

Мекензи



1 7 8 3

~ Меню ~

Царский кус

- Икра лосося Мурманск 50 г / 790 руб
- Икра щуцы Астрахань 50 г / 790 руб
- Морской гребешок с клубникой 100 г / 990 руб
- Устрица заморская 1 шт / 690 руб
- Устрица 1 шт / 590 руб
- Полдюжины устриц 3 540 руб

Малосоли

- New* Малосольные огурцы в тыкве 200 г / 590 руб
- New* Малосольные томаты в дубовой кадке с хреном 200 г / 690 руб
- New* Грузди с ялтинским луком, домашним маслом, семенами горчицы и тыквенными семечками 200 г / 740 руб
- New* Грузди с ялтинским луком, семенами горчицы, сметаной и тыквенными семечками 200 г / 790 руб

Блины

- Стопка блинов пшеничных полдюжины 440 руб
- Добавки разные к блинам:
 - Сметана густая 60 г / 150 руб
 - Варёная сгущёнка 50 г / 150 руб
 - Мёд цветочный 50 г / 170 руб
 - Апельсины в карамели 70 г / 210 руб
 - Варенье домашнее 60 г / 210 руб
 - Сливочный пломбир 60 г / 220 руб
- Мёд каштановый с кедровым орехом 50 г / 220 руб

Холодные закуски

- Форшмак на бородинском хлебе 210 г / 490 руб
- Пряная сельдь с ароматным картофелем и домашним маслом 270 г / 620 руб
- New* Паштет из мидий 140 г / 690 руб
- New* Эклер-дог с осьминогом 120 г / 990 руб
- Эклер с копчёной форелью 100 г / 490 руб
- Эклер с камчатским крабом 100 г / 490 руб
- Эклер с угрём и сыром страчателла 100 г / 640 руб
- Кхе из белой рыбы с овощами 100 г / 490 руб
- Рулет из заморской креветки, чинённый страчателлой 210 г / 790 руб
- Карпаччо из телятины 140 г / 1 490 руб
- New* Тартар из говядины на гратене 150 г / 890 руб
- Тартар из форели с манго 160 г / 1 250 руб
- Ассорти фермерских сыров с цветочным мёдом 230 г / 1 390 руб

Салаты

- Фирменный цезарь с рулетом из цыплёнка и сыром Тед-де-муан 230 г / 890 руб
- Фирменный цезарь с атлантическими креветками и сыром Тед-де-муан 230 г / 970 руб
- Греческий салат 340 г / 790 руб
- Тёплый салат с телятиной и сезонными овощами 210 г / 990 руб
- Салат с сыром страчателла, цветочным мёдом и соусом из абрикоса 240 г / 890 руб
- Мимоза с камчатским крабом, щуцье икрой и поджаренными овощами 220 г / 790 руб
- Салат с тигровыми креветками, авокадо и огурцами 210 г / 1 190 руб
- Зелёный салат с камчатским крабом 220 г / 1 890 руб
- Оливье с камчатским крабом и сахалинскими креветками 230 г / 990 руб

Супы

- Суп с цыплёнком и домашней лапшой 450 г / 490 руб
- Борщ с говяжьими щёчками, подаётся с рюмкой водки Gastronom 500 г / 740 руб
- Уха с форелью и вонголе 410 г / 990 руб
- New* Крем-суп из белых грибов с трюфелем 770 руб
- Том-Ям с морепродуктами 420 г / 1 290 руб

Домашняя паста

- Макарони по-флотски 290 г / 640 руб
- Тальятелле с куриной грудкой и крымским грибом в сливочном соусе 320 г / 640 руб
- Тальятелле с морепродуктами в тосканском / сливочном соусе 490 г / 1 240 руб
- Тальятелле с креветками в трюфельном соусе 340 г / 1 290 руб

Фирменные блюда

- Бараньи язычки с трюфельным ризотто и муссом из феты 430 г / 1 590 руб
- Полдюжины морских гребешков, запечённых с сырами рокфор, шевре и сливочным соусом с пармезаном 320 г / 1 990 руб
- Соте с морепродуктами, палтусом и форелью в соусе из шампанского и сливок 400 г / 2 190 руб
- Щупальца осьминога по-сардински 300 г / 1 890 руб
- Соте с морепродуктами и камчатским крабом 420 г / 2 990 руб
- Говядина в азиатском стиле с печёным баклажаном и молодым картофелем 580 г / 3 490 руб
- Жульен с камчатским крабом со спаржей в соусе из шампанского и молодых сыров 490 г / 4 950 руб

Тёплое Рыба и Морепродукты

- Котлета из щуки и трески, мангольдом с травами и соусом из шампанского 280 г / 890 руб
- Томлёные рапаны в сливочном соусе со степным крымским грибом 300 г / 990 руб
- Треска на гриле с ризотто из чёрного риса 290 г / 790 руб
- Вонголе с овощами в винном соусе 290 г / 1 290 руб
- Жареный морской гребешок с картофельным пюре и соусом из сморчков 260 г / 1 290 руб
- Голубцы с крабом 320 г / 1 190 руб
- Форель Гравлак с брокколи и трюфельным муссом 220 г / 1 590 руб

Тёплое Мясо и Птица

- Говяжий язык с гречотто с белыми грибами и сливочным хреном 320 г / 990 руб
- Котлета Пожарская из трёх видов птицы 340 г / 890 руб
- Говяжьи щёчки с картофельным пюре, сморчками и брусникой 290 г / 1 190 руб
- Утиная ножка с орзо и морковным кремом 390 г / 840 руб
- Фермерский цыплёнок с обжаренным молодым картофелем 490 г / 1 170 руб
- Бефстроганов «Мекензи» подаётся с картофельным пюре и малосольными огурцами 360 г / 840 руб
- Филе миньон из бычка под гранатовым соусом 250 г / 1 690 руб

Меню

Вес блюда указан в сыром виде. Цена за 100 г

Улов дня

*цену уточняйте у официанта

Сибас 540 руб

Дорадо 540 руб

Рапан 690 руб

Креветки тигровые 690 руб

Морские гребешки 940 руб

Филе миньон 930 руб

Филе форели 990 руб

Осьминог 1 290 руб

Стриплоин 1 290 руб

Рибай 1 390 руб

Краб, мясо 1 920 руб

*точную цену и выход весового блюда уточняйте у официанта

Овощи

- Картофельное пюре с трюфельным маслом и пармезаном 270 г / 490 руб
- Молодой запечённый картофель с травами 290 г / 490 руб
- Запечённый баклажан с гранатом и травами 210 г / 580 руб
- Сезонные овощи запечённые 360 г / 620 руб

Хлеб на закваске

Подается со взбитым сливочным маслом

Хлебное ассорти 490 руб

Тартин цельнозерновой 210 руб

Бородинский хлеб 210 руб

Чиабатта пшеничная 210 руб

Десерты

Эклер с заварным кремом

и фисташкой 140 г / 390 руб

Медовик 180 г / 490 руб

Три шоколада 190 г / 660 руб

New Крем брюле 170 г / 670 руб

Шоколадный фондан 180 г / 645 руб

Десерт «Мекензи» 210 г / 790 руб

Гастрономическое мороженое

Сливочный пломбир 50 г / 190 руб

Сливочный пломбир

с сезонными ягодами 80 г / 470 руб

Сорбе в ассортименте 50 г / 260 руб

Мороженое ягодное 50 г / 260 руб

Шоколадное 50 г / 260 руб