

ROOM SERVICE

Для гостей отеля «Астория» с 12:00 до 24:00

КЕЙТЕРИНГ

Выездное обслуживание любого формата!
Мы сделаем Ваше мероприятие незабываемым!

AIR-SERVICE

Ресторан «OGONĚK» – на Вашем борту!
Предоставляем услуги доставки бортового питания для деловой авиации

ДЕТСКАЯ КОМНАТА

ЖИВАЯ МУЗЫКА

Каждую пятницу вы можете насладиться виртуозным исполнением любимых композиций в сопровождении живых музыкальных инструментов – гитары, скрипки или саксофона

БЕСПЛАТНАЯ ОХРАНЯЕМАЯ ПАРКОВКА

БАНКЕТНОЕ И ФУРШЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Подробности у администратора ресторана или по телефону: +7 (423) 230-20-45

ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА

ПОЛУЧАЙТЕ МАКСИМУМ ВМЕСТЕ С НАШЕЙ КЛУБНОЙ КАРТОЙ!

Станьте участником клуба друзей нашей сети и получайте кешбек с каждой покупки. Накопленные баллы вы можете потратить как у нас, так и у наших друзей

OGONĚK
ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН

居酒屋
ГОРОДОВОЙ
ИДЗАКАЯ



OGONĚK

ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН

ДОСТАВКА БЛЮД

Заказ на доставку блюд можно оформить по телефону +7 (423) 230-20-45

А так же на нашем сайте:
OGONEKVL.RU



СЛУЖБА ДОСТАВКИ РАБОТАЕТ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

с 12:00 до 22:00

Самовывоз с 12:00 до 24:00



Любимое блюдо наших гостей



Этим блюдом славятся наши края



Острое блюдо



В состав блюда не входят ингредиенты животного происхождения

Наша команда

Основа меню ресторана «Огонёк» – это выращенные на родной приморской земле экологически чистые продукты и рациональный подход к их обработке в лучших кулинарных традициях Дальнего Востока и других стран мира. Используя современные технологии, мы сохраняем полезные свойства и натуральный вкус каждого ингредиента.

Открытая кухня в главном зале ресторана – не только настоящий гастрономический театр, но и символ честности, открытости и домашнего уюта.

«Огонёк» – дальневосточная кухня с душой!

**Денис
Федотов**
Су-шеф

**Дмитрий
Яшин**
Шеф-повар

**Анатолий
Макеевский**
Су-шеф



Наши фермеры и поставщики



АЛЕКСЕЙ БОЖКО

ЗЕЛЕНЬ И МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

«СВОЙ УРОЖАЙ», С. ФРОЛОВКА, ПАРТИЗАНСКИЙ РАЙОН

Алексей начинал свой путь обычным официантом, который начал сам выращивать рукколу и томаты для заведения в котором работал. Теперь он выращивает для нас свежую сезонную зелень, рукколу, мяту и салаты круглый год.



РОМАН ГУДОРОВ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

ЛИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО. Г. АРСЕНЬЕВ, АРСЕНЬЕВСКИЙ Г.О.

Семейное дело Романа насчитывает уже порядка 25 лет. Все разносолы изготавливаются по личным рецептам Романа, а овощи, грибы и корни выращиваются и собираются в экологически чистой среде.



АЛЕКСАНДР САХНО

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ КРУПЫ

«ТРАНССТРОЙРЕСУРС», ДОЛИНА О.ХАНКА

Крупы Александра в 2023 году были удостоены звания «Лучший товар Приморья». Комиссия убедилась в высоком качестве круп, не уступающем китайским и японским аналогам.



АЛЕКСЕЙ ШАПОШНИКОВ

ГРЕБЕШКИ

С. ЗАРУБИНО, ХАСАНСКИЙ РАЙОН

Рыболовная компания «Жемчужина» добывает моллюсков в рыбацком поселке Зарубино, Хасанский район, Приморский край.

Владимир Голя

МЁД

ЛИЧНОЕ ПАСЕЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО, СПАСКИЙ РАЙОН

Владимир со своим сыном уже на протяжении 20 лет преданы своему делу и предоставляют нам мёд лучшего качества.



РОКСАНА И МАРКО МЕЛЬПИНЬЯНО

СЫРЫ И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

г. Владивосток, «FATTORIA DI CASA»

Роксана и Марко Мельпиньяно, личный бренд «Fattoria di casa», что переводится как «Ферма домашняя», г. Владивосток.

Марко родом из Италии, который нашел свою любовь и супругу Роксану в России. Вместе они решили открыть свое семейное дело по производству сыров во Владивостоке.

Сыр делается по семейным, итальянским рецептам бабушки Марко из Апулии (область на юго-востоке Италии, что славится своими сырами, особенно бурратой), на отечественном оборудовании.

Молоко для сыров они забирают с фермы в пригороде Артёма. Молоко берут свежайшее, утреннего удоя, поскольку другое не подходит для производства их сыров.

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

King crab

ЗА 1 КГ. 5350 Р.



КАМЧАТСКИЙ КРАБ-ЧИЛИ

King crab Chili

ЗА 1 КГ. 5700 Р.



ЖЮЛЬЕН ИЗ ПРИМОРСКОГО ГРЕБЕШКА

Scallop Julienne

150 ГР. 1050 Р.

Парной приморский гребешок от Алексея Шапошникова (п. Зарубино, Хасанский район, Приморский край), запечённый на створке с шампиньонами, сливками, сыром и белыми грибами.

Fresh Primorsky scallops baked on the half shell with champignons, cream, cheese and porcini mushrooms.

ПРИМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК

Primorye scallop

ЗА 1 ШТ. 480 Р.

От Алексея Шапошникова (рыболовная компания «Жемчужина»). Добывается в рыбацком поселке Зарубино, Хасанский район, Приморский край.

Scallops harvested in the fishing village of Zarubino, Khasansky District, Primorsky Krai.

ПРИМОРСКАЯ УСТРИЦА

Primorye oyster

ЗА 1 ШТ. 480 Р.

Устрицы Икура от Алексея Пушнина (г. Владивосток, РПК «Моряк»), выращенные в Амурском заливе.

Ikura oysters, grown in Amur Bay.

Закуски

/Appetizers



СОЛЁНЫЕ ЛЕСНЫЕ ГРУЗДИ

Salted milky cap

210 ГР. 1190 Р.

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Marinated porcini

160 ГР. 900 Р.

Личная засолка от Гуторова Романа
(г. Арсеньев, Арсеньевский городской округ).

Personal pickling by Roman Cutorov
(Arsenyevev city, Arsenyevevsky urban district).

АССОРТИ ИЗ КОПЧЁНЫХ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ РЫБ



Assorted smoked far eastern fish platter

250 ГР. 1980 Р.

Ханкайский сом, палтус, лосось и тихоокеанская сельдь, закопчённые на натуральных древесных щепках в собственной коптильне ресторана. Коптим без применения жидкого дыма.

Khasan catfish, halibut, salmon and pacific herring smoked on wood chips in our own smoker. We don't use liquid smoke or other chemicals!



СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ

Light-salted salmon with creamy mousse

150 ГР. 1450 Р.

Нежное филе лосося собственного посола с добавлением морской соли и водки, подаётся со сливочным муссом.

Tender home-made salted salmon fillet with sea salt and vodka served with creamy mousse.



The image shows two black rectangular plates of pates. The top plate features three meat pates: one yellow, one light brown, and one darker brown, garnished with blackberries and green leaves. The bottom plate features three seafood pates: one light pink, one light orange, and one white, garnished with red caviar, flying fish roe, and green leaves. Both plates are served with slices of toasted bread. The background is a rustic setting with a burlap sack and a wooden branch.

МЯСНЫЕ ПАШТЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ОЛЕНИНЫ И КРОЛИКА

Meat pates made from veal, venison, and rabbit

160 ГР. 695 Р.

