Меню



Основное меню Main Menu



Наш ресторан представлен авторской кухней, основанной на свежести самых лучших продуктов и щадящих методах приготовления

В ресторане имеется собственная коптильня и два посадочных зала – в здании и на открытой террасе.

В ресторане представлено выверенное европейское меню, основанное на высочайшем качестве продуктов и личной интерпретации авторских блюд шеф-повара отеля

Исключительно рукодельная работа - это одна из важных характеристик нашего ресторана











Закуски / Snacks

Соленья (капуста квашеная, черемша, турша, огурцы маринованные, помидоры черри маринованные)	300 гр.	600 p.
Pickles (sauerkraut, wild garlic, cucumbers, cherry tomatoes)		
Сырная тарелка (качотта, горгонзола, монтазио с трюфелем, монтазио с прованскими травами)	200 гр.	1 250 p.
Cheese platter (caciotta, gorgonzola,montasio with truffle, montasio with provean herbs)		
Лосось слабой соли домашнего изготовления Home style marinated salmon	100 гр.	825 p.
Драники с подкопченным лососем и страчателлой Russian Draniki with smoked salmon & strachatella	250 гр.	890 p.
Тартар из фарерского лосося	180 гр.	1 150 p.
Faroese salmon tartar		
Тартар из желтоперого тунца Yellowfin tuna tartar	150 гр.	950 p.
Тартины / Tartines		
Из бородинского хлеба и щучьей икрой	120.2 h	1 280 P
Borodinskiy bread with pike caviar	120 гр.	1 280 p.
С костным мозгом	150 гр.	800 p.
Bone marrow		







Основное меню Main Menu



Брускетты / Bruschettas

С лососем и страчателлой	170 гр.	650 p.
With salmon and strachatella		
С копченой грудинкой	200 гр.	850 p.
With smoked brisket		
Салаты / Salads		
Сезонный зеленый салат с лимонно-горчичной заправкой	200 гр.	650 p.
Seasonal mix green salad with lemon & mustard dressing	1	,), I.
Нисуаз со свежеобжаренным тунцом	200 гр.	950 p.
Nicoise salad with seared tuna		
Салат с осьминогом, микс-салатом и спаржей	230 гр.	1 250 p.
Octopus salad with asparagus and mix salad		
Цезарь с тигровыми креветками	180 гр.	975 p.
Caesar salad with tiger prawns		
Цезарь с цыпленком	180 гр.	850 p.
Caesar salad with baby chicken		
Оливье с камчатским крабом	180 гр.	980 p.
Olivier salad with Kamchatka crab	•	
Оливье с подкопченным брискетом	200 гр.	750 p.
Olivier salad with smoked brisket		







Основное меню Main Menu



Блины / Russian pancakes

Co слабосоленым лососем With marinated salmon	200 гр.	650 p.
with marmated samion		
С медом / сметаной / сгущенным молоком With honey / sour cream / condensed milk	200 гр.	450 p.
С красной икрой	170 гр.	750 p.
With salmon caviar		
С черной икрой	170 гр.	2 250 p.
With sturgeon caviar	, 1	, 1
Икра/Caviar		
Черная осетровая	50 гр.	6 900 p.
Sturgeon Caviar)° ° F.	o)00 p.
Красная лососевая	50 гр.	1 350 p.
Salmon caviar	, ,	,, <u>1</u>
Икра щучья	50 гр.	950 p.
Pike Caviar	<i>y</i> 1	<i>))</i> 1
Супы / Soup		
Сезонный крем-суп от шефа (тыква, грибы и цукини)	250.25	550 p.
Chef's soup at season (pumpkin, mushrooms & zucchini)	250 гр.	
Борщ с копченым салом и чесночными гренками Russian borsch with smoked lard & garlic toasts	350 гр.	720 p.
Том Ям с креветками	300 гр.	1 050 p.
Tom Yam with prawns		











Супы / Soup

Томатный суп с морепродуктами (мидии, лангустины, креветки, кальмар)	350 гр.	1 150 p.
Tomato & seafood soup (mussels, langoustine, prawns, calamari)		
Окрошка на квасе Okroshka cold soup with kvass	300 гр.	550 p.
Суп зеленый со шпинатом и яйцом Green soup with spinach and egg	350 гр.	550 p.

