

*Восток*  
РЕСТОРАЦИЯ

---

МЕНЮ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Наименование	Цена
<b>Нельма сибирская малой соли</b> 85/15/15 г	550
<b>Севиче из муксуна</b> 145 г	520
<b>Строганина из осетра и муксуна с классическим макало</b> 50/50/30 г	650
<b>Паштеты с брусничным соусом и поджаренными тостами</b> 270/105 г	560
<b>Сыровяленые деликатесы собственного производства</b> 160/90 г	440
<b>Ростбиф су-вид с зернистой горчицей</b> 180/70 г	450
<b>Строганина из сала домашнего посола</b> 150/40/100 г	440
<b>Ассорти фермерских сыров</b> Къезо, блюмстье, каччота с мятой, скаморца. 120/80 г	380
<b>Грузди со сметаной</b> 100/50 г	260

440 Шеф-повар рекомендует!

450 ХИТ продаж!

# САЛАТЫ

Наименование	Цена
<b>Салат с угрём и мидиями</b> 200 г	510
<b>Салат Люсьена Оливье 1897 года</b> 195 г	350
<b>Салат с печенью индейки и апельсином</b> 270 г	380
<b>Буррата на печёном перце с томатами</b> 280 г	750
<b>Халуми с овощами и льняным маслом</b> 180 г	360
<b>Цезарь с лососем слабой соли</b> 175 г	380
<b>Цезарь с креветками</b> 180 г	380
<b>Цезарь с курицей</b> 175 г	380

380 ХИТ продаж!

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Наименование	Цена
<b>Виноградные улитки Эскарго</b> 90/20 г	440
<b>Королевская креветка под имбирно-лаймовым соусом</b> 90/120 г	<b>530</b> Шеф-повар рекомендует!
<b>Сыр сулугуни в хрустящей корочке</b> 230/30 г	420
<b>Баклажан запеченный с томатами и сыром моцарелла</b> 200 г	380
<b>Пельмени из косули</b> 250/30 г	350
<b>Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом Бьерблан</b> 220/30 г	320

# СУПЫ

Наименование	Цена
<b>Уха по-фински</b> 250 г	390
<b>Борщ с пампушками</b> 250/20 г	300
<b>Деревенская солянка по-тюменски</b> 250 г	380
<b>Кремовый суп из белых грибов</b> 250 г	320
<b>Кремовый суп из тыквы</b> 250 г	310
<b>Суп из боровиков с вешенками и луком-порей</b> 250/10 г	280

# ГОРЯЧЕЕ ОСНОВНОЕ

Наименование	Цена
<b>Лосось норвежских фьёрдов</b> 150 г	830
<b>Стейк сибирской нельмы с пряной тыквой</b> 150/100/50 г	1300
<b>Муксун с жульеном из овощей</b> 150/120/50 г	<b>1100</b> ХИТ продаж!
<b>Стейк судака с кремом из картофеля</b> 150/100/30 г	600
<b>Речная форель на гриле</b> 1 шт/30 г	650
<b>Ряпушка на подушке из кус-куса</b> 2шт/100/60 г	390
<b>Стейк из свиной корейки</b> 260 г	650
<b>Сочная котлета из щуки Тобольского улова</b> 140/30 г	340
<b>Скёрт-стейк</b> 250/110 г	810
<b>Стейк Рибай</b> 250 г	1900
<b>Оссо Бука с запеченным картофелем</b> 175/100/50 г	<b>1200</b> Шеф-повар рекомендует!
<b>Филе миньон</b> 200 г	850
<b>Чак ролл стейк</b> 230/130 г	850
<b>Пастуший пирог из кролика в рамикине</b> 230 г	460
<b>Ножка Армизонского кролика в ягодном соусе</b> 240/60/50 г	720
<b>Цыпленок тапака</b> 1шт/220 г	850
<b>Перепелка с ягодным соусом на фокачча</b> 130/50/90 г	700
<b>Рагу из дикой косули в пряном соусе</b> 180/150 г	620