Ассорти из трёх видов мясных паштетов. Украшаем гелем из ежевики с добавлением розмарина и красного вина.

Подаём с пшеничным хлебом, с добавлением смеси бриошь, обжаренным на древесных углях.

Assorted trio of meat pates. Garnished with blackberry jam infused with rosemary and red wine. Served with wheat bread, accompanied by a blend of brioche, grilled over charcoal.

МОРСКИЕ ПАШТЕТЫ ИЗ КРАБА, ГРЕБЕШКА И КРЕВЕТКИ

Seafood pates made from crab, scallop, and shrimp

160 ГР. 910 Р.

Ассорти из трех видов паштетов. Украшаем красной икрой и икрой летучей рыбы.

Подаём с пшеничным хлебом, с добавлением смеси бриошь, обжаренным на древесных углях.

Assortment of three types of pates. Garnished with red caviar and flying fish roe. Served with wheat bread, accompanied by a blend of brioche, grilled over charcoal.



ФЕРМЕРСКИЕ РАЗНОСОЛЫ

Farm pickles

450 ГР. 1600 Р.

Бочковые зелёные помидоры, грузинский перец, маринованный чеснок, квашеная капуста с брусникой, солёные лесные маслята от Гуторова Романа (г. Арсеньев, Арсеньевский городской округ).

Barrel-cured green tomatoes, Georgian pepper, pickled garlic, sauerkraut with lingonberries, salted forest boletus.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Cheese platter

155 ГР. 1660 Р.

Идельная пара к бокалу вина. Ассорти сыров, инжир, виноград, луковый конфитюр. Ассортимент сыров меняется в зависимости от сезона. Уточните у официанта актуальный ассортимент.

The perfect pairing to a glass of wine. Cheese assortment, figs, grapes, onion confiture. The cheese selection varies depending on the season. Please check with your waiter for the current assortment.

СЕВИЧЕ

Ceviche

160 ГР.

960 Р.



На выбор:

- из сахалинского трубача (добывается Приморской рыболовной компанией),
- камчатского лосося
- парного приморского гребешка из марикультурного хозяйства на острове Русский.

Готовим в остром маринаде с лаймом, кинзой, помидорами, авокадо и красным луком.

On Your choice:

- Made with Sakhalin Buccinidae
- Kamchatka salmon
- Fresh Primorsky scallop

Prepared in a spicy marinade with lime, cilantro, tomatoes, avocado, and red onion.



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Tartare of marbled beef

170 ГР. 910 Р.

Выдержанная мраморная говядина (толстый край) от сельскохозяйственного кооператива «Дружба» (Целинный район Алтайского края) со стружкой гусиной печени и трюфельным маслом.

Marbled beef (thick edge) from the agricultural cooperative «Druzhba» (Altai Krai) with goose liver shavings and truffle oil.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАРИНОВАННЫМ ЖЕЛТКОМ

Salmon tartare with marinated egg yolk

200 ГР. 960 Р.

Свежий лосось с овощами, соусом юдзу, кунжутным маслом и маринованным желтком куриного яйца.

Raw salmon with vegetables, yuzu sauce, sesame oil and marinated egg yolk.



Салаты/Salads

ВИНЕГРЕТ С СЕЗОННОЙ РЫБОЙ ПРЯНОГО ПОСОЛА

Vinaigrette with seasonal spicy pickled fish

250 ГР. 510 Р.

Классика русского стола с приморской изюминкой – сдобренный ароматным маслом овощной салат с добавлением сезонной рыбы пряного посола.

A classic Russian dish with a Primorsky zest – a vegetable salad dressed with aromatic oil, featuring the unique addition of seasonal spicy pickled fish.

ОЛИВЬЕ



Oliviet

250 ГР. 460 Р.

Традиционный салат русского стола с куриным филе, говяжьим языком и домашним картофелем от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район).

Traditional Russian salad with chicken fillet, beef tongue, and organic potatoes.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Potato salad with smoked salmon and red caviar

210 ГР. 845 Р.

Салат с подкопчённым диким лососем, картофелем от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район), свежими огурцами и красной икрой.

Salad with smoked wild salmon, potatoes, fresh cucumbers, and red caviar.



САЛАТ «АСТОРΙΑ»

Astoria Salad

210 ГР. 1230 Р.

Тёплый салат с обжаренной креветкой, руколой, авокадо и белыми грибами от местных грибников (п. Тавричанка, Надеждинский район).

Warm salad with seared shrimp, arugula, avocado, and white mushrooms from local mushroom pickers.

СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ И ПЕСТО

Stracciatella with tomatoes and pesto

230 ГР. 950 Р.

Сыр страчателла от Марко Мельпиньяно (г. Владивосток, семейная сыроварня Марко и Роксаны La Fattoria Di Casa) со свежими помидорами и ароматным песто.

Stracciatella cheese from Marco Melpignano (Vladivostok, family cheese dairy Marco and Roxana La Fattoria Di Casa) with fresh tomatoes and fragrant pesto.



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ГЛУХАРЁМ И ВИНОГРАДНЫМ ДРЕССИНГОМ

Salad with smoked capercaillie
and grape dressing

180 ГР. 600 Р.

Копчёный глухарь с сезонной зеленью от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район), сливочным сыром, кедровым орехом и заправкой из сладкого чёрного винограда.

Smoked capercaillie with seasonal greens, cream cheese, pine nuts, and dressing made from sweet black grapes.

САЛАТ ВИТЕЛЛО ТОНАТО

ХИТ Top choice

Vitello Tonnato Salad

150 ГР. 890 Р.

Нежная телятина особого приготовления на подушке из сезонной зелени от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район), с соусом из тунца, вялеными томатами и трюфельным маслом.

Tender specially prepared veal on a bed of seasonal greens by Alexey Bozhko (Frolovka village, Partizansky District), with a sauce made from tuna, sun-dried tomatoes, and truffle oil.

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

Salad with roast beef and sun-dried tomatoes

145 ГР. 890 Р.

Сезонная салатная зелень от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район) с запечённой телятиной, вялеными помидорами, сыром и кедровым орехом.

Seasonal salad greens with roasted veal, sun-dried tomatoes, cheese, and pine nuts.



САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ОСЬМИНОГОМ

Salad with the Far Eastern octopus

140 ГР. 990 Р.

Сезонный микс салатов с дальневосточным осьминогом бережного приготовления, маслинами, вялеными помидорами, фасолью, печёной морковью, домашним картофелем и соусом тапенада.

Seasonal salad mix with farm-raised Far Eastern octopus, olives, sun-dried tomatoes, roasted carrots, beans, organic potatoes, and tapenade sauce.





САЛАТ С ПРИМОРСКИМ КАЛЬМАРОМ, АВОКАДО И ПОМИДОРАМИ

Salad with Primorsky squid, avocado,
and tomatoes

250 ГР. 840 Р.

Кальмар от приморских рыбаков (добывается Находкинской базой активного морского рыболовства) со свежими помидорами, листьями салата, ореховым соусом, авокадо и икрой из соевого соуса.

Squid from Primorsky fishermen with fresh tomatoes, lettuce leaves, nut sauce, avocado, and soy sauce caviar.



САЛАТ С КРАБОМ И ГРЕЙПФРУТОМ

Crab and Grapefruit Salad

250 ГР. 1250 Р.

Филе краба с мякотью грейпфрута, авокадо, фирменной заправкой Трес Лечес и грейпфрутовым желе.

Crab meat with grapefruit pulp, avocado, signature Three Lettuce dressing, and grapefruit jelly.

Супы/Soups

УХА ПО-ПРИМОРСКИ

Primorsky fish soup

300 ГР. 940 Р.

Традиционная уха с камчатским лососем, палтусом, овощами и рыбным бульоном с добавлением русской водки и ошпариванием в бульоне тлеющего полена.

