



РЕСТОРАН

EST. **РЕНАТЫ** 1999



Wine appetizers

CHEESE PLATE

With honey, nuts, onion confiture and green sprouts

Сырная тарелка

165 gr **820 RUB**

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

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

220 gr **520 RUB**

CRISPY BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF, TAPIOCA, ROASTED PEPPERS AND AIOLI

Хрустящая брускетта с ростбифом, тапиокой,
печёным перцем и Айоли

2 pc **530 RUB**

WINE TAPAS SET

Smoked duck, sun-dried tomatoes, olives, roasted
pepper, grissini, capers and Pesto

Тапас сет к вину

200 gr **780 RUB**

Classic

DRESSED HERRING ROLL

Ролл «Сельдь под шубой»

235 gr **490 RUB**

SALAD “OLIVIER” WITH VEAL TONGUE, CAPERS AND HOMEMADE MAYONNAISE

«Оливье» с телячьим языком, каперсами и домашним майонезом

230 gr **560 RUB**

MEAT DELICACIES

Мясные деликатесы

Homemade Boiled Pork, Tongue, Smoked Duck,
Duck Pate and Roast Beef

Recommended for 3 people

340 gr **1480 RUB**

ASSORTED FISH

Рыбная гастрономия

Home-salted salmon

Лосось собственного посола

50 gr **580 RUB**

Cold-smoked butterfish

Масляная рыба холодного копчения

50 gr **360 RUB**

Eel Teriyaki

Угорь в соусе Терияки

50 gr **520 RUB**

HERRING, POTATOES, PICKLED ONION AND OLIVES

Сельдь с картофелем, маринованным луком и оливками

190 gr **480 RUB**

PICKLED CEPES WITH POTATOES, RED ONION AND GREENS

Маринованные белые грибы с картофелем,
красным луком и зеленью

190 gr **640 RUB**

Classic

BREAD SET

Sourdough bread with nuts and dried fruit, crispy cereal bread,
three types of buns, grissini and signature butter

Recommended for 2 people

Хлебный сет

420 RUB

BAGUETTE À LA PROVENCE

Багет с прованскими травами и оливками

1 pieces **110 RUB**

MINI PIES

cabbage, meat, mushrooms

Мини пирожки с капустой, с мясом, с грибами

1 pieces **110 RUB**

First Course

«SALMON AND SCALLOP» CARPACCIO

Карпаччо « Лосось и гребешок»

130 gr **1120 RUB**

GREEN VEGETABLE SALAD WITH FRIED SEEDS, TOMATO WATER AND GOAT CHEESE ICE CREAM

Салат из зелёных овощей с жареными семечками,
томатной водой и мороженым из козьего сыра

230 gr **660 RUB**

CRISPY SALAD WITH TUNA, AVOCADO, TEMPURA PEPPER, ORANGE AND SESAME SAUCE

Хрустящий салат с тунцом, авокадо, перцем темпура,
апельсином и кунжутным соусом

240 gr **770 RUB**

BEEF TARTARE, MUSTARD ICE-CREAM AND WARM BAGUETTE

Тартар из говядины с мороженым
из горчицы и тёплым багетом

210 gr **830 RUB**

SALAD WITH SMOKED DUCK, HOMEMADE CHEVRE, ROASTED PEPPERS AND VEGETABLES WITH PESTO

Салат с копчёной уткой, домашним Шевром,
печёным перцем и овощами с Песто

230 gr **690 RUB**

First Course

SHRIMPS, CRISPY AUBERGINE, FENNEL, LETTUCE, SWEET AND SOUR DRESSING

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

250 gr **830 RUB**

WARM ROAST BEEF SALAD WITH VEGETABLES AND WHOLE-GRAIN MUSTARD SAUCE

Тёплый салат с ростбифом, овощами
и соусом из зернистой горчицы

230 gr **740 RUB**

CHICKEN BREAST «CEASAR» WITH PARMESAN «SNOW»

