



Большая Полянка 39с3
+7(910)005-00-14
enot-myatniy.club



МЕНЮ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Устрицы Дальневосточные Хасанские.....	450.-
Подаются на льду с лимоном и соусом из винного красного уксуса и лука шалот. 1 шт.	
Устрицы Розовая Джоли.....	550.-
Подаются на льду с лимоном и соусом из винного красного уксуса и лука шалот. 1 шт.	
Брускетта с Пармой и сыром рикотта.....	720.-
Чиабатта с нежным сыром рикотта и пармской ветчиной..... 130 г.	
Брускетта с мурманским лососем и творожным сыром.....	680.-
Нежная чиабатта обжареная на гриле с нежным творожным сыром, авокадо и лососем слобой соли, со свежим огурцом. 130 г.	
Ассорти мини брускетт на багете.....	1160.-
Хрустящие ломтики багета с начинками из тунца, томатов, креветок, ростбифа и прошутто. 330 г.	
Тар тар из говяжьей вырезки с крутонами.....	960.-
Хрустящая чиабатта с сырой говядиной, с соусом из имбиря и горчицей..... 180 г.	
Тар тар из тунца Блю Фин с медово соевой заправкой.....	820.-
Свежайший сырой тунец, свежий огурец, манго, заправка на основе соевого соуса и меда. Подаётся с хрустящей чиабаттой. 180 г.	
Паштет из куриной печени с ягодами и чиабаттой.....	460.-
Печеночный паштет по специальному рецепту от Шефа, (куриная печень, лук репка, специи, мёд, вино белое, коньяк). 150 г.	
Оливки и маслины Гигант в ароматном масле с травами.....	590.-
Прекрасное ассорти из оливок и маслин в масле с приправами..... 105 г.	
Ассорти мясных деликатесов.....	1580.-
Прекрасная и логичная закуска. Пролутто, саями калабро, солемичо с перцем, ростбиф, соленый огурец, каперсы. 250 г.	
Ассорти сыров с ягодным соусом, мёдом и грисини.....	1650.-
Великолепные: горгонзола, монамонт, ягоды, грисини бри, камамбер, монтазиньо с трюфелем и пармезан. 340 г.	
Снеки на выбор (фисташки, начос).....	520.-
Идеальные к пивным бокалам: фисташки, чипсы прингл, начос. 100 г.	
Сельдь на деревенском картофеле.....	570.-
Вкуснейшая классика с картофелем по-деревенски. 250 г.	

САЛАТЫ



Буратта с томатами и щавелевым соусом	950.-
Сыр из сливок и молока, подаётся с миксом салата, 210 г. соус щавелевый, томаты, фрукты.	
Теплый салат с морепродуктами	1150.-
Фирменный салат с соусом на основе анчоусов, 195 г. мидий, креветок, кальмаров, лосося, сливок и белого вина.	
Цезарь с курицей	560.-
Романо айсберг, соус на основе анчоусов, гренки из хлеба бриош, 220 г. сыр пармезан, томаты черри, яйцо перепелиное, жареная куриная грудка.	
Нисуаз	950.-
Романо, айсберг, фасоль стручковая, томаты черри, лук ялтинский, 280 г. тунец, маслины оливки, соус на основе меда, горчицы, белого винного уксуса, картофель беби.	
Салат из сладких томатов с ялтинским луком и соусом наршараб	580.-
Ароматные узбекские томаты, ялтинский лук красный, 230 г. микс салата, заправка на основе соуса гранатового наршараб.	
Салат с хрустящими баклажанами с азиатской заправкой ...	650.-
Ароматные узбекские томаты, микс салата, азиатская заправка 230 г. на основе оливкового масла, перца чили, мёда, соевого соуса, сыр творожный, баклажаны жареные в кукурузном крахмале.	
Большой зеленый салат с овощами с цитрусовой заправкой	880.-
Хрустящий микс салата, айсберг, томаты черри, огурец свежий, 350 г. цукини, бобы эдамаме, заправка азиатская, авокадо.	
Овощной салат с заправкой на выбор	580.-
Ароматные узбекские томаты, огурец свежий, редиска, 175 г. лук шалот, микс салата, перец болгарский.	
Салат с теплым кальмаром и авокадо	780.-
Кальмар обжаренный в вине, томаты сладкие, авокадо, каперсы, картофель 210 г. беби, микс салата, заправка на основе горчицы лимона и оливкового масла.	
Оливье с крабовым мясом и икрой тобико	860.-
Вкуснейший краб сахалинский, икра красная тобико, 230 г. картофель, морковь, огурчик свежий и соленый, горошек зеленый, майонез домашний, яйцо куриное, яйцо перепелиное.	
Стейк салат с медово-горчичной заправкой	980.-
Теплый салат с маринованным перцем, картофель беби, 270 г. медово-горчичная заправка, стейк денвер.	
Салат с ростбифом	780.-
Салат романо, айсберг, микс салата, томаты, соус медово-горчичный, 245 г. ростбиф, перец маринованный, картофель беби, сыр пармезан.	