Traditional Russian fish soup with salmon, halibut, vegetables, and fish broth with the addition of Russian vodka, scalded with smoldering firewood in the broth.



БУЛЬОН ИЗ ПЕРЕПЁЛКИ С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ

Quail broth with egg noodles

300 ГР. 380 Р.

Насыщенный бульон из перепёлки с яичной лапшой собственного приготовления, куриным филе и перепелиным яйцом.

Rich quail broth with homemade egg noodles, chicken fillet, and quail egg.



UGONER
УГОНЕР

БОЯРСКИЕ ЩИ

ХИТ Top choice

Russian traditional «Hangover» soup (Shchi)

350 ГР. 524 Р.

Русские кислые щи по традиционному рецепту. Насыщенный говяжий бульон с квашеной капустой, картофелем и свиным ребром, томленным на кости. Подаём с ржаными гренками и кислой сметаной.

Traditional Russian Sour Cabbage Soup. Rich beef broth with sauerkraut, potatoes, and slow-braised pork rib on the bone. Served with rye croutons and sour cream.

OGONEK

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ

ХИТ Top choice

Borsch with veal and red beans

300 ГР. 630 Р.

Наш фирменный борщ, покоровший сердца жителей и гостей города, с домашним картофелем от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район). Подаём с чесночными гренками, домашним салом и сметаной.

Our signature borsch, which has won the hearts of residents and guests of the city, with organic potatoes. Served with garlic croutons, homemade lard, and sour cream.

СЛИВОЧНЫЙ СУП СО СВЁКЛОЙ И КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

Creamy beetroot soup with smoked chicken

200 ГР. 545 Р.

В этом сытном супе наш шеф объединил четыре текстуры свёклы: свекольный крем, свекольную пудру, копчёную свёклу и хрустящие чипсы из неё же. Усилили впечатление копчёной курицей.

In this hearty soup, our chef has combined four textures of beetroot: beetroot cream, beetroot powder, smoked beetroot, and crispy chips made from it. Enhanced with smoked chicken.

ЛУКОВЫЙ СУП С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Onion soup with King crab

195 ГР. 720 Р.

Яркий луковый суп с белым вином, сливками и сыром Пармезан. Подаём с визитной карточкой Владивостока – филе камчатского краба.

Onion soup with white wine, cream, and Parmesan cheese. Served with Vladivostok's signature – king crab fillet.



БИСК ИЗ МЕДВЕДКИ

Bering shrimp bisque

280 ГР. 1200 Р.

Биск – кремный ароматный суп на основе выварки из приморских медведек, с добавлением белого портвейна, коньяка и мяса медведек.

Bisque – a creamy soup made from crustacean broth, enhanced with white port wine, cognac, and Bering shrimp meat.

ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tomato soup with seafood

300 ГР. 1170 Р.

Густой средиземноморский суп с томатами, креветками и мидиями.

Thick Mediterranean tomato soup with shrimp and mussels.



ОВОЩИ

/Vegetables

СПАРЖА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Asparagus with Nut Sauce

110 ГР. 560 Р.

Бланшированную спаржу обжариваем на оливковом масле. Подаём под соусом на основе кешью и кокосового молока. Украшаем рубленым орехом.

Blanched asparagus sautéed in olive oil, served with a sauce made from cashew nuts and coconut milk, topped with chopped nuts.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД СОУСОМ ГАМАДАРИ



Cauliflower with gamadari sauce

180 ГР. 490 Р.

Приготовленная на пару цветная капуста под орехово-кунжутным соусом Гамадари со свекольной пудрой.

Steamed cauliflower with nutty sesame gamadare sauce and beetroot powder.



A rustic dish of baked vegetables with romesco sauce served on a metal tray. The tray is filled with roasted vegetables including beets, pumpkin, celery, red onion, zucchini, and carrots, all coated in a thick, orange-red sauce. The dish is garnished with fresh green herbs and served on a bed of straw and twigs.

ЗАПЕЧЁНЫЕ ОВОЩИ ПОД СОУСОМ РОМЕСКО

Baked vegetables with romesco sauce

170 ГР. 420 Р.

Свёкла, тыква, сельдерей, красный лук, цукини и морковь с соусом из болгарского перца и орехов.

Beetroot, pumpkin, celery, red onion, zucchini, and carrot with a sauce made from bell peppers and nuts.



БАКЛАЖАНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Eggplants in sweet and sour sauce

200 ГР. 570 Р.

Хрустящие кусочки баклажана в том самом знаменитом кисло-сладком соусе.

Crispy eggplant bites in the famous sweet and sour sauce.

БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Grilled eggplant with feta cheese
and sundried tomatoes

250 ГР. 880 Р.

Приготовленный на углях целый баклажан с начинкой из творожного сыра, с добавлением вяленых томатов, кинзы и свежего базилика от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район).

Whole grilled eggplant stuffed with feta cheese, sundried tomatoes, cilantro and fresh basil.

Паста и ВОК

/Pasta & wok



ЛАЗАНЬЯ С КРАБОМ

King crab lasagna

250 ГР. 1170 Р.

Запечённая в чугунном горшочке паста собственного приготовления с мясом камчатского краба и свежим сыром от Марко Мельпиньяно (г. Владивосток, семейная сыроварня La Fattoria Di Casa).

Baked in a cast-iron pot homemade lasagna with King crab fillet and fresh cheese from Marco Melpignano (Vladivostok, family cheese factory La Fattoria Di Casa).

ПАСТА ПТИТИМ С ЧИЛИЙСКИМИ МИДИЯМИ

Pasta ptitim with Chile mussels

250 ГР. 770 Р.

Мелкая паста птитим в соусе из двух видов сыра с Чилийскими мидиями

Ptitim pasta in a two-cheese sauce with Chile mussels.



РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

ХИТ Top
choice

Ravioli with ricotta and spinach

250 ГР. 720 Р.

Подкрашенная шпинатом паста с начинкой из сыра рикотта от Марко Мельпиньяно (семейная сыроварня La Fattoria Di Casa, г. Владивосток) и шпината от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район) под сливочным соусом

Spinach colored pasta stuffed with ricotta cheese and spinach with cream sauce



ПАСТА С КРЕВЕТКОЙ И ВОДКОЙ

Pasta with shrimp and vodka

250 ГР. 1280 Р.

Фетучини собственного приготовления в сливочно-томатном соусе с добавлением водки, с креветкой и сыром Пармезан.

Homemade fettuccine in a creamy tomato sauce with vodka, served with shrimp and Parmesan cheese.

РАВИОЛИ С ЯЗЫЧКАМИ ТРЕСКИ И КАЛЬМАРОМ

Ravioli with cod tongues and squid

270 ГР. 950 Р.

Пшеничная паста с начинкой из тресковых язычков и приморского кальмара (добывается Находкинской базой активного морского рыболовства) с сырным соусом и красной икрой.

Wheat pasta stuffed with cod tongues and squid with cheese sauce and red caviar.



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Seafood Risotto

200 ГР. 1090 Р.

Это традиционное блюдо итальянской кухни мы готовим из смеси чёрного риса и риса сорта Арборио от Александра Сахно (с полей в долине озера Ханка). Подаём с обжаренными морепродуктами.

A classic Italian risotto made with a blend of black and white Arborio rice and served with pan-fried seafood.



ЯИЧНАЯ ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Egg Noodles with Seafood

300 ГР. 1177 Р.

Яичную лапшу собственного приготовления обжариваем на воке с морепродуктами, помидорами черри, капустой бок-чой, стручковой фасолью и устричным соусом с добавлением чили.

Homemade egg noodles stir-fried in a wok with seafood, cherry tomatoes, bok choy, green beans, and oyster sauce with a hint of chili.



КАЛЬМАР С ОВОЩАМИ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

Squid with Vegetables and Mushroom Sauce

250 ГР. 880 Р.

