



РЕСТОРАН

EST. **РЕНАТЫ** 1999



Snacks to Serve with Wine

WINE TAPAS SET

olives, smoked duck, sun-dried tomatoes,
Parmesan and Pesto

Тапас-сет

240 gr **620 RUB**

CHEESE PATE

With honey, nuts, onion marmalade and green sprouts

Сырная тарелка

190 gr **730 RUB**

EGGPLANT HUMMUS, TOMATOES, GREENS AND RYE CROUTONS

Хумус из баклажанов с томатами, зеленью
и пшеничными гренками

130 gr **320 RUB**

DUCK PATE, BAGUETTE, PICKLED RAISINS, ONION AND BLACKBERRY JAM

Утиный паштет с багетом, маринованным изюмом
и вареньем из лука и смородины

220 gr **340 RUB**

BEEF CARPACCIO, PARMESAN AND CAPER

Карпаччо из говядины с пармезаном и каперсами

145 gr **460 RUB**

CRISPY BRUSCHETTA

Хрустящая брускетта

with roast beef, vegetables and onion confiture

с ростбифом, овощами и луковым конфитюром

2 pieces **360 RUB**

with salmon, fennel, daikon and smoked tomatoes

с лососем, фенхелем, дайконом и вялеными томатами

2 pieces **460 RUB**

PICKLED OLIVES

Маринованные оливки

140 gr **330 RUB**

Classic

DRESSED HERRING ROLL

Ролл «Сельдь под шубой»

235 gr **340 RUB**

PICKLED CEPES

Маринованные белые грибы

100 gr **390 RUB**

FISH GASTRONOMY

Рыбная гастрономия

Homemade Salted Salmon

Лосось собственного посола

50 gr **360 RUB**

Cold Smoked Oily Fish

Масляная рыба холодного копчения

50 gr **260 RUB**

Teriyaki Eel

Угорь в соусе Терияки

50 gr **390 RUB**

HERRING, POTATOES AND LEEK

Сельдь с картофелем и жемчужным луком

240 gr **330 RUB**

TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND TRUFFLE OIL

Тартар из тунца с авокадо и трюфельным маслом

180 gr **530 RUB**

BEEF TARTARE, MUSTARD ICE-CREAM AND WARM BAGUETTE

Тартар из говядины с мороженым из горчицы
и тёплым багетом

210 gr **530 RUB**

Classic

MEAT DELICACIES

Home-Made Cold Boiled Pork, Tongue, Smoked
Duck, Duck Pate and Roast Beef

Мясные деликатесы

320 gr **950 RUB**

BREAD SET

Sourdough bread with nuts and dried fruits,
cereal crispbread, three types of buns, grissini
and special butter

Recommended for two people

Хлебный сет

280 RUB

FRENCH HERB BAGUETTE

Багет с прованскими травами

1 pieces **70 RUB**

First Course

SEAFOOD CRUDO, TOMATO WATER AND OLIVE SAUCE

Крудо из морепродуктов, томатная вода
и соус из оливок

190 gr **830 RUB**

CRAB, SEASONAL VEGETABLES, AIOLI AND BALSAMIC JELLY

Краб с сезонными овощами,
айоли и желе из бальзамика

220 gr **890 RUB**

SHRIMPS, CRISPY AUBERGINE, CELERY, GREENS, SWEET AND SOUR

Креветки с хрустящими баклажанами, сельдереем,
зелеными листьями и кисло-сладким соусом

250 gr **580 RUB**

SLIGHTLY-SALTED SALMON, POTATOES, CUCUMBER AND AIOLI SAUCE

Слабосоленый лосось с картофелем,
огурцом и соусом айоли

230 gr **580 RUB**

VEAL TONGUE OLIVIER SALAD, CAPERS AND HOMEMADE MAYONNAISE

Оливье с телячьим языком,
каперсами и домашним майонезом

230 gr **360 RUB**

SMOKED DUCK, FRIED ROMAINE, VEGETABLES, GLAZED PEAR AND CITRUS SAUCE

Копчёная утка, жареный Ромейн, овощи,
глазированная в сиропе груша и цитрусовый соус

