RESTAURANT AODUVAN

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ

GASTRONOMIC SET

- САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ И СВЕКЛЫ С СЫРОМ ГОРГОНДЗОЛА
  ROASTED PUMPKIN AND BEETROOT SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE
- *ХОЛОДНАЯ ВЕТЧИНА ИЗ ЦЫПЛЕНКА ОДУВАН
  **COLD CHICKEN HAM AODUVAN*
- *ГОРЯЧИЙ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР ОДУВАН В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ
  **CRISPY BREADED HOT SEMI-HARD AODUVAN CHEESE*
- *СТЕЙК ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ
  **DUCK BREAST STEAK*

СТОИМОСТЬ СЕТА 4000 РУБЛЕЙ,
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ НАЛОГОВ И ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПЛАТЕЖЕЙ

ПЕРВЫЙ КУРС

THE FIRST COURSE

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ И СВЕКЛЫ С СЫРОМ ГОРГОНДЗОЛА *ROASTED PUMPKIN AND BEETROOT SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE*	800₽
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ ГОРГОНДЗОЛА, МАНГО И МАЛИНОЙ *GREEN SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE, MANGO AND RASPBERRIES*	1000₽
*РУЛЕТ ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ С АЙВОЙ **QUAIL ROLL WITH QUINCE*	1200₽
СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО *SCALLOP CEVICHE WITH JALAPENO PEPPER*	1200₽
*ТАР-ТАР ИЗ МЯСА БЫКА **BULL MEAT TAR-TAR*	1200₽
*ТАР-ТАР ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ **DEER MEAT TAR-TAR*	1800₽
САЛАТ ИЗ АРТИШОКА И СПАРЖИ *ARTICHOKE AND ASPARAGUS SALAD*	970₽
КАРПАЧЧО ИЗ НЕРКИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЭСТРАГОНОМ *CARPACCIO FROM SOCKET OCK WITH COOK CHEESE AND TARRAGON*	800₽
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО *SALAD WITH KAMCHATKA CRAB, TOMATOES AND AVOCADO*	2100₽

RESTAURANT AODUVAN

- САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, МИДИЯМИ ГИГАНТ КИВИ, КРЕВЕТКОЙ И БРОККОЛИ
  SALAD WITH SCALLOPS, GIANT KIWI MUSSELS, SHRIMP AND BROCCOLI — 1400₽
- *ХОЛОДНАЯ ВЕТЧИНА ИЗ ЦЫПЛЕНКА ОДУВАН
  **COLD CHICKEN HAM AODUVAN* — 900₽
- *ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТКОЙ, АНАНАСОМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ
  **WARM SALAD WITH DUCK, PINEAPPLE AND RASPBERRY SAUCE* — 960₽
- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ ОДУВАН
  SALAD OF FRESH VEGETABLES WITH SOUR CREAM AODUVAN — 700₽
- САЛАМУР ИЗ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ. (МУКСУН, НЕЛЬМА, КИЖУЧ, НЕРКА)
  SALAMUR FROM NORTHERN FISH. (MUKSUN, NELMA, KIJUCH, NERKA) — 2200₽
- ГРИБЫ ЛЕСНЫЕ СОЛЕНЫЕ (МАСЛЯТА, ГРИБЫ БЕЛЫЕ БОРОВЫЕ)
  SALTED WILD MUSHROOMS (BUTTER MUSHROOMS, PORCINI MUSHROOMS) — 1000₽
- ГРУЗДИ СОЛЕНЫЕ СО СМЕТАНОЙ/МАСЛОМ
  SALTED MILK MUSHROOMS WITH SOUR CREAM/BUTTER — 1300₽
- ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ
  OLIVES, MASLINAS, AND DRIED TOMATOES — 600₽
- ПОМИДОРЫ ЗЕЛЕНЫЕ СОЛЕНЫЕ БОЧКОВЫЕ
  GREEN SALTY TOMATOES IN A BOTTLE — 500₽

МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
MEAT GASTRONOMY

- *ПАТЕ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЕВЫМ ЖЕЛЕ
  **GOOSE LIVER PATÉ WITH CHERRY JELLY* — 750₽
- *ГРУДКА ГУСЯ ВЯЛЕНАЯ (50Г)
  **DRIED GOOSE BREAST (50G)* — 540₽
- ХАМОН ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ (50Г)
  DEER MEAT JAMON (50G) — 1070₽
- *КАРПАЧЧО ИЗ ГРУДКИ ИНДЮКА (50Г)
  **TURKEY BREAST *KARPACHO (50G)* — 650₽