Кольца кальмара, обжариваем на воке с грибным соусом на основе трюфельного масла, белых грибов и сливок, с цветной капустой, болгарским перцем и помидорами черри.

Squid rings stir-fried in a wok with a mushroom sauce made from truffle oil, porcini mushrooms, and cream, served with cauliflower, bell pepper, and cherry tomatoes.



МОРЕПРОДУКТЫ С КЕШЬЮ В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ

Seafood with cashew in a wheat tortilla

280 ГР. 1080 Р.

Креветки, приморский гребешок, мидии и приморский кальмар готовим на воке со сладким соусом чили, орешками кешью, стручковой фасолью и подаём в чаше из пшеничной тортильи.

Shrimps, scallops, mussels and Primorye squid cooked with sweet chili sauce, cashews and green beans. Served in a hard shell wheat tortilla bowl.



ЯИЧНАЯ ЛАПША С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

Egg noodles with smoked chicken

260 ГР. 580 Р.

Яичная лапша собственного приготовления с капустой Бок-чой, копчёным куриным филе и стручковой фасолью в остром сливочно-томатном соусе.

Homemade egg noodles with bok choy, smoked chicken fillet, and green beans in a spicy creamy tomato sauce.

СКЁРТ-ВОК



Skirt-wok

250 ГР. 960 Р.

Скёрт-стейк в медовой глазури. Цветочный мёд от Владимира Голя (личное пасечное хозяйство в Кировском районе Приморского края). Подаём с картофелем в соусе карри.

Skirt steak in a honey glaze. Floral honey from Vladimir Golya (a private apiary in the Kirovsky district of Primorsky Krai). Served with potatoes in curry sauce.



САХАЛИНСКИЙ ТРУБАЧ КАРРИ

Curry whelk

200 ГР. 1920 Р.

Морская улитка-трубач (добывается Приморской рыболовной компанией) в соусе карри с луком и чесноком.

Sea snail (whelk) in a curry sauce with onion and garlic.



Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

/Hot fish dishes and seafood

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА С СОУСОМ ШАМПАНЬ

Tiger shrimp with Champagne sauce

180 ГР. 1480 Р.

Обжаренная на древесных углях тигровая креветка с тар-таром из свежего манго, маракуйи и жгучего перца. Подаём с особым соусом Шампань.

Grilled tiger shrimp with tartare made of fresh mango, passion fruit and spicy pepper. Served with a special Champagne sauce.



АССОРТИ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ



Assorted Far Eastern fried seafood platter

450 ГР. 5990 Р.

Жареные фаланги камчатского краба, приморский гребешок, креветки и кальмар.

Fried king crab's fillet, Primorye scallop, shrimp and squid.



КОТЛЕТЫ ИЗ ХАНКАЙСКОЙ ЩУКИ С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ

Pike patties with red cabbage

180 ГР. 600 Р.

Нежные котлеты из мяса ханкайской щуки с гарниром из краснокочанной капусты.

Tender pike meat patties with a red cabbage garnish.

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

Halibut steak

150 ГР. 1990 Р.

Палтус добывает рыболовецкий колхоз «Восток-1». Готовим на пару или жарим на сковороде. Подаём со сливочным муссом и красной икрой.

Pan-fried or steamed - on your choice.
Served with creamy mousse and salmon roe.



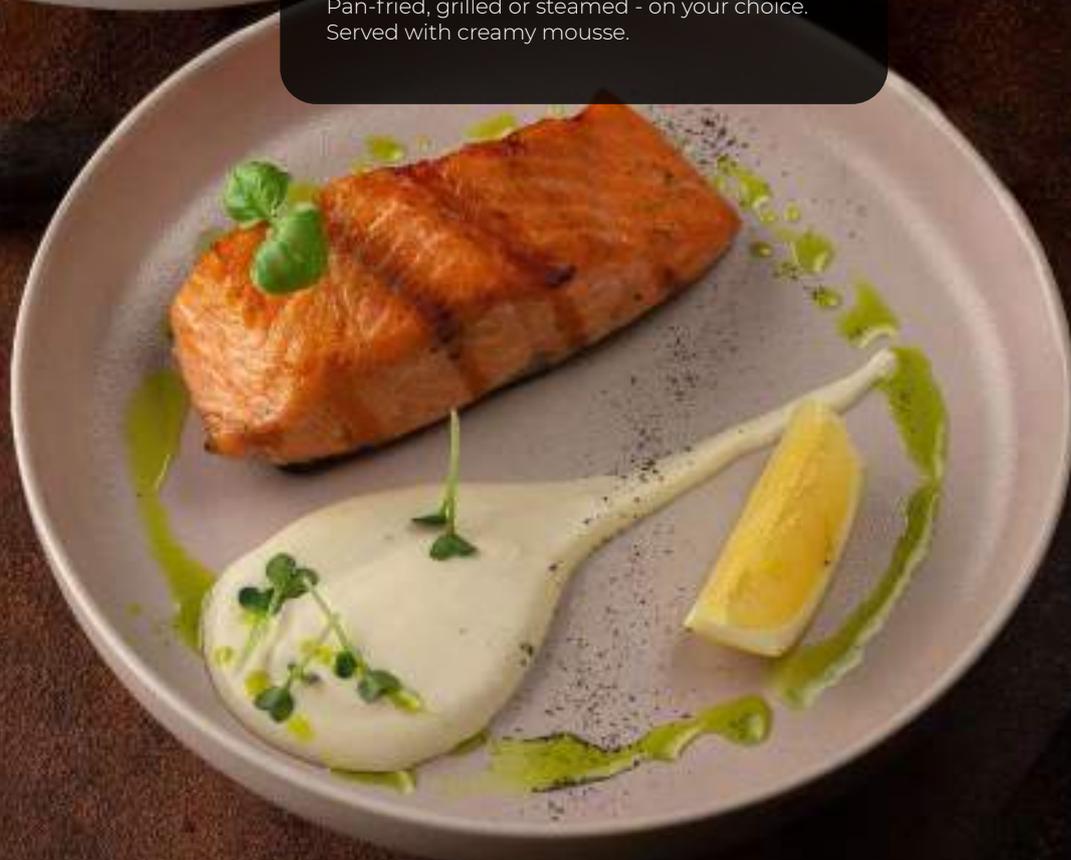
СТЕЙК ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

Kamchatka salmon (steak)

150 ГР. 1490 Р.

На выбор: на гриле, на пару или жареный. Подаём со сливочным муссом.

Pan-fried, grilled or steamed - on your choice.
Served with creamy mousse.



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СКОБЛЯНКА

Far Eastern Skoblyanka made
on your choice:



230 ГР. 1155 Р.

Кукумария

- Густой томатный соус с овощами, свиной шеей и кукумарией. Подаём со сметаной.

Cucumaria

- Thick tomato sauce with vegetables, pork neck, and cucumaria. Served with sour cream.

370 ГР. 1890 Р.

Трепанг

- Густой томатный соус с овощами, свиной шеей и трепангом. Подаём с белым рисом и сметаной.

Sea cucumber

- Thick tomato sauce with vegetables, pork neck, and sea cucumber. Served with white rice and sour cream

КРОКЕТЫ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА

King crab croquettes

150 ГР. 1340 Р.

Румяные шарики из мяса камчатского краба и креветки в съедобной сырной корзинке. Подаём со сладким соусом чили.

Deep-fried king crab and shrimp croquettes served in a parmesan cheese basket with sweet chili sauce.



МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Mussels in creamy sauce

500 ГР. 1050 Р.

Чилийские мидии на створке в сливочном соусе. Подаём со свежим багетом.

Chilean mussels on the half shell in creamy sauce. Served with fresh baguette.



Горячие блюда из мяса

/Hot meat dishes

ЖАРЕНЬЙ ЛЕСНОЙ ПАПОРОТНИК С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОШКОЙ



Wild fern fried with veal and potatoes

220 ГР. 690 Р.

