

## ROOM SERVICE

Для гостей отеля «Астория» с 12:00 до 24:00

## КЕЙТЕРИНГ

Выездное обслуживание любого формата. Мы сделаем ваше мероприятие незабываемым!

## AIR SERVICE

Ресторан "OGONĖK" – на вашем борту!  
Предоставляем услуги доставки бортового питания для деловой авиации

## ДЕТСКАЯ КОМНАТА С НЯНЕЙ

Проведите время без забот, пока с вашими малышами играет наша профессиональная няня

**Расписание няни:**

**вт/пт: с 18:00 до 22:00**

**сб/вс: с 12:00 до 20:00**

## ЖИВАЯ МУЗЫКА

Каждую пятницу и субботу вы можете насладиться виртуозным исполнением любимых композиций в сопровождении живых музыкальных инструментов – гитары, скрипки или саксофона

## БЕСПЛАТНАЯ ОХРАНЯЕМАЯ ПАРКОВКА

## БАНКЕТНОЕ И ФУРШЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Подробности у администратора ресторана или по телефону: **8 (423) 230 20 45**

## ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА

## ПОЛУЧАЙТЕ МАКСИМУМ ВМЕСТЕ С НАШЕЙ КЛУБНОЙ КАРТОЙ!

Станьте участником клуба друзей нашей сети и получайте кешбек с каждой покупки. Накопленные баллы вы можете потратить как у нас, так и у наших друзей

居酒屋  
ороскоп

ЮЖИИЕ

OGONĖK



# OGONĖK

## ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН

### ДОСТАВКА БЛЮД

Заказ на доставку блюд  
можно оформить:  
по телефону: **8(423) 230 20 45**  
на сайте: **OGONEKVL.RU**  
и через мобильное приложение:



Ссылка на мобильное приложение

Установи наше  
мобильное приложение  
и получи любую  
чашку кофе за наш счёт!

### СЛУЖБА ДОСТАВКИ РАБОТАЕТ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

**С 12:00 до 22:00**

**Самовывоз:**

**С 12:00 до 00:00**



**НIT!** – любимое блюдо наших гостей



**ДВ-КУХНЯ** – этим блюдом славятся наши края



**НОТ!** – острое блюдо



**VEGAN!** – в состав блюда не входят ингредиенты животного происхождения



ogonekvl



ig\_ogonek

# OGONĖK

ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН

«Основа меню ресторана "OGONĖK" – это выращенные на родной приморской земле экологически чистые продукты и рациональный подход к их обработке в лучших кулинарных традициях Дальнего Востока и других стран мира. Используя современные технологии, мы сохраняем полезные свойства и натуральный вкус каждого ингредиента.

Открытая кухня в главном зале ресторана – не только настоящий гастрономический театр, но и символ честности, открытости и домашнего уюта.

"OGONĖK" – Дальневосточная кухня с Душой!»

АНАТОЛИЙ  
МАКЕЕВСКИЙ

СУ-ШЕФ

ДМИТРИЙ  
ЯЩИН

ШЕФ-ПОВАР

ВЛАДИМИР  
ЯРМОЛЕНКО

СУ-ШЕФ



# МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Live seafood

КАМУЧАТСКИЙ КРАБ



KING CRAB

ЗА 1 КГ

3000.-

ПРИМОРСКАЯ  
УСТРИЦА



PRIMORYE  
OYSTER

ЗА 1 ШТ. 250.-





ПРИМОРСКИЙ  
ГРЕБЕЦШОК

PRIMORYE  
SCALLOP

ЗА 1 ШТ



450.-

КАМУЧАТСКИЙ  
КРАБ-ЧИЛИ  
CHILI KING CRAB

ЗА 1 КГ  
3200.-



ЖЮЛЬЕН ИЗ СВЕЖЕГО  
ГРЕБЕШКА НА СТВОРКЕ  
FRESH SCALLOP JULIENNE

150 Г  
700.-



Парной приморский гребешок местного вылова,  
запеченный на створке с овощами, сливками и сыром  
Primorye scallop from restaurant's own fish tank,  
baked on a shell with vegetables, cream and cheese

# СТЕЙК STEAK

Рибай /  
Ribeye  
100г  
650.-



3000.-  
за 1кг  
Томагавк /  
Tomahawk

Стриплойн /  
100г Striploin  
650.-





# ПУТЬ СТЕЙКА от фермы до тарелки

Алтайский фермер (Целинный район Алтайского края)

1.



Порода Герефорд  
19 месяцев  
650-780кг

Четырехкомпонентный зерновой откорм на основе кукурузы (собственная кормовая база)

2.



Сельскохозяйственный кооператив «Дружба»  
10 мелких фермерских хозяйств  
общее поголовье 7500 коров

3.

Ветеринарный врач



Мясник

полутуши

Камера сухого созревания  
21 день,  
0,5-1°C, 55% влажности

4.



еще 10 дней



непремиальные отруба (-1°C)

5.

Владивосток  
**OGONEK**



премиальные отруба (охлажденное мясо)

6.



Повар

7.



