

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ ЗАКУСКИ

NEW! ФРАНЦУЗСКИЙ КИШ С ТЫКВОЙ, ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ **370 Р**
125/40 г

NEW! ГРАТЕН ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СОУСОМ ДОР-БЛЮ **390 Р**
250 г

ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА С ПАШТЕТОМ ИЗ ПОДКОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ **530 Р**
215 г

NEW! АРТИШОКИ, ЖАРЕННЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ (мы можем добавить в это блюдо пармезан) **650 Р**
150 г

СУПЫ

NEW! ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП **370 Р**
300 г

NEW! ЧАУДЕР С ТЫКВОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ **690 Р**
350 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НЬОККИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ **590 Р**
300 г

NEW! ПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С УТКОЙ КОНФИ И ПЕРЕЧНЫМ ЛЕЧО **620 Р**
250 г

ЯГНЕНОК В СОУСЕ КАРРИ С КРЕМОМ ИЗ ТЫКВЫ **850 Р**
250 г

ДЕСЕРТЫ

NEW! ПРЯНАЯ ГРУША С МИНДАЛЬНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ И ШОКОЛАДОМ **590 Р**
250 г

NEW YEAR TRIP 31 ДЕКАБРЯ 2018 Г.

ЯРКОЕ ШОУ ОТ ТЕАТРА ТАНЦА
EXORDIUM

ON-LINE ТРАНЛЯЦИЯ С
ГЛАВНЫХ ПЛОЩАДЕЙ ЕВРОПЫ

МАГИЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА
АЛЕКСАНДРА ЧУРИЛОВА

УВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ДЕТСКАЯ
АНИМАЦИЯ



PARK CAFE FOOD & WINE

ЗАКУСКИ

ДРАНИКИ С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ **260 Р**
130/50г

Классические драники подаются со сметаной и зеленым луком

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С КИНОА СО СМЕТАНОЙ **290 Р**
160/40г

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ, ПЕПЛОМ ИЗ ПОРЕЯ И ТЕПЛОЙ БРИОШЬЮ **450 Р**
180г

NEW! КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ **470 Р**
170/50 г

ЖИВОЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК **490 Р**
1 шт

ЗАПЕЧЕННЫЙ ГРЕБЕШОК со сливочным маслом и зеленью **490 Р**
1 шт

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Говяжья вырезка с каперсами, дижонской горчицей и оливковым маслом **550 Р**
170/50 г

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА с апельсиновым дрессингом и клубникой **570 Р**
180 г

ХОЛОДНЫЙ РОСТБИФ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ Телячья вырезка с овощным рагу и трюфельной заправкой **590 Р**
260 г

МОЦАРЕЛЛА С ТЕПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ, соусом песто и спагетти из бальзамика **670 Р**
325 г

ГРАВЛАКС С РАВИОЛИ ИЗ СВЕКЛЫ со сливочным сыром, соусом айоли **720 Р**
215 г

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНАМИ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ **750 Р**
200 г

МИДИИ ПО-ПРОВАНСКИ С ОВОЩАМИ И ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ Тушеные в белом вине с сельдереем, репчатым луком, оливковым маслом. Подаются с чесночным хлебом **750 Р**
450/60 г

ТАЙСКИЕ КРЕВЕТКИ СО СВЕЖИМ АНАНАСОМ Тигровые креветки в панировке панко с острым тайским соусом. Подаются со свежим ананасом и лаймом **750 Р**
160/25/30 г

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С КАБАЧКОВЫМ ТАР-ТАРОМ И КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ **780 Р**
220 г

СЕТ БРУСКЕТТ К ВИНУ: с паштетом из кролика и артишоком, с салатом из мяса краба, с подкопченной треской, с моцареллой, песто и вареньем из перцев **550 Р**
225 г
1100 Р
450 г

АНТИПАСТИ: пармская ветчина, брезаола, вяленая утка, пармезан, оливки, вяленые томаты. **1200 Р**
300 г

СЫРЫ К ВИНУ Пармезано Реджано, Дор Блю, Убриаконе, Пекорино Романо, Тартуфо **1250 Р**
200 г

NEW! ФУА-ГРА С КЛУБНИКОЙ, КИНОА И ПАППАРДЕЛЛЕ ИЗ ЦУКИНИ **1950 Р**
200 г

УСТРИЦЫ с малиновым уксусом, лимоном и тостами с зеленым маслом **420 Р**
1 шт

4200 Р
12 шт

САЛАТЫ

САЛАТ КОУЛ-СЛОУ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ **280 Р**
210 г