СУПЫ



Том ям с морепродуктами 880.-

Классический кисло-острый суп на основе куриного и рыбного 400 г.
бульона с креветками, мидиями кальмаром или другими морепродуктами,
томаты черри, грибы вешенки, рис жасмин, лайм.

Борщ с говяжьими щечками и сметаной 610.-

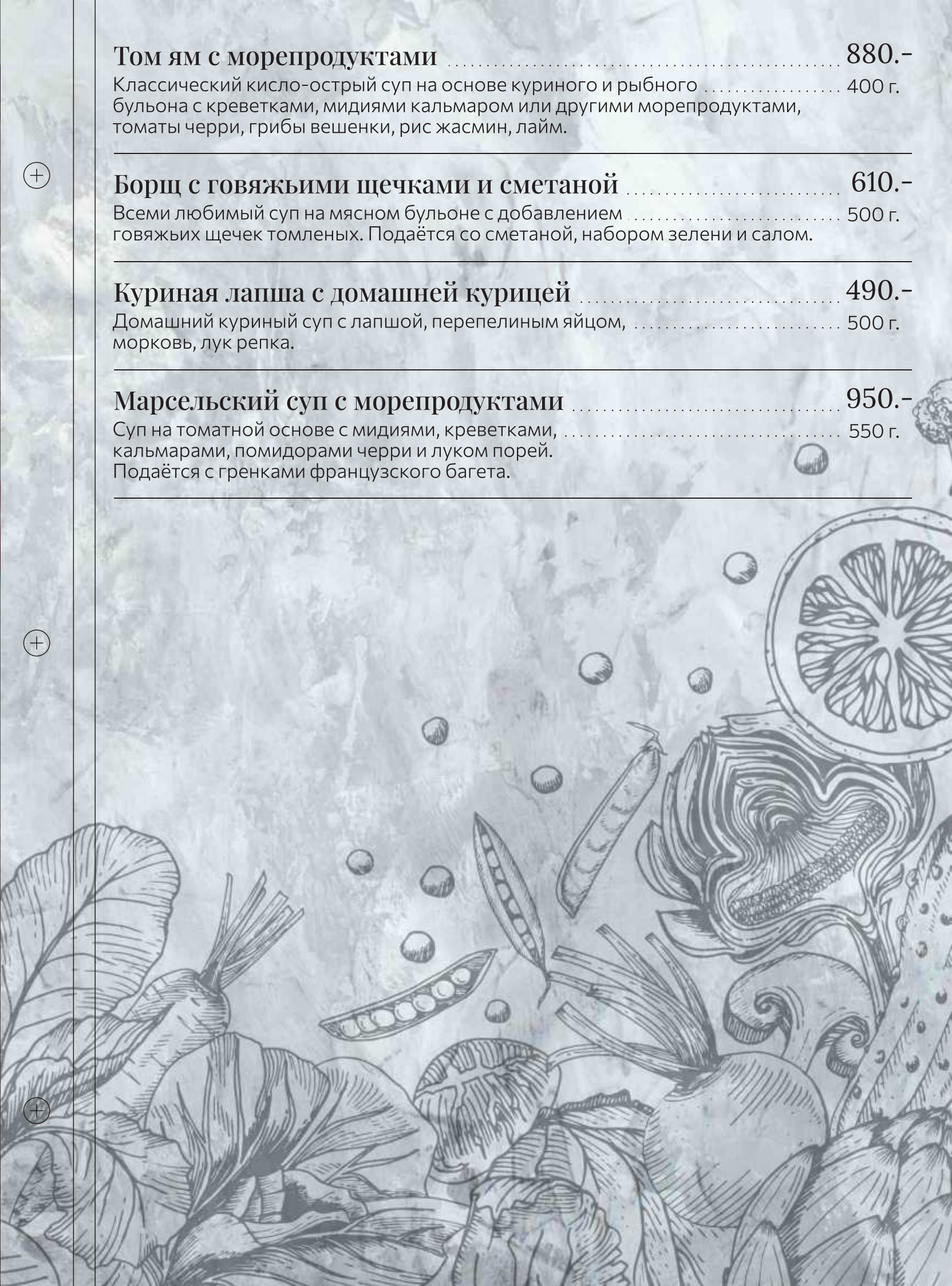
Всеми любимый суп на мясном бульоне с добавлением 500 г.
говяжьих щечек томленых. Подаётся со сметаной, набором зелени и салом.