Счастливым гостю

# САЛАТЫ

## Salads

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 210 г  
680.-

Potato salad with smoked salmon and red caviar

Салат с подкопченным диким лососем, огурцами от Евгения Кима (село Михайловка, Михайловский район), красной икрой и картофелем пай

Salad with smoked salmon, cucumbers from Evgeniy Kim (Mikhailovka village, Mikhailovskiy district), salmon caviar and crunchy potatoes

ОЛИВЬЕ 250 г  
360.-



Olivier

С куриным филе от Вадима Козина (собственное крестьянско-фермерское хозяйство в Хорольском районе Приморского края) и телячьим языком

Traditional Russian salad with boiled chicken breast from Vadim Kozin (own farm in Khorol district of Primorsky Krai) and veal tongue



# САЛАТЫ

Salads

СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ И ПЕСТО  230 г  
710.-

Stracciatella with fresh tomatoes and pesto sauce

Сыр страчателла от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня Марко и Роксаны La Fattoria Di Casa, Владивосток) со свежими томатами от Евгения Кима (село Михайловка, Михайловский район) и ароматным песто

Stracciatella cheese from Marco Melpignano (family creamery of Marco And Roxanne La Fattoria Di Casa, Vladivostok) with fresh tomatoes from Evgeniy Kim (Mikhailovka village, Mikhailovskiy district) and pesto sauce

АСТОРИЯ 210 г  
780.-

Astoria salad

Теплый салат с обжаренными креветками, рукколой от Алексея Божко (село Фроловка, Партизанский район), обжаренными белыми грибами и авокадо

Warm salad with fried prawn, arugula from Alexey Bozhko (Frolovka Village, Partizanskiy district), fried porcini mushrooms and avocado



# САЛАТЫ

Salads

САЛАТ  
С КОПЧЕНЫМ  
ГЛУХАРЕМ  
И ВИНОГРАДНЫМ  
ДРЕССИНГОМ



180 г  
510.-

Salad with smoked wood grouse  
meat and sweet grape dressing

Копченый глухарь с сезонной зеленью  
от Алексея Божко (село Фроловка,  
Партизанский район), сливочным  
сыром, кедровыми орешками и  
заправкой из сладкого черного  
винограда

Smoked wood grouse meat with  
seasonal greenery from Alexey Bozhko  
(Frolovka Village, Partizanskiy district)  
with cream cheese, pine nuts and grape  
dressing

САЛАТ  
ВИТЕЛЛО  
ТОНАТО



150 г  
530.-

Vitello tonnato salad

Нежная телятина особого приготовления  
на подушке из листьев салата,  
с соусом из тунца, вяленым  
помидорами и трюфельным маслом

Tender veal of special preparation  
on a pillow of lettuce leaves, with tuna  
sauce, sun-dried tomatoes and truffle  
oil



# САЛАТЫ

Salads

ТЕПЛЫЙ САЛАТ 180 г  
680.-

С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ  
ОСЬМИНОГОМ  
И КАРТОФЕЛЬНЫМ  
МУССОМ

Warm salad with far east octopus  
and potato mousse

Обжаренный осьминог местного  
вылова с сезонной зеленью от Алексея  
Божко (село Фроловка, Партизанский  
район), картофельным муссом и  
заправкой цитронет

Fried local octopus with seasonal  
greenery from Alexey Bozhko (Frolovka  
Village, Partizanskiy district), potato  
mousse and citronette dressing



# САЛАТЫ

## Salads

### САЛАТ С КРАБОМ И ГРЕЙПФРУТОМ



250 г  
940.-

Salad with crab and grapefruit

Филе краба с мякотью грейпфрута, авокадо, фирменной заправкой Трес Лечес и грейпфрутовым желе

King crab's fillet mixed with grapefruit pulp, avocado and Tres Leches dressing. Served with grapefruit jelly

### ВИНЕГРЕТ С СЕЗОННОЙ РЫБОЙ ПРЯНОГО ПОСОЛА

250 г  
430.-

Russian beetroot salad with local savory salted fish

Классика русского стола с приморской изюминкой – сдобренный ароматным маслом овощной салат с добавлением сезонной рыбы пряного посола

Russian classics – boiled vegetables, flavored with aromatic sunflower seed oil with local salted fish



# САЛАТЫ

Salads

САЛАТ  
С РОСТБИФОМ  
И ВЯЛЕНЫМИ  
ТОМАТАМИ

145 г  
680.-

Roast beef salad with sundried tomatoes

Сезонная салатная зелень от Алексея Божко (село Фроловка, Партизанский район) с запеченной телятиной, вялеными томатами, сыром и кедровыми орешками

Seasonal salad greens from Alexey Bozhko (Frolovka Village, Partizanskiy district) with roast beef, sundried tomatoes, cheese and pine nuts

САЛАТ  
С ПРИМОРСКИМ  
КАЛЬМАРОМ

240/40 г  
430.-



Primorye squid salad

Кальмар от приморских рыбаков (добывается Находкинской базой активного морского рыболовства) с ламинарией, ореховым соусом и перепелиным яйцом от Павла Гетмана (личное подсобное хозяйство семьи Гетман, поселок Мирный, Надеждинский район)

Pan fried local squid with sea kelp and sesame dressing



АССОРТИ  
ИЗ КОПЧЕНЫХ  
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ  
РЫБ



250 г  
1600.-

Assorted smoked far eastern fish platter

Хасанский сом, палтус, окунь, лосось и тихоокеанская сельдь, закопченные на натуральных древесных щепках в собственной коптильне ресторана. Коптим без применения жидкого дыма!

Khasan catfish, halibut, sea bass, salmon and pacific herring smoked on wood chips in our own smoker. We don't use liquid smoke or other chemicals!

