

ресторан Дягилев

Сибирские деликатесы от Шеф-повара

Муксун и семга <i>слабого посола с тостами и маслом</i>	50/70/30	490₽
Whitefish and salmon with toasts and butter		
Патонка из стерляди <i>Сибирский деликатес – замороженные ломтики стерляди с лимоном и соусом</i>	80/50	540₽
Sliced frozen sterlet with lemon and sauce		
Стерлядь маринованная <i>Кусочки нежной стерляди в маринаде с зеленью, чесноком и маслом</i>	80/50	590₽
Pickled sterlet		
Грузди со сметаной и печеным картофелем	100/80/50	340₽
Milk mushrooms with baked potato and sour cream		
Сугудай из муксуна <i>Особое лакомство жителей Севера – филе муксуна с луком, маслом и специями</i>	100/40	410₽
Sliced frozen whitefish with onion, oil and spices		
Строганина из муксуна <i>Праздник для гурмана – тонкие ломтики нежнейшего филе муксуна с лимоном и соусом</i>	90/50/20	390₽
Sliced frozen whitefish		
Капуста маринованная <i>и огурчики скороспелые с укропом и чесноком</i>	150/150/100/20	250₽
Pickled cabbage and pickles with garlic and dill		
Стерлядь <i>припущенная с юшкой и расстегаем</i>	250/150/40	980₽
Sterlet with broth and pasty		
Стерлядь <i>горячего копчения с микс-салатом и сливочным соусом</i>	250/70/30	1380₽
Smoked starlet with lettuce and creamy sauce		
Муксун <i>запеченный с лесными грибами в сливах</i>	150/80/50	840₽
Whitefish with mushrooms and cream		
Пельмени сибирские (оленина, кролик, телятина)	220/50	290₽
Small pockets of dough filled with rabbit meat, veal and venison		
Оленина <i>с картофелем и вареньем из клюквы</i>	180/80/40	990₽
Venison with potato and cranberry sauce		
Перепел томленный в сливах <i>с грибами и пряным картофельным пюре</i>	170/120	780₽
Quail with mushrooms and mash potato		

Холодные закуски

Тар-тар <i>из муксуна с табаско, кунжутным маслом и петрушкой</i>80/40/20	380₽
Whitefish tartarus with Tabasco, sesame oil and parsley	
Окорок <i>в прованских травах с зернистой горчицей и маринованным черри</i>70/80/15	290₽
Nam with Provençal herbs, grainy mustard and pickled cherry	
Карпаччо <i>из говядины с летним миксом под бальзамиком</i> 100/20	340₽
Beef carpaccio with lettuce and balsamic	
Свекла <i>запеченная с козьим сыром под малиновой заправкой</i> 150/40/30	340₽
Baked beet with goat's cheese under raspberry sauce	

Горячие закуски

Тигровые креветки в тесте Катаифи с малиново-имбирным соусом80/30/30	430₽
Tiger shrimps in gough with raspberry-ginger sauce	
Гречневые блины с грибным припеком и сметаной 90/50/10	190₽
Buckwheat pancakes with mushrooms and sour cream	
Жульен из баклажанов и томатов под козьим сыром80/30	240₽
Aubergines and tomatoes julienne with goat's cheese	
Оладьи из цукини с лососем под домашней заправкой 120/30/30	290₽
Zucchini pancakes with salmon	

Салаты

Оливье <i>в сопровождении подкопченного лосося и каперсов</i>170	290₽
Russian salad with smoked salmon and capers	
Теплый лесной салат с печенью кролика под ежевичным соусом.....190.....	340₽
Warm salad with rabbit liver under blackberry dressing	
Салат «Цезарь» <i>с куриным филе-гриль</i> 190	310₽
«Caesar» salad with chicken	
Салат «Цезарь» <i>с тигровыми креветками и вялеными томатами</i>190	440₽
«Caesar» salad with tiger shrimps and sun-dried tomatoes	
Овощной микс <i>под соусом Песто с сыром Грана Падано</i> 200	190₽
Vegetable mix with Pesto sauce and Grano Padano cheese	
Теплый овощной салат-гриль <i>с кедровым орехом и соусом кимчи</i> 180	290₽
Warm vegetable salad with cedar nuts and kimchi sauce	

Мясо

Медальоны из говядины с овощами-гриль под вишневым соусом 130/70/30	690₽
Beef medallions with grilled vegetables under chery dressing	
Стейк Шатобриан с мини-кукурузой под сливочно-горчичным соусом 210/70/40	780₽
Chateaubriand steak with mini-corns under creamy-mustard sauce	
Домашние купаты из свинины с картофелем по-домашнему и соусом тар-тар 150/30/50	320₽
Grilled pork sausages with potatoes under tartar sauce	
Цыпленок на гриле с томатами и кисло-сладким соусом 200/100/50	290₽
Grilled chick with tomatoes under sour-sweet sauce	
Грудка индейки с зеленым маслом и брокколи под сырным соусом 150/100/50	390₽
Turkey breast with green butter and broccoli under cheese sauce	

Рыба

Семга с рататюем под соусом бешамель 130/120/50	640₽
Salmon with ratatouille under Bechamel sauce	
Филе сибаса с полентой и соусом из шафрана 140/130/50	890 ₽
Sea bass fillet with polenta and saffron sauce	
Судак с грибным жульеном и стручковой фасолью 150/80/70	390₽
Pike perch with mushroom's julienne and green beans	
Радужная форель на гриле с печеным перцем под томатным соусом 200/80/50	450₽
Grilled trout with baked pepper under tomato sauce	

Паста

Тальятелли с домашним песто и маслинами 250	240₽
Tagliatelle with Pesto and olives	
Лазанья Болоньезе 300	390₽
Lasagna Bolognese	
Паста Карбонара с беконом 250	390₽
Carbonara with bacon	
Пенне регате с поджаренным лососем 250	340₽
Penne regatta with smoked salmon	
Ризотто с белыми грибами и сыром Грана Падано 230	440₽
Risotto with mushrooms and Grana Padano cheese	

Супы

Окрошка с бужениной 250	240₽
Cold soup with chopped vegetables and pork	
Грибной крем-капучино с сырной палочкой 200/20	240₽
Mushroom's cream-cappuccino with cheese stick	
Тыквенный крем-суп с кольцами кальмара в панировке 200/50	190₽
Cheese soup with toasts	
Щи томленые в горшочке на говяжьей грудинке 300	240₽
Cabbage soup in the pot with beef brisket	

Десерты

Брауни	100/50	170₽
Brownie		
Десерт Айсберг	100	400₽
Iceberg dessert		
Чизкейк классический с апельсиновой цедрой	125	180₽
Cheese cake with orange zest		
Медовик	120/50	200₽
Honey cake		
Наполеон	200	160₽
Napoleon		
Морковный пирог	160/50	140₽
Carrot pie		
Мороженое ванильное	50	70 ₽
Vanilla ice-cream		