# ГАРНИРЫ

---

<i>Наименование</i>	<i>Цена</i>
<b>Картофель жаренный с боровиками</b> <i>200 г</i>	330
<b>Овощи гриль</b> <i>250 г</i>	300
<b>Паровые овощи</b> <i>200 г</i>	150
<b>Хлебная корзина</b> <i>170 г</i>	60

# ПИЦЦА

---

<i>Наименование</i>	<i>Цена</i>
<b>Ассорти</b> <i>Ветчина, колбаса полу копчённая, сосиски, копченая грудка цыпленка, каперсы. 550 г</i>	350
<b>Карбонара</b> <i>Бекон, перепелиное яйцо, сметано-чесночный соус, томаты. 580 г</i>	350
<b>Салями</b> <i>Колбаса полукопченая, свежие шампиньоны, маслины/оливки. 560 г</i>	350
<b>Маргарита</b> <i>Томаты, сыр «Моцарелла». 540 г</i>	350
<b>Лацио</b> <i>Ветчина, копченая грудка цыпленка, перец болгарский, томаты. 590 г</i>	350
<b>Барбекю</b> <i>Ветчина, бекон, томаты, соус «Барбекю». 580 г</i>	350

# ПАСТА

Наименование	Цена
<b>Спагетти с морепродуктами</b> <i>Тигровые креветки, морские гребешки, кальмары, сливочно-ванильный соус. 260 г</i>	460
<b>Карбонара</b> <i>Бекон, перепелиные яйца, сливочный соус. 290 г</i>	350
<b>Феттучинне</b> <i>Грудка индейки, вяленые томаты, сливочный соус, шпинат. 360 г</i>	380
<b>Паппарделле</b> <i>Лесные грибы, вяленые томаты, сливочный соус. 260 г</i>	450

# ВОК - ЛАПША

Наименование	Цена
<b>Лапша с миксом овощей</b> <i>На выбор: рисовая или яичная. 250 г</i>	220
<b>Добавки на вкус:</b>	
- креветки тигровые	220
- филе форели	220
- филе цыпленка	150
- вырезка свинины	180
<i>Соус на выбор: терияки, соевый, сливочный</i>	

# СЭНДВИЧИ

Наименование	Цена
<b>Восток</b> <i>Фирменная говяжья котлета, жареное яйцо, бекон, сыр, картофель по-деревенски, соус «Барбекю», 420/150/60 г</i>	500
<b>Клаб-сэндвич</b> <i>Жареное яйцо, бекон, сыр, филе цыпленка, томат, листья салата, картофель фри, кетчуп, 230/150/40 г</i>	350
<b>Цезарь-ролл</b> <i>Классический салат «Цезарь», филе цыпленка в ролле из лепешки тортильи, соус «Тартар», 160/50 г</i>	280

# КАРТА БАРА

---

## АПЕРИТИВ

Кампари Биттер <i>50 мл</i>	150
Мартини <i>50 мл</i>	120

---

## РОМ

Бакарди Супериор <i>50 мл</i>	210
Бакарди Оакхард ( <i>пряный</i> ) <i>50 мл</i>	240
Бакарди Блэк <i>50 мл</i>	220

---

## ТЕКИЛА

Ольмека Бланко <i>50 мл</i>	280
Ольмека Голд <i>50 мл</i>	280

---

## ДЖИН

Гордонс <i>50 мл</i>	240
----------------------	-----

---

## КОНЬЯКИ

Хеннеси VS <i>50 мл</i>	500
Хеннеси VSOP <i>50 мл</i>	650
Мартель VS <i>50 мл</i>	450
Мартель VSOP <i>50 мл</i>	650
Реми Мартан VS <i>50 мл</i>	350
Реми Мартан VSOP <i>50 мл</i>	650

---

## БРЕНДИ

Арарат ***** <i>50 мл</i>	240
Арарат *** <i>50 мл</i>	220
Метакса <i>50 мл</i>	250

---

## ЛИКЕР

Абсент Ксента <i>50 мл</i>	300
Егермейстер <i>50 мл</i>	220
Калуа <i>50 мл</i>	250
Куантро <i>50 мл</i>	250
Малибу <i>50 мл</i>	200
Самбука <i>50 мл</i>	250
Бейлис <i>50 мл</i>	200
Бехеровка <i>50 мл</i>	200
Лимончелло <i>50 мл</i>	200