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers

ТИХООКЕАНСКАЯ  
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ  
И ЧЕСНОЧНЫМИ  
ГРЕНКАМИ

240 г  
380.-



Pacific herring with onions and  
garlic rye bread

Жирная олюторская сельдь  
с луком, маринованная в малиновом  
уксусе и чесночными гренками из  
черного хлеба

Pacific herring with onions, marinated in  
raspberry vinegar



СЛАБОСОЛЕННЫЙ 150 г  
ЛОСОСЬ СО 940.-  
СЛИВОЧНЫМ  
МУССОМ



Light-salted salmon with  
creamy mousse

Нежное филе лосося собственного  
посола с добавлением морской соли  
и водки, подаётся со сливочным  
муссом.

Tender home-made salted salmon fillet with  
sea salt and vodka served with creamy  
mousse.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers

БРУСКЕТТЫ 140 г  
С ПАШТЕТАМИ 380.-  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ,  
ОЛЕНИНЫ И КРОЛИКА

Bruschetta with veal, venison and rabbit meat pate

Отличный выбор под бокал вина – ассорти из трех видов мясных паштетов на пшеничном багете

Great addition for a glass of wine – three kinds of pate on a wheat baguette

БРУСКЕТТЫ 140 г  
С ПАШТЕТАМИ 490.-  
ИЗ КРАБА, ГРЕБЕШКОВ  
И КРЕВЕТОК

Bruschetta with king crab, scallop and shrimp pate

Три вида паштетов из местных морепродуктов на пшеничном багете

Three kinds of seafood pate on a wheat baguette



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 155 г  
Cheese platter 1350.-

Ассорти сыров, инжир, луковый  
конфитюр, виноград. Ассортимент  
сыров уточните у официанта.

Assorted season cheeses, fig, onion  
jam and grape platter. Check the assortment of  
cheeses with the waiter.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers

СЕВИЧЕ  
Ceviche



160 г  
720.-

На выбор – из сахалинского трубача (добывается Приморской рыболовной компанией), камчатского лосося или парного приморского гребешка из марикультурного хозяйства на острове Русский. Готовим в остром маринаде с лаймом, кинзой, томатами, авокадо и красным луком

On Your choice – ceviche with local scallop, salmon or Sakhalin whelk. Marinated with lime juice, hot sauce, cilantro, tomatoes, avocado and red onions



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Appetizers

ТАРТАР  
ИЗ ЛОСОСЯ 200 г  
800.-  
С МАРИНОВАННЫМ  
ЖЕЛТКОМ

Salmon tartare with marinated egg yolk

Свежий лосось с овощами, соусом юдзу, кунжутным маслом и маринованным желтком куриного яйца

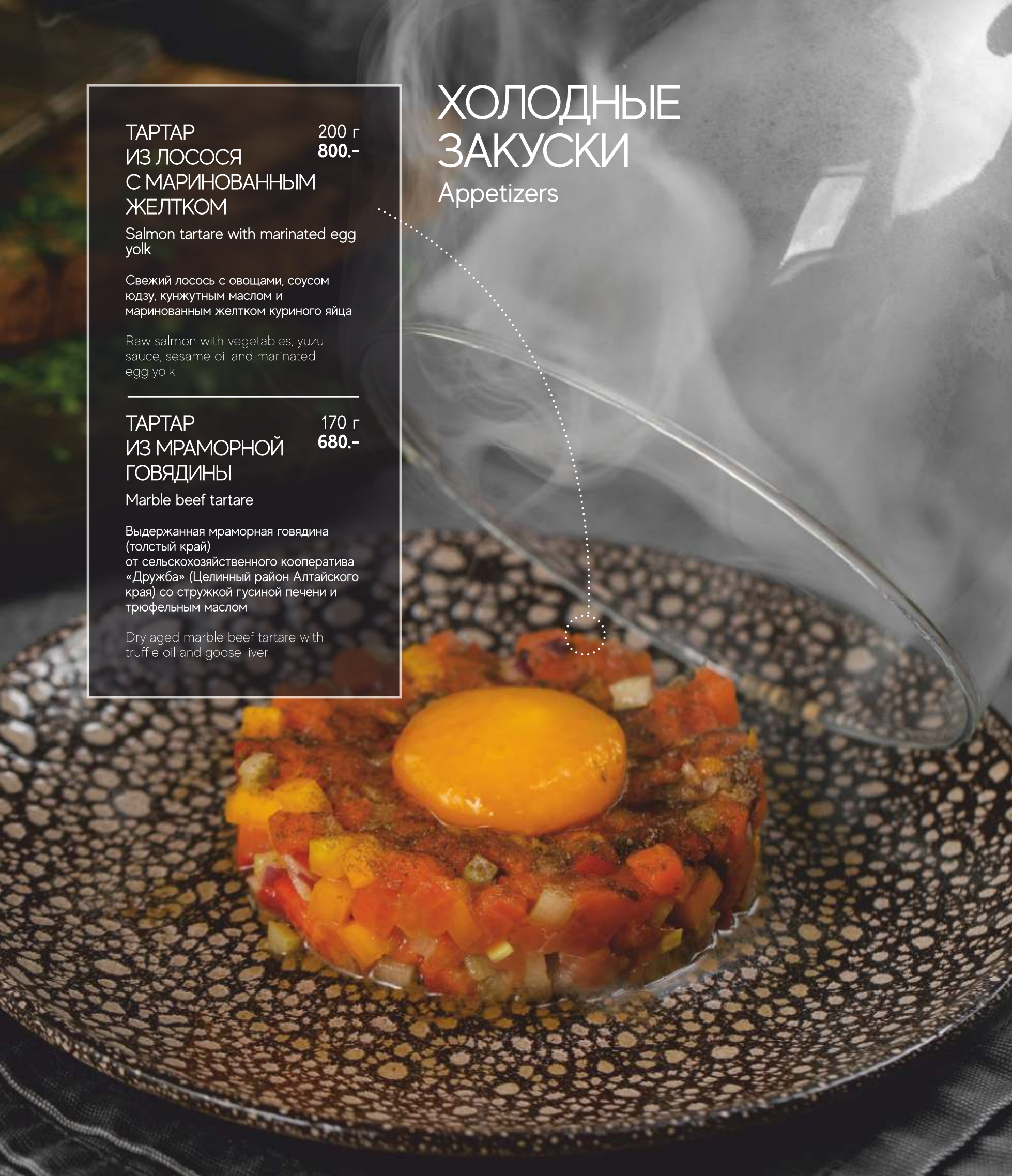
Raw salmon with vegetables, yuzu sauce, sesame oil and marinated egg yolk