Папоротник-орляк от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район), жареный с телячьей вырезкой, картошкой, луком и чесноком.

Fern from Alexey Bozhko (Frolovka village, Partizansky district), fried with veal tenderloin, potatoes, onions, and garlic.

ФЕРМЕРСКАЯ СОЛЯНКА С ТЕЛЯТИНОЙ

Farm solyanka with veal

270 ГР. 620 Р.

Тушеная на сковороде белокочанная капуста, в крутом говяжьем бульоне с картофелем, луком и морковью. Подаём с тушеной телячьей вырезкой.

White cabbage stewed in a frying pan, in a steep beef broth with potatoes, onions and carrots. Serve with braised veal tenderloin.

КУПАТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Sausages with potato gratin in tomato sauce

400 ГР. 1050 Р.

Горячие жареные колбаски из свинины и говядины с гарниром из домашнего картофеля Дофинуа от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район) в томатном соусе.

Hot fried sausages made from pork and beef, served with a side of homemade Potato Dauphinois from Alexey Bozhko (Frolovka village, Partizansky district) in tomato sauce.

СПРИНГ-РОЛЛ С ИНДЕЙКОЙ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

Spring roll with turkey and chunky salsa

270 ГР. 850 Р.

Спринг-ролл в рисовом тесте с филе индейки, овощами, сыром и сальсой из фермерских томатов от Евгения Кима

Spring roll in rice paper with turkey fillet, vegetables, and cheese. Served with chunky salsa.



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ИЗЮБРА

Wild Deer Dumplings

300 ГР. 840 Р.

Домашние пельмени из изюбра ручной лепки. Подаём со сметанным соусом и русской горчицей.

Handmade dumplings with wild deer meat. Served with sour cream sauce and traditional Russian mustard.



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Chicken Kiev

350 ГР. 760 Р.

Нежная котлета из куриного филе в хрустящей панировке, с начинкой из домашнего сливочного масла, сыра моцарелла и зелени.

Подаём с картофельным пюре и зеленым горошком.

Tender chicken fillet cutlet in a crispy breading, filled with homemade butter, mozzarella cheese, and herbs. Served with mashed potatoes and green peas.





ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ЛУКОВЫМ КОНФИ

Veal liver with onion confit

200 ГР. 600 Р.

Жареная печень телёнка со сливочным соусом и сладким луковым конфи.

Pan-fried veal liver with cream sauce and sweet onion confit

БИФШТЕКС С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Beefsteak with pepper sauce

250 ГР. 1650 Р.

Из телятины или кролика. Подаём с тыквенным пюре и перечным соусом.

Veal or rabbit meat patty - on your choice. Served with pumpkin puree and black pepper sauce.

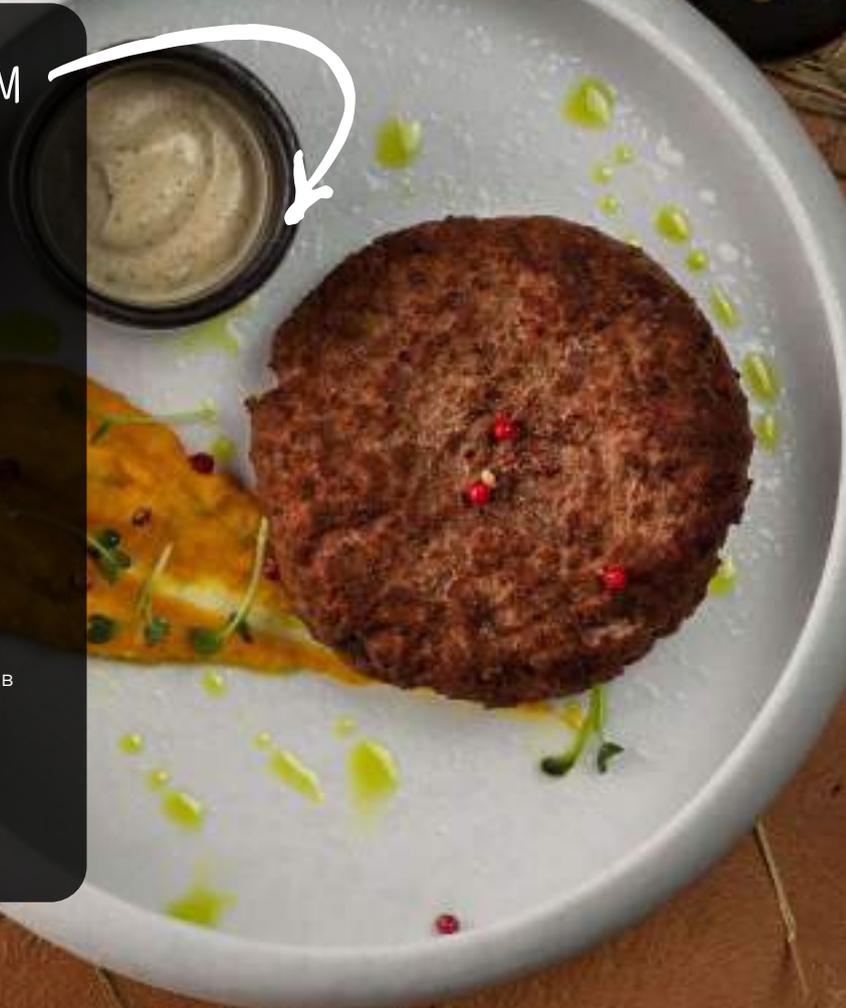
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal Stroganoff

200 ГР. 1390 Р.

С белыми грибами от местных грибников (п.Тавричанка, Надеждинский район) и сливочным соусом.

Veal Stroganoff with white mushrooms from local mushroom pickers and creamy sauce.



ФИЛЕ КРОЛИКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И МОРКОВНЫМ ПЮРЕ

Rabbit fillet with white mushrooms
and carrot puree

180 ГР. 940 Р.

Нежное филе кролика с белыми
грибами в соусе демиглас.
Подаём с пряным морковным пюре.

Tender rabbit fillet with white mushrooms
in a demi-glace sauce.
Served with spiced carrot puree.



Стейки и гриль / Steak and grill

ПУТЬ СТЕЙКА от фермы до тарелки



ТОМАГАВК

Tomahawk steak

ЗА 1 КГ. 9100 Р.

РИБАЙ

Ribeye steak

ЗА 100 ГР. 1200 Р.

СТРИПЛОЙН

Striploin steak

ЗА 100 ГР. 1090 Р.

ФЛАНК СТЕЙК

ХИТ Top
choise

Flank steak

250 ГР. 3150 Р.

Фланк вырезают из нижней части живота бычка. Удлиненный и плоский отруб не содержит ни костей, ни жира. Отличительная черта отруба – длинные волокна и очень насыщенный мясной аромат.

Мы рекомендуем заказывать степень прожарки не выше Medium, чтобы в полной мере насладиться вкусом стейка.

Flank steak is a cut of beef taken from the abdominal muscles or lower chest of the steer. A relatively long and flat cut does not have bones or fat, and has very rich meat flavor.

Recommended degree of doneness:
Medium Rare, Medium

СВИНИНА ПОД СОУСОМ ТОНКАЦУ

Pork with Tonkatsu sauce

260 ГР. 990 Р.

СВИНЫЕ РЕБРА В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

Honey glazed pork ribs

300 ГР. 1060 Р.

Свинные ребрышки бережного приготовления в медово-горчичной глазури. Цветочный мёд от Владимира Голя (личное пасечное хозяйство в Кировском районе Приморского края).

Tenderly cooked pork ribs in a honey-mustard glaze. Floral honey from Vladimir Golya (personal apiary in the Kirovsky District of Primorsky Krai)





ГОЛЯШКА ЯГНЁНКА
С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Lamb shank with buckwheat porridge

600 ГР. 2130 Р.