Паста/Ризотто/Pasta/Risotto

В рамках наших высоких стандартов качества, мы используем фабричную пасту из итальянского Граньяно

To entice your palate with authentic products, we use pasta made to perfection from Italian Gragnano

Ризотто с белыми грибами Cep risotto	200 гр.	750 p.
Ризотто с морепродуктами Seafood risotto	200 гр.	1 300 p.
Ризотто с песто Pesto risotto	200 гр.	850 p.
Спагеттони с морепродуктами (кальмар, креветка, лосось, лангустин) Seafood spaghettoni (calamari, prawn, salmon, langoustine)	300 гр.	1 300 p.
Паста Карбонара Pasta Carbonara	200 гр.	850 p.







Основные блюда Main Courses



Мясо/Meat

Бефстроганов с белыми грибами и маринованными огурцами Beefstroganoff with pickles and mushrooms	230 гр.	1 665 p.
Рибай стейк (цена за 100 гр. сырого продукта) Ribeye steak (price per 100 gr. of net weight)	100 гр.	1 200 p.
Стейк миньон Steak mignon	230 гр.	1 950 p.
Деревенский цыпленок, запеченный в печи Oven-baked farm spring chicken	280 гр.	1 250 p.
Kape из дагестанской баранины Rack of Dagestan lamb	200 гр.	1 390 p.
Утиное филе с томлеными яблоками и ягодным соусом Duck fillet, stewed with apples and berry sauce	185 гр.	950 p.
Рыба / Fish		
Стейк из фарерского лосося Faroese salmon steak	180 гр.	1 180 p.
Филе дорадо с толченым картофелем, оливки таджаски Dorado fillet with mashed potatoes, taggiasca olives	250 гр.	1 225 p.
Осьминог обжаренный с картофельным пюре Pan-fried octopus with potato puree	250 гр.	1 490 p.
Лангустины с пряным маслом (6 шт.) Grilled langoustines with spicy butter (6 pcs.)	350 гр.	1 250 p.
Черноморские Мидии в соусе на выбор (сливочный соус, том ям, дорблю и томатный соус) Black Sea mussels (cream sauce, tom yam sauce, blue cheese sauce, tomato sauce)	330 гр.	960 p.





Основные блюда Main Courses



Пицца и Бургер / Pizza and Burger

Кватро Формаджи	420 <i>гр</i> .	1 100 p.
Quattro Formaggi	ŕ	•
Пицца Валле-д'Аоста	460 гр.	1 150 p.
Aosta Valley pizza		
Пицца Буфалина	540 гр.	950 p.
Bufalino pizza		
Бургер с сыром чеддер с молодым картофелем	600 гр.	1 550 p.
Burger with cheddar cheese with potato wedges		
Пельмени ручной лепки / Hand-made dur	nplings	
Классические	300 гр.	650 p.
Classic	7 1	<i>)</i> 1
С ягненком	300 гр.	650 p.
With lamb		
С лососем и креветкой	300 гр.	925 p.
With salmon & prawn		
Гарниры / Garnishes		
Картофельное пюре	150 гр.	300 p.
Mashed potatoes		
Овощи гриль	150 гр.	450 p.
Grilled vegetables		
Спаржа гриль	100 гр.	650 p.
Grilled asparagus	•	







Основные блюда Main Courses



Гарниры / Garnishes

Картофель по-деревенски	150 гр.	450 p.
Potato wedges	1,6 ср.	
Бланшированный шпинат	100 гр.	280 p.
Blanched spinach		







Десерты / Desserts

Домашнее мороженое ванильное/шоколадное Home-made ice-cream (vanilla, chocolate), 1 scoop	1 шарик	250 p.
Coconut ice-cream		
Домашний цитрусовый сорбет	1 шарик	250 p.
Home-made citrus sorbet		
Домашний чизкейк	150 гр.	550 p.
Home-made cheesecake		
Шоколадный фондан с базиликом	175 гр.	700 p.
Chocolate fondant with basil		
Трюфель ручной работы, 1 шт.	12 гр.	100 p.
Hand-made chocolate truffles, per 1 pc	ŕ	•











Куриный суп с домашней лапшой Home-made chicken & noodle soup	250 гр.	650 p.
Котлеты из индейки с картофельным пюре	180 гр.	750 p.
Turkey meatballs with mashed potatoes		
Макароны с сыром	170 гр.	550 p.
Pasta with cheese		
Картофельные дольки по-деревенски	200 гр.	450 p.
Potato wedges home style		











-#}

Для гостей "Усадьбы Хлудова" в ресторане доступен
Room Service. Также есть возможность заказать блюда в зону
Wellness, что позволит насладиться обедом,
не отрываясь от расслабления