ТАРТАР 170 г  
ИЗ МРАМОРНОЙ 680.-  
ГОВЯДИНЫ

Marble beef tartare

Выдержанная мраморная говядина (толстый край) от сельскохозяйственного кооператива «Дружба» (Целинный район Алтайского края) со стружкой гусиной печени и трюфельным маслом

Dry aged marble beef tartare with truffle oil and goose liver



# СУПЫ

Soup

СЛИВОЧНЫЙ СУП СО СВЕКЛОЙ И КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ 200 г 320.-

Beetroot cream soup with smoked chicken

В этом сытном супе наш шеф объединил четыре текстуры свеклы – свекольный крем, свекольную пудру, копченую свеклу и хрустящие чипсы из нее же – и усилил впечатления ароматной копченой курицей

In this nutritious soup our chef mixed four beetroot textures altogether – beetroot cream, beetroot powder, smoked beetroot and crunchy beetroot chips – and added some smoked chicken meat for an extra flavor

СУП ИЗ БАРАНИНЫ С КОРНЕМ ИМБИРЯ И ШПИНАТОМ 300 г 460.-

Lamb soup with ginger and spinach

Суп на крепком бараньем бульоне, с фрикадельками из баранины, с добавлением свежего имбирного корня и шпината

Soup with lamb meatballs with addition of fresh ginger root and spinach



# СУПЫ

Soup

**УХА  
ПО-ПРИМОРСКИ** 300 г  
670.-

Primorsky fish soup



Традиционная уха с камчатским лососем, палтусом, овощами и рыбным бульоном с добавлением русской водки



Traditional Russian fish soup with salmon, halibut, potato, carrot, onion and fish broth with addition of Russian vodka

**СЫРНЫЙ  
СУП С ПОЛБОЙ  
И ВОЗДУШНЫМ РИСОМ** 220 г  
460.-

Cheese soup with wheat and pop rice

Густой суп с полбой и двумя видами сыра. Подаем с воздушным рисом

Thick cream soup with spelt and two kinds of cheese

**БОЯРСКИЕ ЩИ  
«ПОХМЕЛЬНЫЕ»** 300 г  
400.-

Russian traditional "Hangover" soup

Русские кислые щи по традиционному рецепту. Насыщенный говяжий бульон с квашеной капустой, картофелем, морковью и телятиной.

Подаются с ржаными гренками и кислой сметаной.

Russian cabbage soup made by traditional recipe. Rich beef broth with sauerkraut, potato, carrot, and veal.

Served with rye croutons and fat sour cream.





# СУПЫ

Soup

БОРЩ  
С ТЕЛЯТИНОЙ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ



300 г  
480.-

Borsch with veal and red beans

Подаем с чесночными гренками из черного хлеба, сметаной и салом от Сергея Пономарева (крестьянско-фермерское хозяйство «Веселое Подворье», Надеждинский район)

Served with garlic rye bread, sour cream and salted pork lard

БУЛЬОН  
ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ  
С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ

300 г  
320.-

Quail broth with egg noodles

Бульонные перепела из личного подсобного хозяйства семьи Гетман (поселок Мирный, Надеждинский район)

Quail broth with egg noodles, quail meat and quail egg



# СУПЫ

Soup

БИСК  
ИЗ МЕДВЕДКИ 280 г  
640.-

Bisque with medvedka shrimp

Биск – кремовый ароматный суп на основе выварки из приморских медведек, с добавлением белого портвейна, коньяка и мяса медведек

Bisque is a smooth, creamy soup, based on a broth of crustaceans. Here we cook bisque on shells of local cold-water shrimp – medvedka

ТОМАТНЫЙ  
СУП 300 г  
900.-



С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tomato soup with seafood

Густой средиземноморский суп с томатами от Евгения Кима (село Михайловка, Михайловский район), креветками и мидиями

Thick Mediterranean tomato soup with shrimp and mussels



# ОВОЩИ

Vegetables

СТЕЙК  
ИЗ КОРНЯ

150 г  
680.-

СЕЛЬДЕРЕЯ  
С ГРИБНЫМ МУССОМ

Celery root steak with mushroom  
mousse

Запеченный корень сельдерея с  
муссом из белых грибов и чипсами из  
шампиньонов

Baked celery root with porcini  
mushrooms mousse and champignon  
chips



ЗАПЕЧЕННЫЕ  
ОВОЦЦИ



170 г  
320.-

С СОУСОМ РОМЕСКО

Baked vegetables with romesco  
sauce

Свекла, тыква, сельдерей, красный лук,  
цуккини и морковь с соусом из  
болгарского перца и орехов