Нежная голяшка ягнёнка, томлёная в бульоне с розмарином, чесноком, душистым перцем и морской солью. Подаём под соусом демиглас на подушке из гречневой каши, обжаренной с белыми грибами от местных грибников (п. Тавричанка, Надеждинский район).

Tender lamb shank simmered in broth with rosemary, garlic, allspice and sea salt. Serve with demi-glace sauce on a bed of buckwheat porridge, fried with porcini mushrooms from local mushroom pickers.

КЕБАБ

Kebab

230 ГР. 1350 Р.

На выбор: из телятины или баранины. Подаём со сладким красным луком и гранатовыми зёрнами.

Kebab on your choice: veal or lamb. Served with sweet red onions and pomegranate seeds.

КУРИНАЯ ГРУДКА С АБРИКОВОСОВЫМ ЧАТНИ

Chicken breast with apricot chutney

200 ГР. 660 Р.

ЦЫПЛЁНОК С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Grilled chicken with garlic oil

250 ГР. 1250 Р.

Нежный цыпленок под хрустящей корочкой и чесночным маслом. Подаём с томатным соусом

Tender chicken with a crispy crust and garlic butter. Served with tomato sauce.





ШАШЛЫК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ СВИНИНЫ

Farm pork shashlik

350 ГР. 950 Р.

Сочный шашлык из свиной шеи с фирменным шашлычным соусом, свежим луком и воздушной лепешкой

Juicy pork neck shashlik with our signature barbecue sauce, fresh onions, and fluffy flatbread.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Beef tongue

150 ГР. 1490 Р.

С аджикой собственного приготовления.

Beef tongue with homemade adjika.

ПРИМОРСКИЙ КАЛЬМАР

Primorye squid

170 ГР. 1280 Р.

Со сладким чили соусом

Served with sweet chili sauce



Гарниры

/ Side dishes

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

ХИТ Top choice

Fried potatoes

200 ГР. 750 Р.

С белыми грибами от местных грибников (п. Тавричанка, Надеждинский район) и луком.

Fried potatoes with white mushrooms from local mushroom pickers and onions.

200 ГР. 450 Р.

С домашним салом.

With homemade lard.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150 ГР. 360 Р.

Из домашнего картофеля от Алексея Божко (с. Фроловка, Партизанский район).

Mashed potatoes made from homegrown potatoes by Alexey Bozhko (from Frolovka village, Partizansky district).

БРОККОЛИ ГРИЛЬ

Broccoli

150 ГР. 430 Р.

На выбор: на гриле или на пару

Grilled or steamed – on your choice



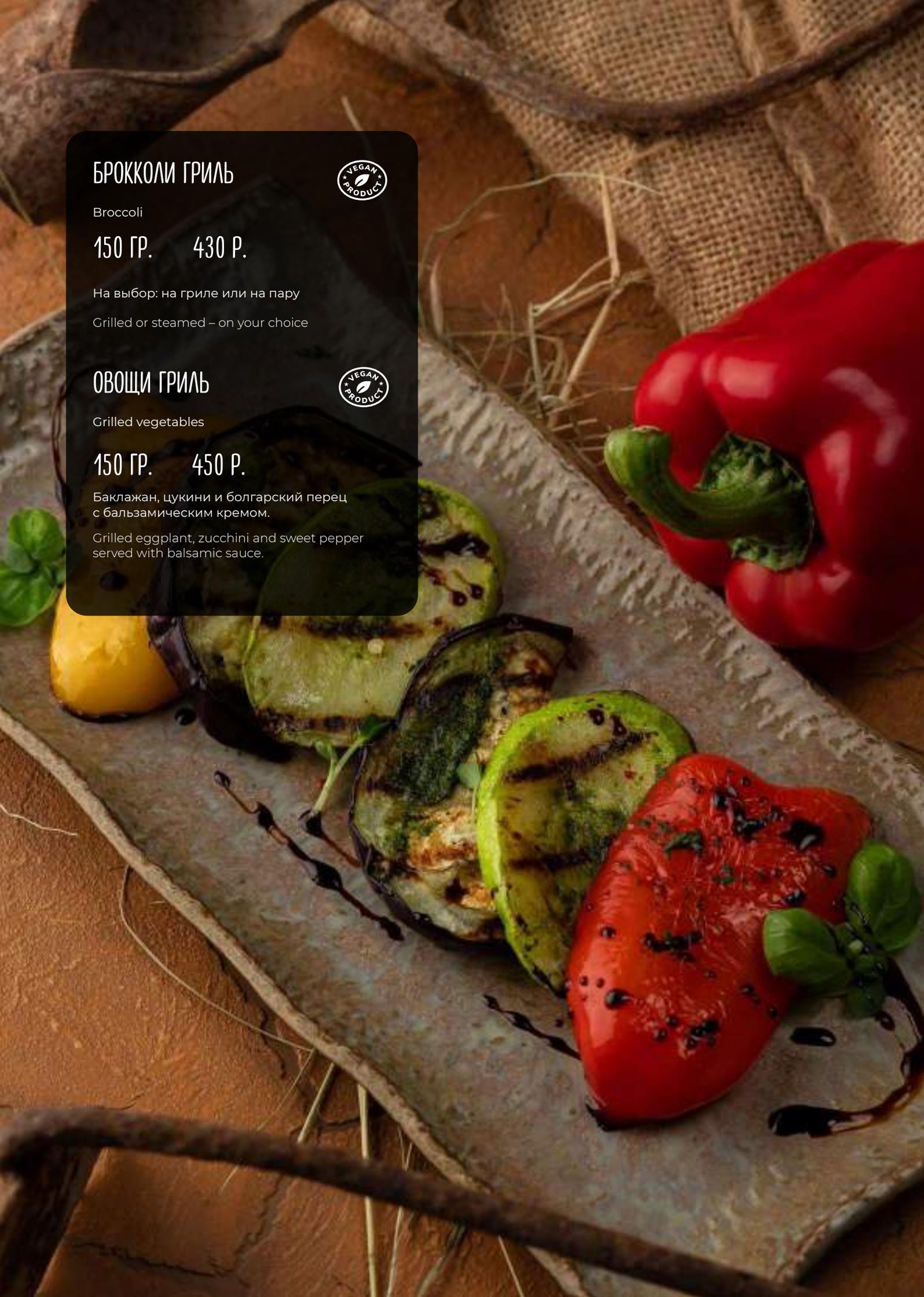
ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled vegetables

150 ГР. 450 Р.

Баклажан, цукини и болгарский перец
с бальзамическим кремом.

Grilled eggplant, zucchini and sweet pepper
served with balsamic sauce.





ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Buckwheat porridge with porcini mushrooms
and onions

150 ГР. 700 Р.

Гречневая крупа от Александра Сахно
(с полей в долине озера Ханка).

Buckwheat groats from Alexander Sakhno
(from fields in the valley of Lake Khanka).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ РИС

Far Eastern white or black rice on your choice

150 ГР. 250 Р.

Белый рис

От Александра Сахно
(с полей в долине озера Ханка).

150 ГР. 410 Р.

Чёрный рис

От Александра Сахно
(с полей в долине озера Ханка).



БУЛГУР

Bulgur

150 ГР. 360 Р.

КУСКУС

Couscous

150 ГР. 410 Р.

ЗЕЛЁНАЯ ЧЕЧЕВИЦА В СЛИВКАХ

Green lentils with cream

150 ГР. 520 Р.