«Цезарь» с куриной грудкой и «снегом»
из Пармезана

230 gr **620 RUB**

Soup

SHRIMP GAZPACHO AND BAZIL ICE CREAM

Гаспачо с креветкой и мороженым из базилика

300 gr **630 RUB**

OKROSHKA WITH KVAS OR AIRAN, SOUR CREAM «SNOW»

Окрошка на квасе или айране со «снегом» из сметаны

330 gr **480 RUB**

ALDER SMOKED FISH SOUP

Уха с ольховым дымом

450 gr **670 RUB**

CREAMY CEP MUSHROOM SOUP

Сливочный суп с белыми грибами

300 gr **590 RUB**

STEWED BEEF BORSCH WITH PRUNES, BORODINO BREAD WITH LARD AND GARLIC

Борщ с томлёной говядиной, черносливом
и подвяленной свеклой

350 gr **560 RUB**

THE EVOLUTION OF BORSCH

Эволюция борща

350 gr **630 RUB**

Main Course

HOMEMADE PASTA WITH SHRIMP AND ARABIATA SAUCE

Домашняя паста с креветками и соусом Арабиата

280 gr **820 RUB**

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

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

270 gr **880 RUB**

BLACK COD WITH CHERRY CONFIT, ASPARAGUS, BEANS, POTATOES AND ROMESCO SAUCE

Чёрная треска с черри-конфи, спаржей, бобами,
картофелем и соусом Ромеско

280 gr **1080 RUB**

PIKE PERCH CROQUETTES WITH FENNEL, POTATOES IN SOUR CREAM AND SMOKED BUTTER SAUCE

Крокеты из судака с фенхелем, картофелем в сметане
и соусом из копченого масла

310 gr **760 RUB**

SEA SCALLOP, MASHED CAULIFLOWER, CRISPY GRILLED LETTUCE AND DUCK LIVER SAUCE

Морской гребешок, пюре из цветной капусты, хрустящий
латук-гриль и соус из утиной печени