Beetroot, pumpkin, celery, red onions,  
zucchini and carrot with romesco sauce

# ОВОЦЦИ

Vegetables



# ОВОЩИ

Vegetables

ЦВЕТНАЯ  
КАПУСТА  
ПОД СОУСОМ  
ГАМАДАРИ



180 г  
330.-

Cauliflower with gamadari sauce

Приготовленная на пару цветная  
капуста под орехово-кунжутным  
соусом Гамадари со свекольной пудрой

Steamed cauliflower with gamadari  
sauce and beetroot powder



# ОВОЩИ

Vegetables

БАКЛАЖАН ГРИЛЬ 250 г  
С ТВОРОЖНЫМ 750.-  
СЫРОМ И ВЯЛЕНЫМИ  
ТОМАТАМИ

Grilled eggplant with feta cheese  
and sundried tomatoes

Приготовленный на углях целый  
баклажан с начинкой из творожного  
сыра, с добавлением вяленых томатов,  
кинзы и свежего базилика от Алексея  
Божко (село Фроловка, Партизанский  
район)

Whole grilled eggplant stuffed with feta  
cheese, sundried tomatoes, cilantro and  
fresh basil



# ОВОЦИ

Vegetables

КИНОА  
С ШАМПИЊОНАМИ  
И БОК-ЧОЙ

240 г  
540.-



Quinoa with champignons  
and bok choy

Жареная на гриле капуста бок-чой с  
киноа, шампиньонами и айоли

Grilled bok choy with quinoa,  
champignons and aioli sauce



БАКЛАЖАНЫ  
В КИСЛО-  
СЛАДКОМ СОУСЕ



200 г  
430.-

Sweet and sour eggplants

Хрустящие кусочки баклажана в том самом знаменитом кисло-сладком соусе

Crunchy eggplants, fried with sweet and sour sauce

# ОВОЦИ



Vegetables





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ  
Seafood and fish main entrees

АССОРТИ   450 г  
ИЗ 4800.-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ  
МОРЕПРОДУКТОВ

Assorted Far Eastern fried seafood  
platter

Жареные фаланги камчатского краба,  
приморский гребешок, креветки и  
сахалинский трубач (добывается  
Приморской рыболовной компанией)

Fried king crab's fillet, Primorye scallop,  
shrimp and Sakhalin trumpet



ПАЛТУС  
Halibut



150 г  
990.-

Палтус добывается рыболовецким колхозом «Восток – 1». Готовим на пару или жарим на сковороде. Подаем со сливочным муссом и красной икрой

Pan-fried or steamed - on your choice.  
Served with cream mousse and salmon roe

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood and fish main entrees



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ  
Seafood and fish main entrees

КАМЧАТСКИЙ  
ЛОСОСЬ



150 г  
990.-

Kamchatka salmon



На гриле, на пару или жареный – на  
выбор. Подаем со сливочным муссом

Pan-fried, grilled or steamed – on your  
choice. Served with cream mousse



КЕФАЛЬ  
В ПИВНОМ КЛЯРЕ  
С АЙОЛИ

330 г  
880.-

Mullet in beer batter with aioli sauce

Кусочки кефали в пивном кляре, приготовленные во фритюре. Подаем с соусом Айоли и долькой лимона

Deep-fried boneless mullet's fillet in beer batter. Served with aioli sauce and a slice of lemon

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood and fish main entrees



КРОКЕТЫ  
ИЗ КРАБА  
В СЫРНОЙ КОРЗИНКЕ



150 г  
990.-

King crab croquettes

Румяные шарики из мяса камчатского краба и креветки в съедобной сырной корзинке. Подаем со сладким соусом чили

Deep-fried king crab and shrimp croquettes served in a parmesan cheese basket with sweet chili sauce

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood and fish main entrees



# ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and risotto

ПАСТА  
С КРЕВЕТКОЙ  
И ВОДКОЙ

250 г  
980.-



Pasta with botan shrimp and vodka sauce

Феттучине собственного приготовления в сливочно-томатном соусе с добавлением водки, с креветкой и сыром пармезан

Homemade fettuccine with shrimp, tomato, cream vodka sauce and parmesan cheese



## ЛАЗАНЬЯ С КРАБОМ



250 г  
790.-

King crab lasagna

Запеченная в чугунном горшочке паста собственного приготовления с мясом камчатского краба и свежим сыром от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня La Fattoria Di Casa, Владивосток)

Baked in a cast iron pot homemade lasagna with king crab fillet, fresh cheese and tomato sauce

# ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and risotto



# ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and risotto

ЧЕРНАЯ ПАСТА 220 г  
ПТИТИМ 480.-  
С КАЛЬМАРОМ  
И СЫРНОЙ ПЕНОЙ

Black ptitim with squid and cheese foam

Подкрашенная чернилами каракатицы мелкая паста с приморским кальмаром (добывается Находкинской базой активного морского рыболовства), воздушной сырной пеной и рисовыми чипсами

Squid ink colored ptitim with Primorye squid, fluffy cheese foam and rice chips





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ  
Seafood and fish main entrees

## ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СКОБЛЯНКА ИЗ:

Far Eastern seafood stew  
made from:

- КУКУМАРИИ  230 г  
Cucumaria 970.-

Густой томатный соус с овощами,  
свиной шейей и кукумарией.  
Подаётся со сметаной.

Thick tomato stew with vegetables,  
pork and cucumaria. Served  
with sour cream.

- ТРЕПАНГА  370 г  
Sea cucumber 1400.-

Густой томатный соус с овощами,  
свиной шейей и трепангом.  
Подаётся с белым рисом.

Thick tomato stew with vegetables, pork and  
sea cucumaria. Served with white  
rice and sour cream.