Десерты / Side dishes

Алёна Якимова - Шеф-кондитер фермерского ресторана «Огонек» регулярно проходит курсы кондитерского мастерства, такие как: Hans Ovando – «Современное кондитерское искусство»; Кристина Озерова – «ПП десерты»; Александр Кислицын – «Пирожные в виде ягод и фруктов. Низкокалорийные торты»

В нашем фермерском ресторане мы верим, что каждый сезон дарит свои уникальные вкусы. Именно поэтому, при создании наших десертов, мы используем только самые свежие ягоды и фрукты, преимущественно местных фермеров, делая акцент на сезонность. Алёна вкладывает душу в каждый рецепт, превращая дары природы в настоящие кулинарные шедевры.

Алёна Якимова ШЕФ-КОНДИТЕР



ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ

Organic farmhouse bread

220 ГР. 290 Р.

Хлебная корзинка из трех видов пшеничного хлеба:

- с добавлением смеси бриошь;
- с кардамоном, черносливом, с добавлением рома, овса и ячменя;
- со злаками, семенами льна и подсолнуха, белым и черным кунжутом и кориандром.

Подаём с грибным сливочным маслом и сливочным маслом с добавлением анчоусов.

Bread assortment of three types of wheat bread:

- with a brioche mix.
- with cardamom, prunes, infused with rum, oats, and barley.
- with grains, flaxseeds, sunflower seeds, white and black sesame seeds, and coriander.

Served with mushroom butter and butter with anchovies.



НАШЕ МОРОЖЕНОЕ

Homemade ice cream

50 ГР. 200 Р.

Мы сами делаем мороженое строго из натуральных ингредиентов. Мы готовим его из сезонных ягод и фруктов, поэтому уточните, пожалуйста, у вашего официанта, что в наличии именно сегодня.

We make our ice cream strictly from natural ingredients. We prepare it from seasonal berries and fruits, so please ask your waiter for what is available today.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

«Borodino» bread ice cream

50 ГР. 220 Р.

Мы взяли за основу вкус знакомый каждому - вкус бородинского хлеба и сделали из него домашнее мороженое с добавлением сыра маскарпоне, рома bacardi и солода.

We took the familiar taste of Borodino bread and used it as a base to create homemade ice cream with added mascarpone cheese, Bacardi rum, and malt.



ТВОРОЖНЫЕ СЫРНИКИ

Syrniki

150 ГР. 340 Р.

Традиционное лакомство из домашнего творога. На выбор: с цветочным мёдом от Максима Голя (личное пасечное хозяйство в Кировском районе Примоского края), со сметаной, сгущённым молоком или конфитюром.

A traditional treat made from homemade cottage cheese. Your choice of: with floral honey), with sour cream, condensed milk, or jam.

БАНОФФИ

Banoffee Dessert

110 ГР. 550 Р.

Шоколадно-банановый брауни с хрустящей шоколадно-фундучной прослойкой, кремом из карамелизованного шоколада с кофе, и карамелью тоффи с морской солью.

A chocolate-banana brownie with a crispy chocolate-hazelnut layer, caramelized chocolate cream with coffee, and toffee caramel with sea salt.



ХОЛОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

No bake cheesecake

150 ГР. 520 Р.

Заливной чизкейк, приготовленный без выпечки, с соусом из сезонных ягод и фруктов и кусочками козьего сыра от Марко Мельпиньяно (г. Владивосток, семейная сыроварня La Fattoria Di Casa).

No-bake cheesecake with a sauce made from seasonal berries and fruits, topped with pieces of goat cheese.



ШОКОЛАДНАЯ ЛАВА

Chocolate fondant

95 ГР. 380 Р.

Тёплый шоколадный кекс с начинкой из топленого молочного шоколада. Рекомендуем попробовать с шариком нашего мороженого.

Warm chocolate cake with a filling of melted milk chocolate. We recommend trying it with a scoop of our ice cream.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Carrot cake

130 ГР. 590 Р.

Морковный бисквит с киноа, хрустящей прослойкой из карамелизированного грецкого ореха, цитрусовых цукат и мусса, на основе белого шоколада и козьего сыра.

Carrot sponge cake with quinoa, a crunchy layer of caramelized walnuts, citrus candied peel, and a mousse made with white chocolate and goat cheese.

МОЛОЧНАЯ РЯЖЕНКА С БРУСНИКОЙ

Ryazhenka with lingonberries

125 ГР. 540 Р.

Воздушное сладкое безе с кремом на основе ряженки и варёной сгущёнки, а также с сорбетом из кислой брусники.

Airy sweet meringue with a cream based on fermented baked milk and boiled condensed milk with lingonberry sorbet.



ДЕСЕРТ «ПОМИДОР»

Dessert «Tomato»

140 ГР. 530 Р.

Нежный десерт в глазированном, корпусном исполнении, в виде помидора. Основу десерта делаем из мусса на основе свежего базилика с начинкой малиново-томатное желе.

A delicate glazed dessert in a molded form, shaped like a tomato. The base consists of fresh basil mousse with a raspberry-tomato jelly filling.



ДЕСЕРТ «ГРУША»

Dessert «Pear»

180 ГР. 480 Р.

Нежный десерт в глазированном, корпусном исполнении, в виде груши. В данном десерте мы применили грушу в трех ее интерпретациях: мусс, бисквит из груши и грушевое пряное компоте.

A delicate glazed dessert in a molded form, shaped like a pear. This dessert features pear in three interpretations: mousse, pear sponge cake, and spiced pear compote.

ДЕСЕРТ «ВИШНЯ»

Dessert «Cherry»

125 ГР. 580 Р.

Нежный десерт в глазированном, корпусном исполнении, в виде вишни. Основу десерта делаем из йогуртового мусса и фисташкового бисквита, с начинки в виде вишневого конфи.

A delicate glazed dessert in a molded form, shaped like a cherry. The base consists of yogurt mousse and pistachio sponge cake, with a cherry confit filling.





ПАВЛОВА

ХИТ Top choice

Pavlova cake

190 ГР. 680 Р.

Авторская интерпретация знаменитого десерта с меренгой и свежими ягодами. В нашей «Павловой» меньше меренги и больше взбитых сливок, чем в привычном варианте этого пирожного

An original interpretation of the famous dessert with meringue and fresh berries. In our «Pavlova,» there is less meringue and more whipped cream than in the traditional version of this pastry.

ПОСТНЫЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»



Vegetarian dessert Pavlova

110 ГР. 430 Р.

Готовим без белка животного происхождения. Сладкое безе из фасоли на подушке из кокосового крема с пряной вишней.

Made without animal protein. Sweet bean meringue on a bed of coconut cream with spiced cherry.

КАРАМЕЛЬНЫЙ НАПОЛЕОН

Napoleon layered cake

110 ГР. 680 Р.

Авторская интерпретация знаменитого десерта. Слоёные коржи, хорошо пропитанные фирменным кремом, в состав которого входит вареная сгущёнка и сливочное масло.

Pastry chef's special - layered cake with a sweet and thick signature cream with boiled condensed milk and dairy butter.

ПРАГА

Prague cake

180 ГР. 470 Р.

Тройной шоколадный торт – шоколадный бисквит, шоколадный крем, шоколадный гляссаж.

Triple chocolate cake - chocolate sponge, chocolate cream, chocolate glaze.