- *РИЙЕТ ИЗ МЯСА ГУСЯ (50Г)
  **RIYET FROM GOOSE MEAT (50G)* — 620₽
- *СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ МЯСА БЫКА (50Г)
  **DRIED BOVINE SAUSAGE (50G)* — 540₽
- *СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ МЯСА БЛАГОРОДНОГО ОЛЕНЯ
  **DRIED RED DEER SAUSAGE* — 970₽
- СМАЛЕЦ
  SMALETS — 650₽

RESTAURANT AODUVAN

ВТОРОЙ КУРС

THE SECOND COURSE

- СУП С МЯСОМ ГУСЯ, «ЖЕМЧУЖНОЙ» КРУПОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ — 1200₽
  GOOSE SOUP WITH "PEARL" BARLEY AND PORCINI MUSHROOMS
- ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП С КРЕВЕТКОЙ — 900₽
  SPICY TOMATO SOUP WITH SHRIMP
- ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ — 700₽
  PUMPKIN CREAM SOUP
- *КОНСОМЕ И РАВИОЛИ С МЯСОМ ИНДЕЙКИ — 800₽
  **CONSOMME AND RAVIOLI WITH TURKEY MEAT*
- *БОРЩ С ВИШНЕЙ ВЛАДИМИРСКОЙ — 980₽
  **BORSCH WITH VLADIMIR CHERRY*
- УХА СБОРНАЯ (НЕЛЬМА, КИЖУЧ, ПАЛТУС СИНЕКОРЫЙ) — 1200₽
  FISH SOUP (WHITE SALMON, SOHO SALMON, HALIBUT)

ТРЕТИЙ КУРС

THE THIRD COURSE

- *ГОРЯЧИЙ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР ОДУВАН В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ — 900₽
**CRISPY BREADED HOT SEMI-HARD AODUVAN CHEESE*
- *СЫР ПАНИР НА ГРИЛЕ С КЛЮКВЕННЫМ КОНФИТЮРОМ — 750₽
**GRILLED PANEER CHEESE WITH CRANBERRY JAM*
- ПЕЧЕНЫЕ ПИРОГИ НА КЕФИРЕ СО СМОРЧКАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ; С СЫРОМ ОДУВАН — 860₽
BAKED KEFIR PIES WITH MORELS AND SUN-DRIED TOMATOES; WITH AODUVAN CHEESE
- МИДИИ ГИГАНТ КИВИ С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ — 1400₽
GIANT KIWI MUSSELS WITH BLUE CHEESE SAUCE
- ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С СОУСОМ МАНГО — 1300₽
FAR EASTERN SCALLOP WITH MANGO SAUCE
- ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ШАФРАНОМ — 4000₽
KAMCHATKA CRAB PHALANGES WITH PARMESAN CHEESE AND SAFFRON
- СУДАК С ОВОЩАМИ НУАЗЕТТ — 1500₽
PANDER WITH NOIZETTE VEGETABLES
- *КАРП ФИЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ — 1300₽
**CARP FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS*
- СЕРЕБРИСТЫЙ ГОРБЫЛЬ СО СПАРЖЕЙ И ОВОЩАМИ — 1850₽
SILVER HUMPBACK WITH ASPARAGUS AND VEGETABLES

RESTAURANT ODUVAN

- ПАЛТУС СИНЕКОРЫЙ. ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ С ГРАТЕНОМ ИЗ ЦУККИНИ, СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ — 1950₽

FRILLED HALIBUT FILLET WITH ZUCCHINI GRATENE, CREAM SAUCE AND RED CAVIAR

- ПАСТА С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ, ОСЬМИНОГОМ И КРЕВЕТКОЙ — 1700₽

PASTA WITH SCALLOPS, OCTOPUS AND SHRIMP

- *ТАЛЬЯТЕЛЛИ С РАГУ ИЗ УТКИ — 1100₽

TAGLIATELLI WITH DUCK RAGOUT

- СТЕЙК РИБАЙ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ — 4100₽

RIBEYE STEAK WITH PEPPER SAUCE

- *СТЕЙК ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ — 2000₽

DUCK BREAST STEAK

- *БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ ИЗ МЯСА БЫКА С ЦУКИНИ ГРИЛЬ — 1500₽