Куриная лапша с домашней курицей 490.-

Домашний куриный суп с лапшой, перепелиным яйцом, 500 г.
морковь, лук репка.

Марсельский суп с морепродуктами 950.-

Суп на томатной основе с мидиями, креветками, 550 г.
кальмарами, помидорами черри и луком порей.
Подаётся с гренками французского багета.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Бургер из мраморной говядины	1090.-
В составе булка бриошь, мраморная говядина, сыр чеддер, 580 г. огурец соленый, томат, лук красный, картофель фри.	
Чесночные гренки с соусом Блю чиз	450.-
Гренки из хлеба во фритюре с чесноком, 150/40 г. подаются с соусом из сыра гаргонзола.	
Куриные крылья в глазури Барбекю	760.-
Куриные крылья маринованные в фирменном соусе, 280/40/15 г. подаются с кунжутом и соусом барбекю.	
Лангустины на гриле с соусом из томатов	1160.-
Лангустины, специи, кисло сладкий соус на основе томата, лайма, микс салата. 230 г.	
Запеченый камамбер с ягодным соусом	880.-
Великолепный сорт мягкого жирного сыра из коровьего молока 240 г. в панировке. Подаётся с ягодным соусом и ягодами.	
Королевские креветки в японской панировке	810.-
с соусом чатни из томатов	
Вкуснейшие королевские креветки, жареные во фритюре 220 г. и японской панировке Панка. Все это в специях. Подаётся с соусом чатни на основе мёда, перца чили и томатов.	
Запеченый батат с сыром гаргонзола и зеленым маслом...	620.-
Разновидность клубневого картофеля (сладкий картофель), 18/40 г. подаётся с сыром гаргонзола и соусом песто.	
Креветки магаданские (отварные или жареные)	1250.-
Креветки из чистейших вод Японского и Охотского морей, 20/10 г. отваренные в специях или жареные с медом и чесноком.	
Мидии в сливочном соусе с сыром	1180.-
Насыщенные морским вкусом, томленные мидии с луком шалот, 420 г. вино белое, сливки, сыр гаргонзола, французский багет.	
Морской гребешок с тар-таром из авокадо	1390.-
и соусом «мятный енот»	
Вкуснейший морской гребешок, томаты сладкие, лук шалот, 250 г. авокадо, микс салата, белое вино.	



ПИЦЦА

Пицца маргарита	610.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, 480 г. томатный соус с базиликом, сыр итальянский моцарелла.	
Пицца 4 сыра	760.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, сливочный соус 520 г. бешамель, сыр камамбер, пармезан, сливки, сыр итальянский моцарелла.	
Пицца Пепперони	760.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, томатный 550 г. соус с базиликом, сыр итальянский моцарелла, колбаса пепперони.	
Пицца с ветчиной грибами и луком фри	760.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, 530 г. томатный соус с базиликом, сыр итальянский моцарелла, ветчина мортаделла, грибы шампиньоны, лук фри.	
Пицца с лососем и икрой тобико на сливочном соусе	1150.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, 550 г. сливочный соус бешамель с базиликом, сыр итальянский моцарелла, лосось, икра тобико красная.	
Пицца с прошуто и сыром монтазиньо	1250.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, 600 г. томатный соус с базиликом, сыр итальянский моцарелла, прошутто, сыр монтазиньо с трюфелем.	
Пицца Дьявола	880.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, 550 г. томатный соус с базиликом, сыр итальянский моцарелла, перец халапеньо, соус шрирача, перец болгарский, томаты.	
Пицца в сливочном соусе с курицей и овощами	880.-
Классическое тесто на основе итальянской муки и льда, 550 г. сливочный соус бешамель, сыр итальянский моцарелла, куриное филе, перец болгарский, брокколи.	