220 gr **480 RUB**

First Course

TOMATOES, AVOCADO, LETTUCE AND HOMEMADE GOAT CHEESE

Томаты с авокадо,
листья салата и домашний козий сыр

230 gr **440 RUB**

«CAESAR» SALAD

Shrimps

«Цезарь» с креветками

210 gr **580 RUB**

Chicken breast

«Цезарь» с куриной грудкой

230 gr **440 RUB**

THAI BEEF SALAD, STRAW POTATOES

Тайский салат с говядиной и картофелем Пай

230 gr **530 RUB**

BAKED CAMEMBERT, LETTUCE WITH NUTS AND BERRIES, SWEET AND SOUR SAUCE

Запечённый камамбер, зелёный салат с орехами
и кисло-сладким соусом

230 gr **540 RUB**

Soup

SHRIMP GAZPACHO AND BASIL SORBET

Гаспачо с креветками и мороженым из базилика

300 gr **450 RUB**

OKROSHKA WITH KVAASS OR AIRAN AND SOUR CREAM SNOW

Окрошка на квасе или айране
со снегом из сметаны

330 gr **350 RUB**

ALDER SMOKED FISH SOUP

Уха с ольховым дымом

400 gr **430 RUB**

CHEESE SOUP WITH FRESH MUSHROOMS

Сырный суп со свежими шампиньонами

240 gr **320 RUB**

TOMATO SOUP WITH MUTTON MEATBALLS

Томатный суп с фрикадельками из баранины

350 gr **380 RUB**

STEWED BEEF BORSCH WITH PRUNES AND SMOKED BEETROOT

Борщ с томлёной говядиной, черносливом
и подвяленной свеклой

350 gr **340 RUB**

THE EVOLUTION OF BORSCH

Эволюция борща

370 gr **390 RUB**

Main Course

GRILLED MUSSELS «MARINARA» AND BAGUETTE

Мидии «Мариньер» и багет на гриле
500 gr **690 RUB**

HOMEMADE SHRIMP PASTA WITH TOMATOES, ASPARAGUS AND CREAMY BISQUE

Домашняя паста с креветками, томатами,
спаржей и сливочным биском
300 gr **660 RUB**

SCALLOP, MASHED CELERY, CELERY PASTA, DUCK LIVER SAUCE

Гребешок, пюре и «паста» из сельдерея,
соус из утиной печени
250 gr **890 RUB**

PIKEPERCH CUTLET, CREAMY SPINACH, MASHED POTATOES, ANCHOVY AND LETTUCE

Котлета из судака со сливочным шпинатом,
картофельным пюре и зеленым салатом с
анчоусами
290 gr **560 RUB**

CREAMY SALMON WITH BLUE CHEESE, ASPARAGUS AND CHERRY

Сливочный лосось с голубым сыром,
спаржей и томатами черри
240 gr **820 RUB**

BLACK COD, SOUR CREAM POTATOES, BEURRE NOISSETTE SAUCE

Чёрная треска, картофель в сметане,
соус Бер-Нуазет
290 gr **720 RUB**

Main Course

BAKED PIKEPERCH WITH OYSTER MUSHROOMS, SPINACH, MASHED POTATOES AND MUSHROOM JUS

Запечённый судак, вешенки, шпинат,
пюре из цветной капусты и Грибной Жу

270 gr **590 RUB**

SEAFOOD DELICACIES, CRISPY BAGUETTE, SPINACH, CHERRY TOMATOES, COCONUT CURRY SAUCE

Scallop, mussels, shrimps, squid

Recommended for two people

Морские деликатесы с хрустящим багетом,
шпинатом и черри в соусе Кокосовый карри

700 gr **1560 RUB**

GLAZED VEAL CHEEKS, CELERY AND CAMELIZED BUTTER TERRINE, PUMPKIN AND FOIE GRAS

Глазированные телячьи щечки, террин из
сельдерея с карамельным маслом,
тыква и соус фуа- гра