MINCED OX STEAK WITH GRILLED ZUCCHINI

- *ПЕРЕПЕЛА СО СМОРЧКАМИ НА МАНЕР ЖУЛЬЕНА — 1300₽

QUAIL WITH MORELS A LA JULIEN

- *ЦЫПЛЕНОК В ИМБИРНОМ СОУСЕ — 1100₽

CHICKEN IN GINGER SAUCE

- *УТКА КОНФИ С ГАРНИРОМ ИЗ СУХОФРУКТОВ И ШАФРАНА — 1500₽

CONFI DUCK WITH DRIED FRUIT AND SAFFRON GARNISH

- *ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ ГУСЯ И ВЯЛЕНОЙ КЛЮКВОЙ — 950₽

DUMPLINGS WITH GOOSE MEAT AND DRIED CRANBERRIES

- *РАВИОЛИ С МЯСОМ УТКИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ — 950₽

DUCK MEAT RAVIOLI WITH CHEESE SAUCE

- *БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА БЫКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ — 1400₽

BEEF STROGANOFF MADE FROM OX MEAT WITH PORCINI MUSHROOMS AND MASHED POTATOES

- *МЯСО КОЗЛЕНКА ТУШЕННОЕ В СОУСЕ ПОРТО С ОВОЩАМИ — 1300₽

GOAT MEAT STEWED IN PORTO SAUCE WITH VEGETABLES

- *МИТБОЛЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ТАРТУФО — 1400₽

BEEF MEATBALLS WITH MASHED POTATOES TARTUFO

ДЕСЕРТ

DESSERT

- МОРОШКА СИБИРСКАЯ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ — 1500₽

CLOUDBERRY SIBERIAN WITH POWDERED SUGAR

- АССОРТИ ИЗ ЯГОДНЫХ КОНФИТЮРОВ ОДУВАН — 500₽

ASSORTED BERRY JAMS AODUDAN

- КОНФИТЮР ИЗ МОРОШКИ — 300₽

CLOUDBERRY CONFITURE

- МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ/ФИСТАШКОВОЕ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА — 500₽

VANILLA/PISTACHIO ICE CREAM

RESTAURANT AODUVAN

- МОРОЖЕНОЕ ГИПОАЛЛЕРГЕННОЕ МИНДАЛЬНОЕ/ФИСТАШКОВОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА — 700₽
  HYPOALLERGENIC ALMOND/PISTACHIO GOAT MILK ICE CREAM
- СОРБЕТ КЛЮКВЕННЫЙ/КЛУБНИЧНЫЙ — 600₽
  CRANBERRY/STRAWBERRY SORBET
- СОРБЕТ ИЗ ТОМАТОВ — 1000₽
  TOMATO SORBET
- ПАРФЕ С МАРМЕЛАДОМ ИЗ ЛЕСНОЙ МАЛИНЫ (100ГР.) — 700₽
  PARFAIT WITH WILD RASPBERRY MARMALADE
- НЕЖНЫЙ ЛИМОННЫЙ ТОРТ — 900₽
  DELICATE LEMON CAKE
- ЭСТЕРХАЗИ — 1000₽
  ESTERHAZY
- ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВИШНЕЙ — 1100₽
  CHOCOLATE DESSERT WITH CHERRY
- ДЕСЕРТ МАКОВЫЙ — 1000₽
  POPPY DESSERT
- ПАННА-КОТТА — 800₽
  PANNA COTTA
- АССОРТИ ИЗ ФРУКТОВ — 3000₽
  ASSORTED FRUIT
- АССОРТИ СЫРОВ — 4000₽
  ASSORTED CHEESE
- КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ (НАБОР 12ШТ.) — 3000₽
  HANDMADE CANDIES
- МАРЦИПАН С ФИСТАШКАМИ В ЧЕРНОМ ШОКОЛАДЕ — 250₽
  MARZIPAN WITH PISTACHIOS
- МАРЦИПАН С МИНДАЛЕМ — 250₽
  MARZIPAN WITH ALMONDS
- ТРЮФЕЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ — 250₽
  TRUFFLE CLASSIC
- ШОКОЛАД С ЧЕРНОСЛИВОМ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ — 250₽
  CHOCOLATE WITH PRUNES AND DOR-BLUE CHEESE