САЛАТ С МЕДОВОЙ СВЕКЛОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ Печеная свекла, руккола, листья салата, сливочный сыр, кедровый орех, имбирный соус **400 Р**
190 г

ТОМАТНЫЙ САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СУЛУГУНИ **410 Р**
200 г

САЛАТ С УТИНЫМ ХАМОНОМ микс салата, капуста кольраби с соусом айоле, кабачком и медово-лаймовой заправкой **450 Р**
160 г

ЦЕЗАРЬ С ЛИСТЬЯМИ АЙСБЕРГА И РОМЭНА Сыр, крутоны из белого хлеба, цыпленок. Приправлен домашним соусом "Цезарь" **480 Р**
265 г

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С АРТИШОКАМИ, МАСЛИНАМИ КАЛАМАТА И СЫРОМ ФЕТА Томаты черри, болгарский перец, огурец конкассе, каперсы, маслины Каламата, сыр фета **490 Р**
335 г

САЛАТ В АРАБСКОМ СТИЛЕ тушеная голень ягненка с травами и специями, йогуртовым соусом, томатами и болгарским перцем **520 Р**
230 г

РУККОЛА С РОСТБИФОМ И ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ Ростбиф, томаты черри, перепелиные яйца, стебель сельдерея, руккола **580 Р**
245 г

"НИСУАЗ" СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ Тунец, стручковая фасоль, маслины, каперсы, яйцо всмятку, руккола, томаты черри, редис, красный лук, оливки Каламата, базиликовая заправка **750 Р**
270 г

САЛАТ С УГРЕМ, ВОДОРОСЛЯМИ ВАКАМЕ И АПЕЛЬСИНОВЫМ ДРЕССИНГОМ Копченый угорь, дайкон, огурец конкассе, листья салата, дольки апельсина, малина и кунжутное масло **780 Р**
175 г

ОСТРЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, обожженным ананасом и апельсиново-имбирным соусом **980 Р**
220 г

СУПЫ

- ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН** **260** Р
300 г
С кусочками цыпленка, перепелиным яйцом, морковью и репчатым луком
- СУП-КРЕМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ** **370** Р
250 г
Белые грибы, шампиньоны, куриный бульон, лук шалот и порей, сливки
- НАШ БОРЩ** **370** Р
350/40/40 г
подается с бородинской гренкой и крученым салом с чесноком
- УХА С ДОРАДОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ** **450** Р
300 г
Легкий рыбный бульон с томатами черри, картофелем, зеленым луком и укропом
- ☺ СУП ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКОЙ** **580** Р
300/80 г
Традиционный суп на рыбном бульоне и кокосовом молоке с томатами черри, шампиньонами и набором корней. Подается с белым рисом

ПАСТА

- ПАППАРДЕЛЛЕ С БАКЛАЖАНАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ** **370** Р
320 г
- ПАСТА КАРБОНАРА** **470** Р
320 г
с жареным беконом, сыром Пармезан и яичным желтком
- ФЕТТУЧИНЕ С ТЕЛЯТИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** **610** Р
330 г
с грибным соусом, сыром, луком порей и трюфельным маслом
- ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ БИСК** **770** Р
300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА С СОУСОМ "РУЙ"** **690** Р
125/35/30 г
С яйцом пашот
- ТРЕСКА С ЦУКИНИ, ТЕПЛЫМ ТОМАТНЫМ САЛАТОМ И КАПЕРСАМИ** **760** Р
140/180 г
- ДОРАДО С ЛЕГКИМ ПРОВАНСКИМ СОУСОМ** **810** Р
250 г
С добавлением белого вина, сливочного масла, томатов черри, чеснока, розмарина, тимьяна и рукколы
- ЯНТАРНАЯ ФОРЕЛЬ С КРЕМОМ ИЗ БРОККОЛИ** **960** Р
150/100 г
- СИБАС ИЛИ ДОРАДО (НА ВЫБОР) ПЕЧЕНЬ** **1100** Р
400/70 г
на подушке из овощей
- ЛОСОСЬ В АПЕЛЬСИНОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С МОРКОВЬЮ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ СЕЛЬДЕРЕЕМ** **1150** Р
150/10 г
- СТЕЙК ИЗ ТУНЦА** **990** Р
140/160 г
с теплым салатом из жареных артишоков, маслин, каперсов и томатов черри
- ОСЬМИНОГ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ** **1050** Р
130 г
с кремом из корня сельдерея