270 gr **720 RUB**

LAMB PIE, FRIED MASHED CARROT, MINT AND BLACK GARLIC PORTO

Пирог с ягненком, пюре из жареной моркови,
мята и Порто с черным чесноком

290 gr **740 RUB**

ORIENTAL VEGETABLES AND TONGUE, TERIYAKI SAUCE

Язык с овощами по-восточному и соусом Терияки

230 gr **590 RUB**

BEEF FILLET, MUSHROOM STEW, CHEESE SAUCE AND TRUFFLE OIL

Говяжье филе с грибным рагу, сырный соус
и трюфельное масло

270 gr **720 RUB**

Main Course

HOMEMADE CHICKEN PASTA, MUSHROOMS, CREAMY PESTO

Домашняя паста с цыплёнком, грибами и
сливочным Песто

280 gr **520 RUB**

DUCK, CAULIFLOWER AND CHEVRE CREAM, KALE AND SMOKED BEETROOT

Утка, крем из цветной капусты и Шевра,
кейл и вяленая свекла

300 gr **720 RUB**

FOIE GRAS, CEREALS, WINE AND SAFFRON GLAZED PEAR

Фуа-гра, злаки и груша, глазированная в сиропе
из вина и шафрана

240 gr **1540 RUB**

WINE GLAZED BEEF MEDALLIONS, POTATO GRATIN, BAKED CARROT AND GRILLED BEETROOT

Глазированный в вине медальон из говядины ,
картофельный гратен, печеная морковь
и свекла-гриль