---

## ВИСКИ

Джек Дэниелс <i>50 мл</i>	300
Джемесон <i>50 мл</i>	280
Джонни Уокер Ред <i>50 мл</i>	300
Макаллан Молт 12 лет <i>50 мл</i>	500
Вильям Лоусонс <i>50 мл</i>	200
Чивас Ригал 12 лет <i>50 мл</i>	500
Вильям Лоусонс <i>Пряный 50 мл</i>	240

---

## ВОДКА

Белуга 50 мл	240
Финляндия (в ассортименте) 50 мл	200
Русский Стандарт Платинум 50 мл	160
Русский Стандарт 50 мл	150
Хаски 50мл	130
Столичная 50 мл	100
Губернский стандарт 50 мл	100

## КОКТЕЙЛИ

Космополитен	320
Мохито в ассортименте (классический, клубничный, маракуйя) 350 / 550 мл	350 / 550
Пина колада	260
Текила санрайз	320
Маргарита	250
Белый русский	350
Б-52	250
Глнтвейн	250
Лонг айленд айс ти 350 / 550 мл	350 / 550
Дайкири	480
Манхеттен	350

## ПИВО

Жигули Барное разлив 0,33 / 0,5 л	150 / 200
Пиво Эрдингер 0,5 л	250
Пиво Будвайзер 0,33 / 0,5 л	160 / 250
Пиво Клаусталер 0,33 л	150
Пиво Факс 0,5 л	140

## БЕЛЫЕ ВИНА

Алазанская долина 0,75л (Пирогмани)	1350
Пино Гриджио 0,75 л (делле Венеция)	1300
Крессманн Бордо Блан 0,75 л	1400
Цинандали 0,75л	1500

## КРАСНЫЕ ВИНА

Бардолино 0,75 л	1300
Крессманн Бордо Блан Гранд Резерв 0,75 л	2000
Кьянти Мелини 0,75 л	2100
Кинзмараули 0,75 л	1600
Саперави 0,75 л	1300

## ВИНО ПО БОКАЛАМ

Алазанская долина 150 мл	270
Кинзмараули 150 мл	320
Рислинг Абрау 150 мл	180
Шардоне Абрау 150 мл	180
Каберне Абрау 150 мл	180
Купаж светлый Абрау 150 мл	180
Купаж тёмный Абрау 150 мл	180

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>Мохито</b>	170 / 220
<i>б/а в ассортименте (классический, клубничный, маракуйя) 350 / 550 мл</i>	
<b>Молочный коктейль</b>	180
<b>Лимонад цитрусовый</b>	150
<b>Имбирно-клубничный лимонад</b>	150
<i>350 мл</i>	
<b>Лимонад с облепихой</b>	150
<i>350 мл</i>	
<b>Яблочный штрудель</b>	160
<b>Медовая клюква</b>	160

## ФРЕШИ

<b>Фреш апельсин</b>	250 / 500 мл	200 / 360
<b>Фреш яблоко</b>	250 / 500 мл	200 / 360
<b>Фреш морковный</b>	250 / 500 мл	200 / 360
<b>Фреш грейпфрут</b>	250 / 500 мл	200 / 360

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>Виттель</b>	0,33 л	120
<b>Перье</b>	0,3 л	150
<b>Нарзан</b>	0,5 л	100
<b>Газированная вода</b>		80
<i>(в ассортименте) 0,25 л</i>		
<b>Восток</b>	0,5 л	60
<b>Red Bull</b>		180
<b>Сок Сантал</b>	250 мл	80
<b>Сок Сантал</b>	1 л	320
<b>Морс</b>	250 мл	80