КОТЛЕТЫ 180 г  
ИЗ ХАСАНСКОЙ 470.-  
ЩУКИ  
С КРАСНОКОЧАННОЙ  
КАПУСТОЙ

Khasan pike patties with red  
cabbage

Нежные котлетки из мяса хасанской  
щуки с гарниром из маринованной  
краснокочанной капусты

Tender pike patties with a side of  
marinated red cabbage

РАВИОЛИ  
С ЯЗЫЧКАМИ  
ТРЕСКИ И КАЛЬМАРОМ

270 г  
620.-

Ravioli with cod tongues and squid

Пшеничная паста с начинкой из тресковых язычков и приморского кальмара (добывается Находкинской базой активного морского рыболовства) с сырным соусом и красной икрой

Wheat pasta stuffed with cod tongues and squid with cheese sauce and caviar

# ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and risotto



# ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and risotto

РАВИОЛИ  
С РИКОТТОЙ  
И ШПИНАТОМ

250 г  
430.-

Ravioli with ricotta and spinach

Подкрашенная шпинатом паста с начинкой из сыра рикотта от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня La Fattoria Di Casa, Владивосток) и шпината от Алексея Божко (село Фроловка, Партизанский район) под сливочным соусом

Spinach colored pasta stuffed with ricotta cheese and spinach with cream sauce



РИЗОТТО  
С ГРЕБЕШКАМИ,  
КАЛЬМАРОМ  
И КРЕВЕТКАМИ

200 г  
790.-



Risotto with scallops, squid and shrimp

Это традиционное блюдо итальянской кухни мы готовим из смеси черного риса и риса сорта Арборио и подаем с обжаренными морепродуктами

Classic Italian risotto of black and white Arborio rice with pan-fried seafood

# ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and risotto



# ВОК

Wok

ЯИЧНАЯ  
ЛАПША   260 г  
420.-  
С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Egg noodles with smoked chicken

Широкая лапша собственного приготовления с бок-чой, копченым куриным филе и стручковой фасолью в остром сливочно-томатном соусе

Homemade noodles with bok choy, smoked chicken and green beans in hot tomato and cream sauce



ГОВЯДИНА С  
ЗЕЛЕНЬМИ  
ОВОЩАМИ



280 г  
840.-

Beef with green vegetables.

Кусочки говяжьей вырезки,  
приготовленной в азиатском стиле  
с имбирем, брокколи, бок-чой  
и устричным соусом.

Pieces of beef tenderloin cooked in asian  
style with ginger, broccoli, bok choy  
in oyster sauce

ВОК

Wok



# ВОК

Wok

МОРЕПРОДУКТЫ  
С КЕШЬЮ  
В ПШЕНИЧНОЙ  
ТОРТИЛЬЕ

280 г  
900.-



Seafood with cashew in a wheat tortilla

Креветки, приморский гребешок, мидии и приморский кальмар готовим на воке со сладким соусом чили, орешками кешью, стручковой фасолью и подаем в чаше из пшеничной тортильи

Shrimps, scallops, mussels and Primorye scallop cooked with sweet chili sauce, cashews and green beans. Served in a hard shell wheat tortilla bowl



# ВОК

Wok

**САХАЛИНСКИЙ  
ТРУБАЧ КАРРИ** 200 г  
1450.-

Curry whelk

Морская улитка – трубач (добывается Приморской рыболовной компанией) – в соусе карри с луком и чесноком

Sea snail – whelk – in a curry sauce with onion and garlic

**РАПАН  
С ОВОЩАМИ И  
СЛИВОЧНЫМ  
УНАГИ-СОУСОМ** 260 г  
550.-

Rapana with vegetables

Приготовленный с брюссельской капустой, шампиньонами и другими овощами в соусе унаги со сливками

Healthy and tasty rapana mollusk cooked with brussels sprouts, champignons and other vegetables in unagi sauce with cream





# ВОК

Wok

## СКЁРТ-ВОК



250 г  
630.-

Skirt-wok

Скёрт стейк с картошкой в соусе карри и луком

Fried beef skirt steak pieces with curry potatoes and onions

## ГРЕБЕШЮК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ



220 г  
1260.-

Scallops with oyster sauce

Приморские гребешки со стрелками чеснока и луком

Primorye scallops cooked with garlic shoots and onions



ТОМЛЕННЫЙ  
ЯГНЕНОК  
С КУСКУСОМ

250 г  
990.-

Stewed lamb with couscous

Рассыпчатый кускус с кусочками  
томленой бараньей вырезки и  
вялеными томатами

Crumbly couscous with stewed lamb  
and sundried tomatoes

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Meat main entrees



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА

Meat main entrees

СПРИНГ-РОЛЛ            270 г  
С ИНДЕЙКОЙ        600.-  
И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

Spring roll with turkey and chunky salsa

Спринг-ролл в рисовом тесте с филе индейки, овощами, сыром и сальсой из фермерских томатов от Евгения Кима

Fried turkey, vegetables and cheese wrapped in a thin rice pancake. Served with chunky salsa



ЖАРЕНЬИЙ  
ЛЕСНОЙ  
ПАПОРОТНИК  
С ТЕЛЯТИНОЙ  
И КАРТОШКОЙ



220 г  
480.-

Forest fern, fried with venison and potato

Папоротник-орляк от Алексея Божко (село Фроловка, Партизанский район), жареный с оленьей вырезкой, картошкой, луком и чесноком