ПАСТА



Пенне 4 сыра 680.-
Разновидность пасты "Перья" в составе: 220 г.
сливки, сыр чеддер, пармезан, горгонзола, раклет.

Лингвини с морепродуктами 1050.-
Разновидность пасты "Лингвини" в составе: сливочное масло, 270 г.
мидии, креветки, кальмары, помидоры черри, сыр пармезан.

Спагетти карбонара 740.-
Разновидность пасты "Спагетти" в составе: сливки, бекон, 290 г.
яйцо куриное, сыр пармезан, бекон слабо копченый.

Матричана с куриной грудкой и вешенками в томатном соусе 680.-
Разновидность пасты "Спагетти", томатный соус на основе каперсов 310 г.
и томатов, грибы вешенки, куриное филе, шпинат свежий, сыр пармезан.

Тальятелле с лососем и свежим шпинатом 1050.-
Разновидность пасты "Широкой" в составе: 290 г.
сливочный соус, лосось, помидоры черри, свежий шпинат, сыр пармезан.

Трюфельные тальятелле с креветками 1050.-
Разновидность пасты "Широкой" в составе: сливочный соус, 280 г.
креветки тигровые, помидоры черри, сыр пармезан, трюфельная паста.

Паста с крабом в сливочно-горчичном соусе и красной икрой 1350.-
Разновидность пасты "Широкой" в составе: сливочный соус, 280 г.
камчатский краб, помидоры черри, лук шалот, стебель сельдерея, соль, специи, сыр пармезан.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Говяжьи щечки с трюфельным пюре, 1020.-
корнишонами и луком фри

Вкуснейшие говяжьи щечки, томленные 5 часов при низкой температуре, 340 г.
с овощами и специями, подаётся с картофельным пюре и трюфельным
маслом, украшены луком фри, солеными огурцами и брусникой.

Чимичанга-шаурма по мексикански с фаршем 890.-

Популярнейшее мексиканское блюдо, состоящее из пшеничной 340 г.
лепешки с томатным соусом, фаршем из говядины, фасолью и острым перцем.
Подаётся со свежей капустой, помидорами и красным луком.

Утиная ножка конфи 1550.-

Для истинных ценителей мяса птицы. Утиная ножка томлёная 7 часов 1/210 г.
в специях и травах, подаётся с картофельным пюре и ягодным соусом.

Бефстроганов с вешенками и картофельным пюре 980.-

Нежная говяжья вырезка, томлёная с луком конфи, сливки, 150/130 г.
карнишоны солёные, горчица деженская, домашняя сметана,
гарнируется с картофельным пюре и сыром пармезан.

Куриная грудка сувид с томлеными в вине 950.-
овощами с перечным соусом

Приготавливается в особых условиях при низкой температуре, подаётся 310 г.
с овощами (цукини, баклажан, томаты черри, вешенки, перец болгарский).

Сибас по сицилийски 1410.-

Всеми любимое филе Сибаса в специях, обжареного на масле с вином. 1 шт.
Подаётся с сальсой из томатов, каперсов, лука шалота и с лимоном.

Дорадо целая 1320.-

Самая популярная средиземноморская рыба Дорадо, жареная на гриле 1 шт.
или сделанная на пару в специях (на выбор: на пару, на гриле).



ГРИЛЬ И СОУСЫ



Филе-Миньон с соусом чимичури1750.-

Филе-миньон. Сочный кусок говядины из тонкой части вырезки.160/60 г.
Используется для приготовления деликатесных блюд из натурального мяса.

