

дальний восток / the far east

Разнообразие морепродуктов Приморья, особенные вкусы и сочетания – то, что непременно стоит попробовать! Шеф Bistrot 44 Влад Владыкин родом из Владивостока, и в этом меню он делится с Вами своим гастрономическим опытом...

магаданские креветки на льду <i>magadan shrimps on ice</i>	1600
жареный гребешок с пюре из моркови и цитрусовых <i>fried scallop with carrot & citrus puree</i>	1090
горячая закуска с папоротником и кальмаром <i>hot appetizer with fern & squid</i>	760
стейк из камчатской нерки с пекинской капустой и соусом «Бермонте» <i>kamchatka sockeye salmon steak with cabbage & Beurre-Monte sauce</i>	1290
паста с дальневосточным крабом, свежей спаржей и шпинатом <i>pasta with Far Eastern crab, fresh asparagus & spinach</i>	1510

тапасы / tapas

бриошь с куриным паштетом, брусничным вареньем и миндалём <i>brioche with chicken pate, lingonberry jam & almonds</i>	430
бриошь с соусом блю-чиз и вялеными помидорами <i>brioche with blue cheese sauce & dried tomatoes</i>	570
чабатта с лососем, творожным сыром и зеленью <i>ciabatta with salmon, cottage cheese & herbs</i>	610
печень трески на луковой булочке <i>cod liver on an onion bun</i>	570
бриошь с красной икрой <i>brioche with red caviar</i>	790

закуски и салаты / appetizers & salads

микс оливок <i>olive Mix</i>	670
антипаста <i>antipasti</i>	580
сырная тарелка <i>cheese plate</i>	1090
ассорти мясных деликатесов <i>assorted meat delicacies</i>	990
тартар из мраморной говядины <i>marbled beef tartare</i>	730
салат с лососем, печеным перцем и огуречным соусом <i>salad with salmon, baked pepper & cucumber sauce</i>	830
салат с креветками, помидорами конкассе, яблоком и огурцом <i>salad with shrimp, concasse tomatoes, apple & cucumber</i>	790
салат с помидорами и сыром халуми <i>salad with tomatoes & haloumi cheese</i>	780
тёплый салат с куриной печенью и грибами <i>warm salad with chicken liver & mushrooms</i>	690
салат с томлёной говядиной, картофелем стоун и маринованными патиссонами <i>salad with stewed beef, potatoes & marinated squash</i>	730

супы / soups

борщ с фасолью, салом и сметаной <i>borscht with beans, lard & sour cream</i>	620
тыквенный крем суп с брынзой <i>pumpkin cream soup with feta cheese</i>	410
топпинг кальмар / креветка <i>squid / shrimp</i>	350 /550
суп грибной <i>mushroom soup</i>	530

горячие блюда / main course

баранина с перечно-шоколадным соусом <i>lamb with pepper & chocolate sauce</i>	1490
осьминог с вялеными помидорами, картофельным пюре и Песто <i>octopus with dried tomatoes, mashed potatoes & Pesto</i>	1990
аргентинские креветки с жареными кабачками в сливочном соусе <i>argentine shrimps with fried zucchini in creamy sauce</i>	1350
бифштекс с яйцом пашот, картофельным пюре с грибами и перечным соусом <i>beefsteak with poached egg, mashed potatoes with mushrooms & pepper sauce</i>	1050
перец Рамиро, фаршированный томленой говядиной <i>ramiro pepper stuffed with braised beef</i>	890
паста с баклажанами, томатным соусом и «Песто» <i>pasta with eggplant, tomatoes & Pesto</i>	690
судак с цветной капустой и лимонным соусом <i>pike perch with cauliflower & lemon sauce</i>	980
томлёные говяжьи щёчки с томатным соусом, картофельным пюре и грибами <i>stewed beef cheeks with tomato sauce, mashed potatoes & mushrooms</i>	950
стейк из говядины с соусом «Глинтвейн» и баклажаном <i>beef steak with mulled wine sauce & eggplant</i>	1990

дополнительно / extra

домашний хлеб <i>homemade bread</i>	230
--	-----

десерты / desserts

блинчики в апельсиновой карамели <i>pancakes in orange caramel</i>	510
шу с ванильным кремом и яблочными бабл джусами <i>shoo with vanilla cream & apple bubble jams</i>	430
яблочная шарлотка с грецким орехом и мороженым кардамон-корица <i>Apple charlotte with walnuts and cardamom-cinnamon ice cream</i>	540
красный бархат с лимонным кремом <i>red velvet cake with lemon cream</i>	400
муссовый десерт манго-маракуйя <i>mango-passion fruit mousse</i>	460
мороженое в ассортименте <i>ice cream</i>	270

Это меню является рекламным материалом. Полную версию меню мы можем предоставить по запросу. Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

This menu is promotional material. We can provide you with a full version of the menu upon request. If you are allergic to any foods, please tell the waiter.



food
блюда

дегустационный сет
с винным
сопровождением /
with wine pairing 6000

- амюз-буш из камчатской нерки
холодного копчения
cold-smoked Kamchatka
sockeye salmon amuse-boushe
- маринованные кабачки и патиссоны
на томатной булочке с баклажанной намазкой
marinated zucchini & squash
on a tomato bun with eggplant spread
- горячая закуска с кальмаром,
папоротником и пюре из кабачка
hot appetizer with fern & squid
- баранина с перечно-шоколадным соусом
lamb with pepper & chocolate sauce
- тартар из мраморной говядины
marbled beef tartare
- малиновый сорбет
raspberry sorbet
- муссовый десерт манго-маракуйя
dessert: mango-passion fruit mousse

*дегустационный сет
без винного сопровождения /
tasting set 4000



калории / calories