ЗАВТРАКИ
BREACKFAST

- КАША ОВСЯНАЯ С ГОЛУБИКОЙ И МОРОШКОЙ — 850₽
  OATMEAL PORRIDGE WITH BLUEBERRY AND CLOWDBERRY
- КАША КАРАМЕЛЬНО-ВАНИЛЬНАЯ С ПШЕНОМ И ТЫКВОЙ — 950₽
  CARAMEL-VANILLA PORRIDGE WITH MILLET AND PUMPKIN
- ГРАНОЛА С ЯГОДАМИ И ЙОГУРТОМ — 900₽
  GRANOLA WITH BERRIES AND YOGURT

RESTAURANT AODUVAN

- *ОМЛЕТ ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ — 850₽
  *OMELET FROM QUAIL EGGS
- *ЯЙЦО ПАШОТ — 700₽
  *POACHED EGG
- *ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ — 600₽
  *FRIED EGG
- МОЖНО ДОПОЛНИТЬ:
  CAN BE SUPPLEMENTED WITH:
  ГРИБЫ 270, ПОМИДОРЫ 270, БЕКОН 500, *СЫР 300, АВОКАДО 500, КРАБ КАМЧАТСКИЙ 1500, ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНЫЙ ДИКИЙ 750
  *MUSHROOMS 270, TOMATOES 270, BACON 500, *CHEESE 300, AVOCADO 500, KAMCHATKA CRAB 1500, WILD LIGHTLY SALTED SALMON 750

- *БЛИНЫ ТОНКИЕ СО СМЕТАНОЙ — 550₽
  *THIN PANCAKES WITH SOUR CREAM
- *БЛИНЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ — 1290₽
  *PANCAKES WITH VEAL AND QUAIL EGG
- ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ШАФРАНОМ — 4000₽
  KAMCHATKA CRAB PHALANGES WITH PARMESAN CHEESE AND SAFFRON
- ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНЫЙ ДИКИЙ (50Г) — 750₽
  SLIGHTLY SALTED WILD SALMON (50G)
- *ГРУДКА ГУСЯ ВЯЛЕНАЯ — 540₽
  *DRIED GOOSE BREAST
- *КАРПАЧЧО ИЗ ГРУДКИ ИНДЮКА (50Г) — 640₽
  *TURKEY BREAST CARPACCIO (50G)
- *РИЙЕТ ИЗ МЯСА ГУСЯ (50Г) — 620₽
  *RIYET FROM GOOSE MEAT (50G)
- *СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ МЯСА БЫКА (50Г) — 540₽
  *DRIED BOVINE SAUSAGE (50G)
- *ПАТЕ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЁВЫМ ЖЕЛЕ — 750₽
  *GOOSE LIVER PATE WITH CHERRY JELLY
- *ГОРЯЧИЙ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР ОДУВАН В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, ПОДАЕТСЯ С ОСТРЫМ СОУСОМ ИЗ КРАСНОЙ И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ — 900₽
  *HOT SEMI-HARD AODUVAN CHEESE IN CRISPY BREADING WITH RED AND BLACK CURRANT SAUCE
- *ТВОРОГ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА С МЕДОМ / СМЕТАНОЙ / ЯГОДНЫМ СОУСОМ — 800₽
  *COW MILK COTTAGE CHEESE WITH HONEY / SOUR CREAM / BERRY SAUCE
- *ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА С МЕДОМ / СМЕТАНОЙ / ЯГОДНЫМ СОУСОМ — 950₽
  *GOAT MILK COTTAGE CHEESE WITH HONEY / SOUR CREAM / BERRY SAUCE
- *ТВОРОЖНИКИ С ЯГОДНЫМ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ — 950₽
  *CHEESE CAKES WITH BERRY AND SOUR CREAM SAUCES
- *КЕФИР ОДУВАН — 380₽
  *KEFIR AODUVAN

RESTAURANT AODUVAN

• *ЙОГУРТ ОДУВАН *YOGURT AODUVAN	380₽
• КРУАССАНЫ: КЛАССИЧЕСКИЙ, С ШОКОЛАДОМ, С ЯГОДНЫМ СОУСОМ CROISSANTS: CLASSIC / CHOCOLATE / BERRY SAUCE	600₽
• КОНФИТЮР ИЗ МОРОШКИ CLOUDBERRY CONFITURE	300₽
• АССОРТИ ИЗ ЯГОДНЫХ КОНФИТЮРОВ ASSORTED BERRY JAMS	500₽
• АССОРТИ СЫРОВ ASSORTED CHEESE	2300₽
• АССОРТИ ФРУКТОВ ASSORTED FRUIT	1800₽