

ЦАРСКИЙ КУС

- Икра лосося Мурманск 50 г / 680 руб
- Икра щуца Астрахань 50 г / 680 руб
- Морской гребешок с клубникой 100 г / 780 руб
- Устрица 1 шт / 490 руб
- Полдюжины устриц 2 700 руб

БЛИНЫ

- Стопка блинов пшеничных полдюжины 280 руб
- Добавки разные к блинам:
- Сметана густая 60 г / 120 руб
- Варёная сгущёнка 50 г / 120 руб
- Мёд цветочный 50 г / 140 руб
- Апельсины в карамели 70 г / 180 руб
- Варенье домашнее 60 г / 180 руб
- Сливочный пломбир 60 г / 190 руб
- Мёд каштановый с кедровым орехом 50 г / 190 руб

СОЛЕНЬЯ

цена за 100 г

- Разные маринованные перцы 210 руб
- Капуста квашеная с брусникой 210 руб
- Огурцы малосольные 220 руб
- Помидоры зелёные бочковые 240 руб
- Ассорти солений 320 г / 650 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Форшмак на бородинском хлебе 210 г / 390 руб
- Грибы мочёные со сметаной, ялтинским луком и семенами горчицы 170 г / 475 руб
- Пряная сельдь с ароматным картофелем и домашним маслом 270 г / 520 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 / 490 руб
- Рулет из заморской креветки, чинённый страчателлой 210 г / 790 руб
- Тартар из говядины на гратене 150 г / 690 руб
- Тартар из форели с манго 160 г / 1 250 руб
- Крудо из морепродуктов: форель, креветка сладкая, гребешок 190 г / 1 290 руб
- Ассорти фермерских сыров с цветочным мёдом 230 г / 990 руб

САЛАТЫ

- Цезарь с куриной грудкой 230 г / 590 руб
- Цезарь с тигровыми креветками 230 г / 690 руб
- Сельдь под шубой со сливочным хреном 220 г / 510 руб
- Греческий салат 340 г / 730 руб
- Салат с говяжьим языком, запечённым картофелем и горчичным соусом 230 г / 785 руб
- Теплый салат с телятиной и зимними овощами 210 г / 990 руб
- Салат с сыром страчателла, цветочным мёдом и соусом из абрикоса 240 г / 790 руб
- Мимоза с камчатским крабом, щуцье икрой и подкопчёнными овощами 220 г / 840 руб
- Салат с тигровыми креветками, авокадо и огурцами 210 г / 1 190 руб
- Оливье с камчатским крабом и сахалинскими креветками 230 г / 880 руб

СУПЫ

- Суп с цыплёнком и домашней лапшой 450 г / 490 руб
- Крем-суп из разных грибов с крымским трюфелем 370 г / 590 руб
- Томатный суп с сыром страчателла 370 г / 590 руб
- Борщ с говяжьими щёчками, подаётся с рюмкой водки Gastronom 500 г / 590 руб
- Уха с форелью и вонголе 410 г / 790 руб

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

- Макаронны по-флотски 290 г / 490 руб
- Тальятелле с куриной грудкой и крымским грибом в сливочном соусе 320 г / 620 руб
- Тальятелле с креветками в трюфельном соусе 340 г / 1 290 руб

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

- Жульен с пуляркой и разными грибами 490 г / 990 руб
- Тальятелле с морепродуктами в тосканском / сливочном соусе 490 г / 990 руб
- Полдюжины морских гребешков, запечённых с сырами рокфор, шевре и сливочным соусом с пармезаном 320 г / 1 550 руб
- Соте с морепродуктами, палтусом и форелью в соусе из шампанского и сливок 400 г / 1 700 руб
- Соте с морепродуктами и камчатским крабом 420 г / 2 655 руб
- Говядина в азиатском стиле с печёным баклажаном и молодым картофелем 580 г / 2 655 руб
- Жульен с камчатским крабом со спаржей в соусе из шампанского и молодых сыров 490 г / 4 950 руб

ГОРЯЧЕЕ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Котлета из щуки и трески, мангольдом с травами и соусом из шампанского 280 г / 850 руб
- Томлёные рапаны в сливочном соусе со степным крымским грибом 300 г / 770 руб
- Треска на гриле с ризотто и биском из морепродуктов с маринованным фенхелем 290 г / 790 руб
- Черноморские мидии в сливочном / томатном соусе 790 г / 880 руб
- Жареный морской гребешок с картофельным пюре и соусом из сморчков 260 г / 890 руб
- Филе форели со спаржей и муссом из пармезана 260 г / 1 390 руб

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ПТИЦА

- Говяжий язык на сковороде с молодым картофелем и томатами 320 г / 790 руб
- Котлеты из мраморной говядины с печёным баклажаном, белым степным грибом и соусом демигласс 290 г / 690 руб
- Говяжьих щёчки с картофельным пюре, сморчками и брусникой 290 г / 840 руб
- Фермерский цыплёнок с обжаренным молодым картофелем 490 г / 990 руб
- Бефстроганов «Мекензи» подаётся с картофельным пюре и малосольными огурцами 360 г / 880 руб
- Филе миньон из бычка под гранатовым соусом 250 г / 1 090 руб
- Стейк турнедо с трюфельным гратеном из корнеплодов 260 г / 1 590 руб

ТЕППАН

Вес блюда указан в сыром виде. Цена за 100 г

- Султанка 420 руб
- Сибас 470 руб
- Дорадо 470 руб
- Рапан 490 руб
- Креветки тигровые 560 руб
- Морские гребешки 790 руб
- Филе миньон 650 руб
- Филе форели 950 руб
- Краб, мясо 1 800 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

Подаём со взбитым сливочным маслом с тыквой и облепиховой солью

- Хлебное ассорти 350 руб
- Бородинский хлеб 120 руб
- Мини хлеб молочный 120 руб
- Мини хлеб с семечками 120 руб

ДЕСЕРТЫ

- Эклер с заварным кремом и фисташкой 140 г / 390 руб
- Эклер с маком 140 г / 420 руб
- Медовик 180 г / 490 руб
- Наполеон из карамельного теста с ванильным кремом 190 г / 490 руб
- Яблочный штрудель с лепестками миндаля и ванильным мороженым 190 г / 540 руб
- Шоколадный фондан 180 г / 645 руб

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

- Сливочный пломбир 50 г / 190 руб
- Сорбе мандарин 50 г / 190 руб
- Манго-маракуйя 50 г / 257 руб
- Шоколадное 50 г / 260 руб
- С ягодами 80 г / 470 руб

Мекензи



1 7 8 3

~ МЕНЮ ~