

РЕСТОРАН  
**АМЕРИКАНО**

# МЕНЮ





## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из желтоперого тунца  
с маринованными семенами горчицы,  
на тесте фило

**150 гр    620 р**

Оливье с копченой уткой,  
коул слоу и катаифи

**260 гр    410 р**

Жареная каракатица  
с салатом из авокадо, тобико и кинзой

**180 гр    520 р**

Вителло тонато с запеченной говядиной,  
оригинальным соусом из тунца  
и томатным желе

**240 гр    370 р**



## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с жареной говядиной,  
битыми огурцами, ростками маша  
и арахисом

**270 гр    520 р**

Овощной салат с брынзой  
и соусом из сезонной зелени

**200 гр    370 р**

Жареный осьминог, бэби картофель,  
вяленые томаты и маринованный лимон

**250 гр    720 р**

Салат с запеченной индейкой,  
соусом из манго, ананаса  
и клубничным кули

**250 гр    420 р**







## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат с булгуром, овощами,  
соусом песто и перепелиным яйцом

**300 гр 370 р**

Тартар из говядины  
с трюфельным соусом и корнишонами

**145 гр 420 р**

Зеленый салат с вяленой клюквой,  
глазированной свеклой, яйцом пашот,  
орешками кешью и заправкой «Дор блю»

**260 гр 370 р**

Подкопченный в печи сыр камамбер,  
груша, томленая со специями,  
соус унаги, микс салатных листьев,  
жареный круассан

**290 гр 720 р**



## СУП

Суп из шпината с яйцом пашот  
и соусом чили

**250 гр 350 р**

Суп с копченой утиной грудкой,  
домашней пастой и белыми грибами

**350 гр 420 р**

Лагман из баранины

**350 гр 420 р**

Чаудер с морепродуктами и беконом

**350 гр 560 р**

Имбирно-тыквенный крем  
с курицей табаджан и крокетами

**300 гр 350 р**







## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пожарские котлеты со шпинатом сое  
и клюквенным конфитюром

**290 гр 720 р**

Куриный airline печеный в ольхе  
с жареными сморчками,  
баттернат и еловыми шишками

**450 гр 580 р**

Пельмени с гусятиной и свиной,  
топленным сливочным маслом,  
шкварками и томатами черри

**320 гр 720 р**

Вегетарианское орекьетте,  
трюфельный соус, спаржа,  
помидоры черри, кедровые орехи

**350 гр 460 р**

Баранья котлета по-шведски, тыквенное пюре,  
сырный мусс, варенье из клюквы  
и фисташковое печенье

**250 гр 580 р**



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Миньон из говядины, булгур, грузди,  
печеная мозговая косточка,  
морковное пюре и ржаные тосты

**370 гр 720 р**

Говяжий чак ролл с табуле из булгура  
и огурцов, подается с домашней аджикой

**480 гр 960 р**

Говяжьи ребра, глазированные  
барбекю соусом, подаются с черносливом,  
салмой и овощами

**550 гр 1300 р**

Медальоны из свинины, чука,  
булгур, соус из печеного яблока

**300 гр 590 р**

Стейк «Рибай» с салатом  
из помидоров и зелени

**400 гр 1800 р**



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Телятина «Орлофф» с грибами,  
овощами и муссом  
из жареного картофеля

**400 гр 720р**

Стейк «Стриплойн» с овощами гриль

**300 гр 960р**

Ризотто с копченым угрем,  
битыми огурцами,  
кунжутным соусом и чипсами

**250 гр 570р**

Судак по-польски  
с цветной капустой, жареной  
в сухарях, и листьями салата

**280 гр 510р**

Соте из щупалец кальмара  
с жасминовым рисом,  
соусом из кокосового молока  
и специями масала

**260 гр 790р**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Креветки, запечённые в беконе с сыром,  
с полентой и манговым чатни

**360 гр 960р**

Радужная форель в пергаменте  
с овощами, сушеными белыми грибами  
и вермутом, подается с рукколой  
и вялеными томатами

**370 гр 820р**

Филе семги, печеное  
с овощами по-сицилийски

**350 гр 960р**

Палтус в японском мисо,  
с имбирем, ризотто  
и маринованными гребешками

**250 гр 850р**