кальмар	230	900
<i>Кальмар обжаренный до золотистой корочки с ромейном и сальсой из томатов</i>		
Котлета из нерки с тигровой креветкой	180/120	950
<i>Подается с картофельным пюре</i>		

Мясные блюда

/время приготовления от 30 минут/

Папоротник с телятиной	300	1200
Бефстроганов из оленины с командорскими грибами	200/120/30	1200
Филе миньон с курильским гребешком	400	2100
Стейк мясника с картофельным кремом и печеными шампиньонами	250/30	2800
Утиная ножка с камчатскими дикоросами	200/200/30	1200
<i>Подается с жареной картошкой</i>		
Стейк из свинины	200/150/30	1000
<i>Подается с картофелем по-деревенски и соусом "Нью Йорк"</i>		
Телячьи щечки с кремом из печеного корня сельдерея	250	1400
Стейк Рибай	250/150/30	3200
<i>Подается с картофелем по-деревенски и соусом "Нью Йорк"</i>		
Телячий язык с жареным ромейном	160/150/50	1300
<i>Подается с соусом из белых грибов</i>		
Бифштекс из камчатского оленя	200/120	1350
<i>Подается на подушке из папоротника с белыми грибами, яйцом пашот и соусом демиглас</i>		
Каре ягненка	250/50/50	2400
<i>Подается на лепешке с соусом "Нью Йорк" и отварной кукурузой</i>		
Курица в карамельном соусе	250/100	850
<i>Подается с рисом</i>		
Ньокки с белыми грибами и телячьими щечками	160/140	1200
<i>Ньокки - небольшие клецки, приготовленные на основе картофеля и сыра рикотта</i>		
Котлетки из цыпленка с картофельным пюре	120/120/50	750
<i>Подаются с соусом из белых грибов</i>		

Пельмени и пасты

/время приготовления от 20 минут/

Пельмени из оленины	250/40	850
<i>Подается с брусникой и домашней сметаной (можно с бульоном)</i>		
Равиоли с морепродуктами	300	1200
<i>Подается с вялеными томатами черри и муссом из пармезана</i>		
Карбонара по-камчатски	230	900
<i>Карбонара в авторском исполнении с командорским кальмаром</i>		
Паста с крабом в сливочном соусе	300	1200
Паста с креветкой в соусе Том Ям	270	1000



РЕСТОРАН СПУТНИК SPUTNIK RESTAURANT

пн-вск с 13:00 до 23:00

Администратор ресторана
8 (984) 161-20-20

Гарниры

/время приготовления от 15 минут/

Картофель фри	150	350
Картофель по-деревенски	150	350
Овощи гриль	200	600
Жареный папоротник	150	450
Запеченные брокколи	150	450
Хлебная корзина	150	350

Десерты

/время приготовления от 20 минут/

Медовик с соленой карамелью	150/30	550
<i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>		
Шоколадный фондан	150/30	700
<i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>		
Лимонный тарт с кокосовым кремом	130	500
Яблочный штрудель	150/30	550
<i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>		
Чизкейк Сан Себастьян	130/40	650
<i>Подается с сорбетом из жимолости</i>		
Меренговый рулет с малиной	150	600

Мороженое

/время приготовления от 10 минут/

Ванильное	130	500
Шоколадное	130	500
Миндальное	130	500