Денвер стейк1260.-

Один из самых молодых и признанных во всем мире стейков.170/100 г.
Денвер стейк выделяется из филе шейного отруба и состоит из цельной мышцы без жил.

Стейк Рибай Прайм1080.-

Данный стейк делается из наименее подвижной части мяса бычков 100 г.
зернового откорма, что придает ему особое качество. Мясо получается необычайно сочным, приобретая неповторимый и утонченный вкус.

Каре ягненка с печеным чесноком2250.-

Популярное мясное блюдо, изготавливаемое из бараньих рёбрышек. 250 г.
Блюдо часто называют "Бараньими рёбрышками".

Шашлык из свиной шеи с соусом сацебели и арабской питой 860.-

Сочное и ароматное мясо из свиной шеи маринованное в специях. 170/95/1 г.
Подаётся с арабской питой и соусом сацебели.

Шашлык из куриного бедра с соусом сацебели и арабской питой 820.-

Куриное бедро маринованное в специях.170/95/1 г.
Подаётся с арабской питой и соусом сацебели.

Стейк из лосося на гриле1860.-

Ароматное филе лосося, обжареного на гриле, соль, специи,160/40 г.
масло оликовое, лимон, лайм.

Соусы 180.-

"Мятный енот", песто, сметана, ткемали, чесночный, блю чиз, кетчуп, 50 г.
барбекю, аджика, перечный.



ГАРНИРЫ, ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА



Картофельное пюре	430.-
Картофель, соль, сливочное масло, молоко. 180 г.	
Жареный картофель по домашнему с луком.....	450.-
Жареный картофель брусочком на сковороде с луком репчатым, 255г. гарнируется зеленым луком.	
Овощи на гриле	520.-
Баклажаны, цукини, перец болгарский, шампиньоны,160/60/1 г. томаты черри, картофель беби.	
Картофель фри	430.-
Картофель фри с соусом томатный кетчуп и солью.150/50 г.	
Пирожок с мясом	250.-
Нежное дрожжевое тесто с начинкой из говядины мраморной..... 80 г.	
Пирожок с капустой	250.-
Нежное дрожжевое тесто с начинкой из тушеной капусты с томатами. 80 г.	
Пирожок с курицей и креветками	250.-
Нежное дрожжевое тесто с начинкой из курицы и креветок. 80 г.	
Хлебная корзина маленькая	360.-
Французские булочки черные и белые. 4 шт	
Хлебная корзина большая.....	520.-
Французские булочки черные и белые. 6 шт	
Фокачча с пармезаном и розмарином	270.-
Фокачча с песто — это традиционная тонкая лепёшка 200 г. из дрожжевого теста на воде с очень ароматным верхом, добавлением сыра и розмарина.	
Фокачча с соусом песто	270.-
Фокачча с песто — это традиционная тонкая лепёшка 200 г. из дрожжевого теста на воде с добавлением соуса песто.	

ДЕСЕРТЫ



Десерт "Мятный енот" 780.-
Фирменный десерт на основе сливок и молока с добавлением 130 г.
фруктов и ягод. Подается с домашним вареньем.

Домашний Тирамису 720.-
Традиционный итальянский десерт слоеный из крема 190 г.
маскарпоне и печенья савоярди.

Мороженное в ассортименте 410.-
Мороженое в ассортименте (ванильное/сорбет на выбор)..... 100 г.

Чизкейк с солёной карамелью 690.-
Классический торт чизкейк. Подается с соленой карамелью и ягодами. 160 г.

Фруктовая тарелка 790.-
Сезонные фрукты (ананас, груша, яблоко, апельсин, виноград)..... 250 г.

**Сырники по домашнему со сметаной
или джемом на выбор** 610.-
Блюдо из творога, муки, яиц и сахара. Подается с вареньем из малины. 220 г.

Вареники с вишней 580.-
Сладкое мучное изделие с вишней. 220 г.
Подается с ягодным и домашним вареньем из малины и вишни.

**Шоколадный фондан
с шариком ванильного мороженого** 690.-
Шоколадный фондан (фр. fondant au chocolat — "тающий шоколад") — 160 г.
популярное французское десертное блюдо, кекс из шоколадного
бисквитного теста. Его особенностью является твёрдая хрустящая
оболочка и жидкая сердцевина.