320 gr **760 RUB**

BEEF STROGANOFF, PICKLED CEPS, POTATOES AND FRESHLY-SALTED CUCUMBER

Бефстроганов, маринованные белые грибы,
картофель и малосольный огурец

340 gr **590 RUB**

Grill

PIKEPERCH FILLET, PESTO SAUCE

average portion size: 140-180gr

Филе судака, соус Песто

100 gr **340 RUB**

SALMON FILLET AND TERIYAKI SAUCE

average portion size: 140-180gr

Филе лосося, соус Терияки

100 gr **680 RUB**

GRILLED SHRIMPS, TERIYAKI SAUCE

Креветки гриль, соус Терияки

1 portion **490 RUB**

OCTOPUS TENTACLES, ARRABBIATA SAUCE

average portion size: 100-150gr

Щупальца осьминога, соус Аррабиата

100 gr **1380 RUB**

RIBEYE STEAK, PEPPER SAUCE

average portion size: 300-400gr

Рибай стейк, Перечный соус

100 gr **660 RUB**

LAMB TENDERLOIN, PICKLED CHERRY PORTO

average portion size: 150-200gr

Вырезка ягненка,
Порто с маринованной вишней

100 gr **630 RUB**

**price for 100 gr of cooked meal*

Grill

FARM BEEF STEAK, PEPPER SAUCE

average portion size: 250-350gr

Стейк фермерской говядины, Перечный соус

100 gr **490 RUB**

CORNISH CHICKEN AND BARBECUE SAUCE

Whole piece, no bones

Цыпленок корнишон, соус Барбекю

1 pc **670 RUB**

**price for 100 gr of cooked meal*

Side dish

FRENCH FRIES

Картофель фри
100 gr **200 RUB**

MASHED POTATO

Картофельное пюре
150 gr **180 RUB**

FRIED SPINACH

Жареный шпинат
100 gr **270 RUB**

BROCCOLI

Брокколи
150 gr **280 RUB**

GRILLED VEGETABLES, BALSAMIC CARAMEL AND GREENS

Овощи гриль с карамелью из бальзамика
и зеленью
250 gr **320 RUB**

POTATO WEDGES, TARTARE SAUCE AND PARMESAN

Картофель по-деревенски
с соусом Тар тар и Пармезаном
200 gr **260 RUB**

GREEN ASPARAGUS, BALSAMIC CARAMEL

Зеленая спаржа с карамелью из бальзамика
100 gr **280 RUB**

BOILED POTATOES

Картофель отварной
150 gr **150 RUB**

Side dish

FRIED CEPS

Жареные белые грибы

100 gr **400 RUB**

TOMATOES, FRAGRANT OIL, RED ONION AND GREENS

Томаты, ароматное масло, красный лук и зелень

180 gr **220 RUB**

HOME-MADE PASTA WITH CHEESE AND OLIVE OIL

Домашняя паста с сыром и оливковым маслом

150 gr **300 RUB**

Desserts

CANDY SHOP

- Sugar Bone with Goat Cheese
 - Caramel Truffle Tartlet and Mushroom Ice-cream
 - Rowan Ball
 - Black Garlic Chocolate
 - Cranberry Cookie
 - Red Pepper and Pineapple Gazpacho
- 150 gr **440 RUB**

«COGNAC BABA», SALTED CARAMEL, COFFEE GANACHE AND HOOCH ICE-CREAM

«Коньяк-баба», солёная карамель,
кофейный ганаш и мороженое из самогона

170 gr **360 RUB**

«CRASHED YOGHURT»

«Разбившийся йогурт»

145 gr **390 RUB**

HONEY CAKE, SOUR CREAM ICE-CREAM

Медовик со сметанным мороженым

200 gr **320 RUB**

VANILLA CREAM MILLEFEUILLE, SEASONAL BERR

Мильфей с ванильным кремом
и сезонными ягодами

170 gr **380 RUB**

CHOCOLATE FONDANT, ORANGE SUNDAE AND CRISPY CHOCOLATE

Шоколадный фондан, апельсиновый пломбир
и хрустящий шоколад

160 gr **380 RUB**

Desserts

PAVLOVA 2.0

Павлова 2.0

170 gr **380 RUB**

CHEESECAKE

Чизкейк

170 gr **350 RU**

FRENCH ÉCLAIRS

Французские эклеры

5pieces 125g **290 RUB**

CHEESE PLATE

With honey, nuts, onion marmalade
and green sprouts

Сырная тарелка

190 gr **730 RUB**

MOVENPICK ICE-CREAM

Мороженое MOVENPICK

60g **180 RUB**

HOMEMADE ICE-CREAM

Домашнее мороженое

60g **150 RUB**

Cold drinks

CRANBERRY DRINK

Морс ягодный

250 ml **100 RUB**

1 L **400 RUB**

HOMEMADE LEMONADE

Домашний лимонад

- **Strawberry, Rhubarb, Mint, Basil**

Клубника, ревень, мята, базилик

- **Pineapple, Cardamom, Lemon**

Ананас, кардамон, лимон

- **Mango, Sea Buckthorn, Honey, Cloves**

Манго, облепиха, мёд, гвоздика

200 ml **260 RUB**

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange

200 ml **250 RUB**

Grapefruit

200 ml **280 RUB**

Apple

200 ml **230 RUB**

Carrot

200 ml **200 RUB**

Celery

200 ml **360 RUB**

Beetroot

200 ml **200 RUB**

Hot drinks

Decoctions

GINGERBEER

Ginger, honey, cinnamon, orange zest,
star anise, lime, sugar

Жинжибер

300 ml **380 RUB**

PEPERITA

Mint, cinnamon, lime, star anise,
cardamom, sugar

Пиперитта

300 ml **380 RUB**

FLEURTIMO

Thyme, rose hip, barberry, lime,
lemon, star anise, sugar

Флертимо

300 ml **380 RUB**