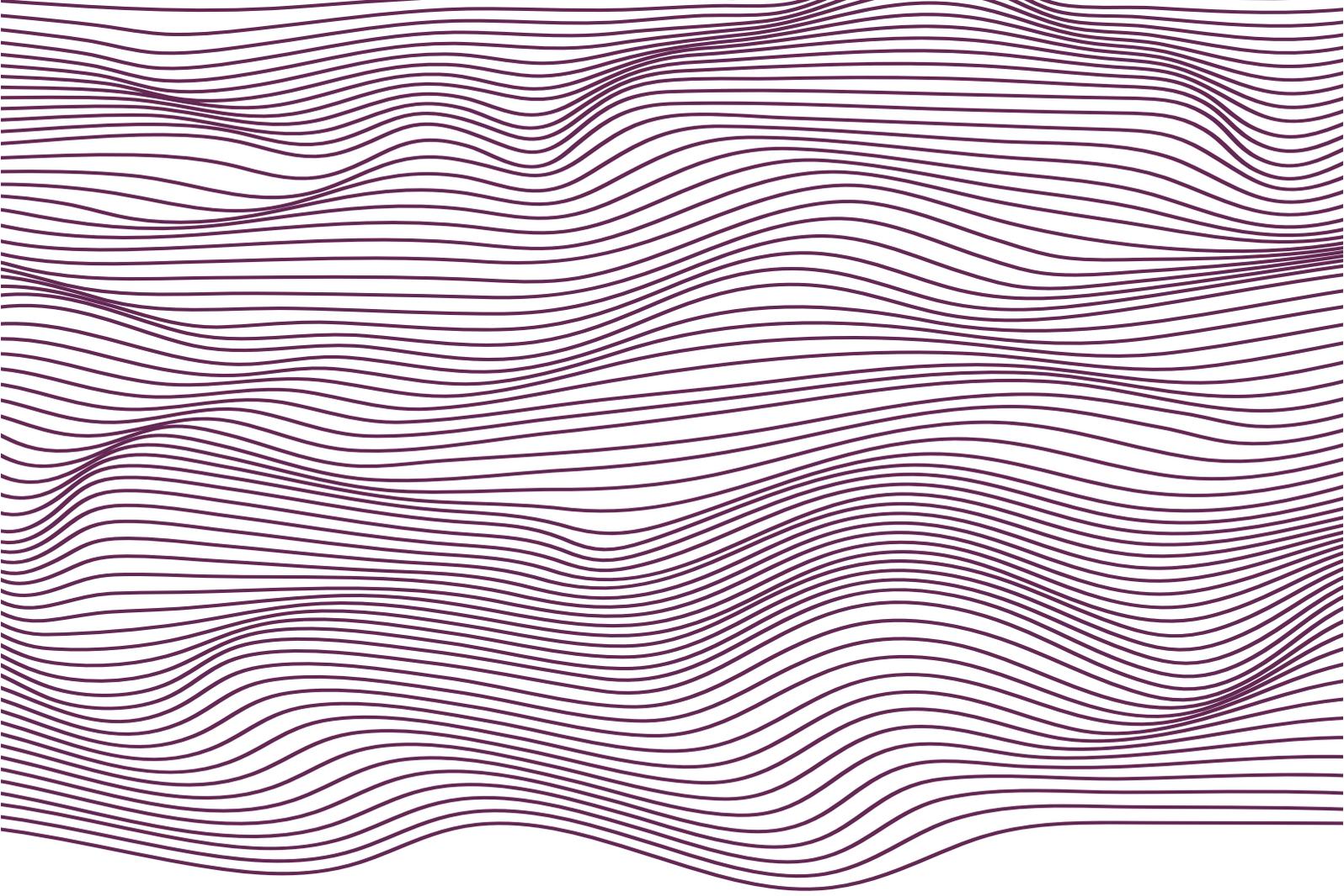
## КОФЕ

<b>Эспрессо</b>	130
<b>Американо</b>	130
<b>Капучино</b>	150
<b>Латте</b>	160
<b>Латте с сиропом</b>	180
<b>Глясе</b>	160
<b>Бейлис кофе</b>	250
<b>Кофе по-ирландски</b>	250

## ЧАЙ

<b>Мятно-ягодный</b>	600 мл	200
<b>Облепиховый Улун</b>	600 мл	200
<b>Имбирно-цитрусовый</b>	600 мл	200
<b>Чай листовой</b>	500 мл	150
<b>Каркаде</b>	500 мл	150
<b>Ройбуш</b>	500мл	150

<b>Курительный набор</b>	200
--------------------------	-----



 #vostok\_rest  
@vostok\_rest