220 gr **1290 RUB**

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

/Scallop, Mussels, Shrimp, Squid/

Recommended for 2 people

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

650 gr **2370 RUB**

Main Course

LAMB TONGUES IN «NEAPOLITAN» SAUCE WITH FRIED POLENTA

Язычки ягненка в соусе «по-неаполитански» с жареной палентой

300 gr **1140 RUB**

MIGNON WITH FOIE GRAS, GRATIN, ONION JAM AND WINE AND WARM SPICE SAUCE

Миньон с фуа-гра, гратен, луковое варенье
и соус из вина и тёплых специй

290 gr **1670 RUB**

DEMI-GLACE BEEF STEW, VEGETABLES AND MASHED POTATOES

Говядина томлёная в соусе Демиглас
с овощами и картофельным пюре

330 gr **930 RUB**

GLAZED VEAL CHEEKS, POTATO GRATIN, ROASTED PUMPKIN AND FOIE GRAS SAUCE

Глазированные телячьи щечки, картофельный гратен,
печёная тыква и соус фуа-гра

270 gr **1030 RUB**

DUCK BREAST WITH PEARL BARLEY PORRIDGE STEWED IN CREAM AND WHITE WINE

Утиная грудка с перловой кашей, томленной в сливках и белом вине

300 gr **930 RUB**

BEEF FILLET, MUSHROOM STEW, CHEESE SAUCE AND TRUFFLE OIL

Говяжье филе с грибным рагу, сырный соус
и трюфельное масло

270 gr **1280 RUB**

HOMEMADE BEEF PASTA, WHITE MUSHROOMS AND PARMESAN TRUFFLE SAUCE

Домашняя паста с телятиной, белыми грибами
и трюфельный соус с пармезаном

280 gr **890 RUB**

FOIE GRAS, CEREALS, WINE AND SAFFRON GLAZED PEAR

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

240 gr **2280 RUB**

Grill

** price for 100 gr of cooked meal*

PIKEPERCH FILET, TARTAR SAUCE

average portion size: 160-220gr

Филе судака, соус Тартар

100 gr* **480 RUB**

SALMON FILLET, DOR BLUE SAUCE

average portion size: 160-220 gr

Филе лосося, соус Дор Блю

100 gr* **930 RUB**

GRILLED SHRIMPS, SWEET AND SOUR CHILI

Креветки гриль, кисло-сладкий Чили

1 portion **720 RUB**

OCTOPUS TENTACLES, ROMESCO SAUCE

average portion size: 120-180 gr

Щупальца осьминога, соус Ромеско

100 gr* **1780 RUB**

MARBLE BEEF STEAK, PEPPER SAUCE

average portion size: 300-400gr

Стейк из мраморной говядины, Перечный соус

100 gr* **1090 RUB**

LAMB TENDERLOIN, PICKLED CHERRY PORTO

average portion size: 170-240gr

Вырезка ягненка,
Порто с маринованной вишней

100 gr* **1060 RUB**

GRILL CHICKEN, PLUM BARBECUE SAUCE

no bones

Цыпленок гриль, соус сливовый барбекю

1 portion **860 RUB**

Side dish

GRILLED VEGETABLES, BALSAMIC CARAMEL AND GREENS

Овощи гриль с карамелью из бальзамика
и зеленью

250 gr **440 RUB**

FRENCH FRIES

Картофель фри

120 gr **320 RUB**

ROASTED POTATO WITH PORCINI MUSHROOMS

Жареный картофель с белыми грибами

300 gr **580 RUB**

GREEN ASPARAGUS, BALSAMIC CARAMEL

Зеленая спаржа с карамелью из бальзамика

100 gr **450 RUB**

MASHED POTATO

Картофельное пюре

150 gr **180 RUB**

Desserts

STRAWBERRIES WITH BLACK PEPPER AND WHITE CHOCOLATE-BASIL ICE CREAM

Клубника с чёрным перцем и пломбир
«белый шоколад-базилик»

145 gr **480 RUB**

MILLEFEUILLE WITH VANILLA CREAM AND BERRIES, PASSION FRUIT GEL AND ICE CREAM FROM HONEYSUCKLE

Мильфей с ванильным кремом и ягодами, гель из маракуйи
и мороженое из жимолости

170 gr **480 RUB**

CHOCOLATE FONDANT AND ORANGE ICE- CREAM WITH VERMOUTH AND CRISPY CHOCOLATE

Шоколадный фондан, апельсиновый пломбир
с вермутом и хрустящий шоколад

160 gr **520 RUB**

«CRASHED YOGHURT»

«Разбившийся йогурт»

145 gr **520 RUB**

CHEESE CAKE

Чиз кейк

130 gr **430 RUB**

FRENCH ÉCLAIRS

Французские эклеры

5 pieces 125g **460 RUB**

Desserts

ICE-CREAM

/Vanilla, Chocolate, Strawberry/
Мороженое /ваниль, шоколад, клубника/

60 gr **200 RUB**

HOMEMADE ICE-CREAM

/honeysuckle, hooch, ceps, rhubarb, orange vermouth/
Домашнее мороженое
/жимолость, самогон, из белых грибов, ревень,
апельсин-вермут /

60 gr **240 RUB**

Cold drinks

CRANBERRY DRINK

Морс ягодный

240 ml **180 RUB**

1 L **720 RUB**

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange

200 ml **340 RUB**

Grapefruit

200 ml **390 RUB**

Apple

200 ml **280 RUB**

Carrot

200 ml **280 RUB**

Celery

200 ml **390 RUB**

Hot drinks

Decoctions

GINGERBEER

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

Жинжибер

300 ml **410 RUB**

PEPERITA

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

Пиперитта

300 ml **410 RUB**

FLEURTIMO

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

Флертимо

300 ml **410 RUB**

Coffee

ESPRESSO

30 ml **160 RUB**

LUNGO

50 ml **160 RUB**

AMERICANO

150 ml **180 RUB**

CAPPUCCINO

180 ml **260 RUB**

LATTE

250 ml **260 RUB**

COCOA

200 ml **220 RUB**

Tea

GREEN TEA / BLACK TEA

500 ml **380 RUB**

HERBAL TEA

500 ml **420 RUB**

FRUIT TEA

500 ml **420 RUB**