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

- ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАБАЧКОМ В СМЕТАННОМ СОУСЕ** **410** Р
140/135 г
Соус на основе сметаны, сливок, моркови и лука порей
- ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И АЗИАТСКИМ СОУСОМ** **490** Р
170/70 г
- ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ЖАРеныМ ШПИНАТОМ** **510** Р
240 г
- ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТКИ С СОУСОМ ИЗ ОПЯТ** **560** Р
140/150/50 г
Две котлеты с картофельным пюре
- БЕФСТРОГАНОВ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ** **660** Р
300/140 г
Телячья вырезка, картофельное пюре, корнишоны, вяленые томаты и сливочный соус
- ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ПАДТАЙ** **650** Р
330/150 г
- ЦЫПЛЕНОК ПО-ФЕРМЕРСКИ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ** **650** Р
380/100/50 г
Половинка цыпленка, маринованная по фирменному рецепту с аджикой, печеным картофелем и салатом из рукколы
- ТАЛЪЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ** **650** Р
150/140 г
с картофельными драниками и огуречным салатом
- ТЕЛЯТИНА С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ** **780** Р
150/70/70 г
- КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ** **740** Р
140/150/40 г
Котлеты из мяса кролика с картофельным пюре
- УТИНОЕ МАГРЕ С ПРЯНЫМ АНАНАСОМ И МАЛИНОЙ** **820** Р
250 г
- УТИНАЯ НОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД** **920** Р
150/100/50 г
- ЯЗЫК С ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ** **920** Р
330 г
- ☺ ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК С ИРЛАНДСКИМ СОУСОМ** **950** Р
160/100 г
Говяжья вырезка, ирландский соус на основе "Деми Глясс" и дижонской горчицы с шампиньонами
- РИБАЙ СТЕЙК С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ** **1900** Р
205/90 г
Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный край

ГАРНИРЫ

- МИКС ДИКОГО РИСА** **130** Р
150 г
- КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ** **140** Р
200 г
- КАША ГРЕЧНЕВАЯ** **150** Р
130 г
- БУЛГУР** **180** Р
130 г
- ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ** **250** Р
180 г
- КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ** **350** Р
260 г

ДЕСЕРТЫ

- МОРОЖЕНОЕ И ФИРМЕННЫЕ СОРБЕТЫ PARK SAFE** **210** Р
- ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ СО СЛИВОЧНЫМ СНЕГОМ И ХРУСТЯЩИМ МЕДОМ** **250** Р
150 г
- КРЕМ-БРЮЛЕ С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ** **290** Р
80 г
- ТОРТ МЕДОВЫЙ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ШОКОЛАДОМ.** **320** Р
120 г
Классические воздушные медовые коржи с кремом на карамелизованном белом шоколаде.
- ФУНДУЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК С СОУСОМ МАРАКУЙЯ** **310** Р
140 г
- БЛИНЧИК В КАРАМЕЛИ С СОУСОМ ПАТИСЬЕР И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ** **340** Р
150 г
Нежный заварной крем, с шариком ванильного мороженого
- ПАВЛОВА** **330** Р
100 г
с заварным кремом с маракуйей и мангово-йогуртовым кремом
- МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ** **330** Р
140 г
Морковно-апельсиновый бисквит с карамельным и сырным муссами
- ☺ ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ** **370** Р
150/60 г
Пирог из слоеного теста с яблоками в карамели и ванильным мороженым
- ТИРАМИСУ** **380** Р
130 г
Классический десерт подается с шоколадным соусом на основе ликера Бейлис
- ☺ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ** **440** Р
70/60/50 г
Подается с английским соусом
- КОКОСОВЫЙ ПУДИНГ С СЕМЕНАМИ ЧИА И СВЕЖЕЙ ЯГОДОЙ** **450** Р
170 г
- ВАНИЛЬНАЯ ПАНАКОТА С ДЖЕМОМ МАНГО** **460** Р
210 г
Со свежими ягодами
- НАБОР СЛАДОСТЕЙ** **530** Р
200 г
Меренга с миндалем, печенье с цедрой апельсина и клубничным шоколадом, печенье фисташковое с лаймовым шоколадом, печенье шоколадное, мятный трюфель, трюфель с черносливом, трюфель апельсиновый, трюфель с темным шоколадом, макаронсы
- ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА** **690** Р
420 г
Груша, ананас, киви, виноград, апельсин, ягоды

PARK SAFE FOOD & WINE

КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 25/1
1 ЭТАЖ | (383) 310-90-70



PARK SAFE CATERING
(383) 292-62-98

РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