Local fern shoots, pan fried with venison, potatoes, onions and young garlic

БЕФСТРОГАНОВ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

200 г  
680.-

Beef stroganoff

С белыми грибами, луком и сливочным соусом

With porcini mushrooms, onion and cream sauce

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА

Meat main entrees



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Meat main entrees

БИФШТЕКС 250 г  
С ПЕРЕЧНЫМ 1200.-  
СОУСОМ

Beefsteak with pepper sauce

Из телятины или кролика.  
Подаем с тыквенным пюре  
и перечным соусом

Veal or rabbit meat patty – on your choice.  
Served with pumpkin puree and black  
pepper sauce

ТЕЛЯЧЬЯ 200 г  
ПЕЧЕНЬ 480.-  
С ЛУКОВЫМ КОНФИ

Veal liver with onion confit

Жареная печень телянка со сливочным  
соусом и сладким луковым конфи

Pan-fried veal liver with cream sauce  
and sweet onion confit



КУПАТЫ 400 г  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ 930.-  
ГРАТЕНОМ  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Fried pork sausage with potato gratin in tomato sauce

Горячие жареные колбаски из свинины и говядины с гарниром из картофеля Дофинуа в томатном соусе

Pan-fried pork sausages with a side of dauphinois gratin on a cast iron tray

УТИНАЯ 365 г  
НОЖКА КОНФИ 930.-  
С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Duck leg confit with creamy lentils

Томленая в собственном жире и специях утиная ножка от Сергея Пономарева (крестьянско-фермерское хозяйство «Веселое Подворье», Надеждинский район) с гарниром из томленой в сливках зеленой чечевицы

Slow-cooked duck leg with a side of creamy green lentils

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА

Meat main entrees



# ГРИЛЬ

Grill

ФЛАНК СТЕЙК  250 г  
Flank steak 1500.-

Вырезается из нижней части живота бычка. Удлиненный и плоский отруб не содержит ни костей, ни жира. Отличительная черта отруба – длинные волокна и очень насыщенный мясной аромат. Мы рекомендуем заказывать степень прожарки не выше Medium, чтобы в полной мере насладиться вкусом стейка

Flank steak is a cut of beef taken from the abdominal muscles or lower chest of the steer. A relatively long and flat cut does not have bones or fat, and has very rich meat flavor. Recommended degree of doneness: Medium Rare, Medium



СВИНЫЕ  
РЕБРЫШКИ  
В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ



300 г  
780.-

Honey glazed pork ribs

Свиные ребрышки бережного приготовления в медово-горчичной глазури

Slow-cooked pork ribs in a thick honey and mustard glazing

# ГРИЛЬ

Grill





# ГРИЛЬ

Grill

КОРЕЙКА  
ЯГНЕНКА

250 г  
1850.-

Lamb chops

Мясо ягненка на ребрышках. Подаем с соусом буа-будран

Grilled lamb chops served with Bois Boudran sauce



# ГРИЛЬ

Grill

СВИНИНА  
ПОД СОУСОМ  
ТОНКАЦУ

260 г  
670.-

Grilled pork neck with tonkatsu  
sauce

ПРИМОРСКИЙ  
КАЛЬМАР



200 г  
960.-

Primorye squid

Со сладким чили соусом

Served with sweet chili sauce



# ГРИЛЬ

Grill

КЕБАБ

Kebab



230 г  
900.-

На выбор: из телятины или из баранины.  
Подаем со сладким красным луком и  
гранатовыми зернами

Veal or lamb kebab - on your choice.  
Served with sweet red onion and fresh  
pomegranate



**ЦЫПЛЕНОК  
С ЧЕСНОЧНЫМ  
МАСЛОМ**

250 г  
990.-

Grilled chicken with garlic oil

Цыпленок от Вадима Козина (собственное хозяйство в Хорольском районе Приморского края). Подаем с томатным соусом

Served with tomato sauce

**КУРИНАЯ  
ГРУДКА  
С АБРИКОСОВЫМ  
ЧАТНИ**

200 г  
590.-

Chicken breast

Куриная грудка от Вадима Козина (собственное хозяйство в Хорольском районе), обжаренная на углях до румяной корочки, подается с абрикосовым чатни

Served with apricot chutney

# ГРИЛЬ

Grill



# ГРИЛЬ

Grill

## ШАШЛЫК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ СВИНИНЫ

350 г  
780.-

Farm pork kebabs

Сочный шашлык из свиной шеи с фирменным шашлычным соусом, свежим луком и воздушной лепешкой

Pork neck shish kebab with special sauce, fresh onion and fluffy tortilla



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Veal tongue

150 г  
990.-

С аджикой собственного  
приготовления

Served with homemade adjika sauce

# ГРИЛЬ

Grill



# ГАРНИРЫ

Side dishes

БРОККОЛИ

Broccoli



150 г  
**350.-**

На выбор: на гриле или на пару

Grilled or steamed - on your choice

ЖАРЕНАЯ  
КАРТОШКА

200 г  
**300.-**

Fried potatoes

На выбор: с грибами и луком или с салом от Сергея Пономарева (крестьянско-фермерское хозяйство «Веселое Подворье», Надеждинский район)

With mushrooms and onions or pork fat - on your choice

КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ

150 г  
**200.-**

Mashed potatoes



# ГАРНИРЫ

Side dishes

ЗЕЛЕНАЯ  
ЧЕЧЕВИЦА  
В СЛИВКАХ

150 г  
280.-

Green lentils with cream and  
cheese

ОВОЦЦИ ГРИЛЬ  150 г  
280.-

Баклажан, цуккини и болгарский перец  
с бальзамическим кремом

Grilled eggplant, zucchini and sweet  
pepper served with balsamic sauce

РИС БЕЛЫЙ  
ОТВАРНОЙ  150 г  
200.-

Plain rice

ЧЕРНЫЙ РИС  150 г  
280.-

Black rice





# ГАРНИРЫ

Side dishes

ГРЕЧНЕВАЯ  
КАША



150 г  
350.-

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
И ЛУКОМ

Buckwheat with porcini  
mushrooms and onions

КУСКУС



150 г  
200.-

Couscous

БУЛГУР



150 г  
200.-

Bulgur

МАТЧА  
ПАНА КОТТА  
С ЛИМОННЫМ  
МОРОЖЕНЫМ

180 г  
270.-

Matcha panna cotta with lemon ice cream

Сливочное лакомство с тонкой ноткой японского зеленого чая в сочетании со взрывным вкусом малины и лимонного мороженого

Creamy sweet treat with a zest of Japanese green tea combined with sweet and sour raspberry topping and lemon ice cream

# ДЕСЕРТЫ

Desserts



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

ЛИМОННО-  
БАЗИЛИКОВАЯ  
АЛЯСКА

140 г  
300.-

Lemon and basil Alaska

Базиликовое мороженое с лимонным кремом и миндальным бисквитом, покрытое быстрой меренгой

Basil ice cream with lemon filling topped with browned meringue



## ПАРИЖ-БРЕСТ

Paris-Brest



130 г  
300.-

«Париж-Брест» - заварной эклер в форме кольца, с фундучной начинкой. Этот десерт был придуман в 1910 году Луи Дюраном в честь велосипедного супермарафона, проходившего по одноименному маршруту. По задумке автора, десерт повторяет форму велосипедного колеса

"Paris-Brest" is a French Dessert, made of choux pastry and hazelnut praline. The round pastry, in the form of a wheel, was created in 1910 by Louis Durand, patissier of Maison-Laffitte to commemorate the Paris-Brest-Paris bicycle race. It's circular shape is representative of a wheel

# ДЕСЕРТЫ

Desserts



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

МОРКОВНЫЙ  
ТОРТ



160 г  
350.-

Carrot cake

С сырным кремом и грецкими орехами

With cheese cream and walnut



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

## ТВОРОЖНЫЕ СЫРНИКИ



150 г  
250.-

Cottage cheese syrniki

Традиционное лакомство из домашнего творога. На выбор: со сметаной, сгущенным молоком, медом или конфитюром

Syrniki (cottage cheese pancakes) are a famous Russian dessert. Served with sour cream, sweet condensed milk, honey or jam – on your choice

## ШОКОЛАДНАЯ ЛАВА

95 г  
180.-

Chocolate lava

Теплый шоколадный кекс с начинкой из топленого молочного шоколада. Рекомендуем попробовать с шариком нашего мороженого

Chocolate muffin with a heart of melted milk chocolate. We recommend you to try it with a scoop of our ice cream



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

НАШЕ  
МОРОЖЕНОЕ

50 г  
100.-

Our ice cream

Мы сами делаем мороженое строго из натуральных ингредиентов. Мы готовим его из сезонных фруктов и ягод, поэтому уточните, пожалуйста, у вашего официанта, что есть в наличии именно сегодня

We make our own ice cream using only natural ingredients. We use mostly seasonal fruits and berries, so please ask your server about available options



# ДЕСЕРТЫ

## Desserts

### НАПОЛЕОН

Napoleon layered cake



110 г  
310.-

Авторская интерпретация знаменитого десерта. Слоеные коржи, хорошо пропитанные фирменным кремом, в состав которого входит вареная сгущенка и сливочное масло

Pastry chef's special – layered cake with a sweet and thick signature cream with boiled sweet condensed milk and dairy butter

### ПАВЛОВА

Pavlova cake



190 г  
340.-

Авторская интерпретация знаменитого десерта с меренгой и свежими ягодами. В нашей «Павловой» меньше меренги и больше взбитых сливок, чем в привычном варианте этого пирожного

Meringue, whipped cream and fresh berries

### ПРАГА

Triple chocolate cake

180 г  
280.-

Тройной шоколадный торт – шоколадный бисквит, шоколадный крем, шоколадный гляссаж

Chocolate sponge dough, chocolate cream and chocolate glazing





# ДЕСЕРТЫ

Desserts

ХОЛОДНЫЙ  
ЧИЗКЕЙК  
С КОЗЬИМ СЫРОМ

150 г  
310.-

No bake cheesecake with goat  
cheese

Заливной чизкейк, приготовленный без выпечки, с соусом из сезонных ягод и фруктов, и кусочками козьего сыра от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня La Fattoria Di Casa, Владивосток)

No bake cheesecake with seasonal  
fruits, berries topping and slices of  
savory goat cheese



## ФРУКТЫ

Fruits



110 г  
450.-

Вдохновившись кондитерскими шедеврами одного из самых искусных и модных кондитеров мира – Седрика Гроле, наш шеф-повар Евгений Березнюк создал коллекцию десертов «Фрукты» по рецептам из книги французского гения. Всегда в наличии – Лимон и Груша, остальные десерты готовятся из сезонных фруктов, и официанты всегда готовы рассказать, что есть в меню прямо сейчас

Inspired by pastry masterpieces of one of the world's most skilled and talented pastry chefs – Cedric Grolet – our chef Eugene Bereznyuk created a collection of special desserts called "Fruits". Always in the menu – Lemon and Pear. Please, ask your server about other available options

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