	Белки гр.	Жиры гр.	Углев. гр.	Эн. цен. ккал./кДж
Морепродукты из аквариума				
Камчатский краб	16	3,6	0	96,4 / 403,34
Камчатский краб-чили	16,69	7,53	3,22	147,43 / 616,85
Приморская устрица	6,06	3,59	5,78	79,65 / 333,26
Приморский гребешок	17,54	1,89	4,14	103,75 / 434,09
Жюльен из свежего гребешка на створке	18,28	17,54	5,1	251,39 / 1051,82
Холодные закуски				
Ассорти Дальневосточных копченых рыб	18,51	4,67	2,09	124,44 / 520,66
Фермерские разносолы	1,93	0,16	4,04	25,36 / 106,11
Солёные лесные грузди	2,25	20,09	3,24	202,75 / 848,31
Маринованные белые грибы	1,87	26,74	3,58	262,48 / 1 098,22
Тихоокеанская сельдь с луком и чесночными гренками	10,75	20,11	19,29	301,15 / 1 260,01
Слабосоленый лосось со сливочным муссом	14,08	13,29	4,57	195,14 / 816,47
Брускетты с паштетами из телятины, оленины и кролика	11,74	26,14	17,32	351,49 / 1 470,63
Брускетты с паштетами из краба, гребешков и креветок	9,1	28,17	13,96	345,71 / 1 446,45
Сырная тарелка	15,83	17,35	16,47	285,28 / 1193,61
Севиче из трубача	10,23	14,6	13,78	227,46 / 951,69
Севиче из лосося	8,08	15,27	5,66	192,34 / 804,75
Севиче из гребешка	9,79	14,88	14,72	231,99 / 970,65
Тар тар из лосося с маринованным желтком	11,67	29,75	15,48	376,31 / 1 574,48
Тар тар из мраморной говядины	7,2	17,17	1,19	188,06 / 786,84
Супы				
Сливочный суп со свеклой и копченой курицей	8,19	17,03	10,42	227,68 / 952,61
Уха по-приморски	8,61	4,26	10,17	113,46 / 474,72
Луковый суп с камчатским крабом	7,96	12,15	10,76	184,23 / 770,82
Боярские Щи «Похмельные»	8,68	4,28	6,54	99,4 / 415,89
Борщ с телятиной и красной фасолью	10,58	13,83	14,71	225,57 / 943,78
Бульон из перепелки с яичной лапшой	6,7	4,61	6,78	95,39 / 399,11
Биск из медведки	9,47	20,54	9,84	262,08 / 1 096,54
Томатный суп с морепродуктами	5,79	9,66	18,39	183,62 / 768,27
Салаты				
Картофельный салат с копченым лососем и красной икрой	6,39	13,55	10,85	190,92 / 798,81
Салат Оливье	6,7	9,41	6,47	137,37 / 574,76
Страчателла с томатами и песто	5,26	17,5	4,15	195,18 / 816,63
Салат «Астория»	9,31	14,26	6,91	193,24 / 808,52
Салат с копченым глухарем и виноградным дрессингом	8,29	24,03	15,83	312,75 / 1 308,55
Салат «Вителло Тонато»	12,46	8,85	1,4	135,12 / 565,34
Тёплый салат с Дальневосточным осьминогом и картофельным муссом	20,41	12,6	13,41	248,64 / 1 040,31
Салат с крабом и грейпфрутом	7,21	8,53	6,46	248,64 / 1 040,31
Винегрет с сезонной рыбой пряного посола	3,27	10,04	6,6	129,86 / 543,33
Салат с ростбифом и вяленными томатами	10,72	44,79	4,75	464,99 / 1 945,52
Салат с приморским кальмаром, авокадо и помидорами	8,45	13,71	4,52	175,28 / 733,37

	Белки гр.	Жиры гр.	Углев. гр.	Эн. цен. ккал./кДж
Паста и Ризотто				
Паста с креветкой и водкой	14,95	16,56	12,85	260,22 / 1 088,76
Лазанья с крабом	10,1	7,16	9,62	143,32 / 599,65
Паста птитим с приморскими мидиями	7,27	13,1	13,83	202,29 / 846,38
Равиоли с язычками трески и кальмаром	12	18,23	11,91	259,69 / 1 086,54
Равиоли с рикоттой и шпинатом	7,73	16,81	11,1	226,58 / 948,01
Ризотто с гребешками, кальмаром и креветками	13,94	23,67	35,72	411,7 / 1 722,55
Вок				
Яичная лапша с копченной курицей	11,1	11,4	17,45	216,82 / 907,17
Морепродукты с кешью в пшеничной тортилье	11,08	15,87	13	239,16 / 1 000,65
Сахалинский трубач карри	16,92	11,12	2,4	177,38 / 742,16
Рапан с овощами в сливочном унаги-соусом	8,6	2,97	9,66	99,76 / 417,4
Скёрт-вок	8,74	17,18	15,24	250,6 / 1 048,51
Горячие блюда из рыбы и морепродуктов				
Ассорти из Дальневосточных морепродукто	18,65	14,83	1,52	214,12 / 895,88
Стейк из палтуса (жареный)	24,96	17,94	0,52	263,42 / 1 102,15
Стейк из палтуса (на пару)	25,83	13,2	3,17	234,85 / 982,61
Стейк из Камчатского лосося (жареный и на гриле)	21,28	42,92	3	483,41 / 2 022,59
Стейк из Камчатского лосося (на пару)	21,28	36,26	3	423,47 / 1 771,8
Дальневосточная скоблянка из кукумари	9,61	24,96	8,96	298,97 / 1 250,89
Дальневосточная скоблянка из трепанга	5,8	12,97	13,37	193,34 / 808,93
Котлеты из ханкайской щуки и краснокочанной капустой	13,14	31,71	4,75	356,96 / 1 493,52
Крокеты из краба в сырной корзинке	17,03	62,17	8,03	659,8 / 2 760,6
Мидии в сливочном соусе	12,71	9,39	7,92	171,49 / 717,51
Тигровая креветка с соусе Шампань	17,31	1,69	4,19	101,24 / 423,59
Горячие блюда из мяса				
Спринг ролл с индейкой и томатной сальсой	10,45	12,34	7,96	184,73 / 772,91
Жареный лесной папоротник с телятиной и картошкой	5,69	11,18	8,13	155,89 / 652,24
Бефстроганов из телятины	12,49	28,62	4,19	324,32 / 1 356,95
Бифштекс из телятины с перечным соусом	29,98	27,25	5,31	386,44 / 1 616,86
Телячья печень с луковым конфи	18,11	19,85	13,07	303,35 / 1 269,22
Купаты с картофельным gratenem в томатном соусе	11,44	25,44	8,14	307,33 / 1 285,87
Филе кролика с белыми грибами и морковным пюре	11,22	16,97	3,82	212,89 / 890,73
Гриль				
Стейк из говядины Рибай	21,77	19,17	3,29	272,79 / 1141,35
Стейк с костью из говядины Томагавк	17,12	15,63	0,9	212,72 / 890,02
Стейк с костью из говядины Стриплойн	16,64	32,62	3,59	374,52 / 1566,99
Стейк из говядины Фланк стейк	23,61	15,94	3,5	251,93 / 1 054,08
Свинные ребрышки в медовой глазури	17,35	31,38	70,07	632,13 / 2 644,83
Корейка ягненка	18,11	25,68	7,47	333,4 / 1 394,95
Свинина под соусом тонкацу	19,37	51,67	3,69	557,26 / 2 331,58
Приморский кальмар	22,97	27,53	9,04	375,77 / 1 572,22

	Белки гр.	Жиры гр.	Углев. гр.	Эн. цен. ккал./кДж
Кебаб из телятины	22,6	26,55	5,66	352,01 / 1 472,81
Кебаб из баранины	17,22	50,17	5,45	542,2 / 2 268,56
Цыпленок с чесночным маслом	29,45	33,06	3,32	428,68 / 1 793,6
Куриная грудка с абрикосовым чатни	26,52	7,12	6,26	195,16 / 816,55
Шашлык из фермерской свинины	12,76	27,32	10,27	338,03 / 1 414,32
Говяжий язык	18,84	24,84	2,97	310,85 / 1 300,6
Гарниры				
Брокколи	3,31	4,57	10,33	95,69 / 400,37
Картофель жареный с грибами и луком	2,44	8,19	12,18	132,16 / 552,96
Картофель жареный с домашним салом	3,7	21,08	11,73	251,45 / 1 052,07
Картофельное пюре	2,16	17,63	14,93	227,02 / 949,85
Зеленая чечевица в сливках	14,09	28,3	21,79	398,25 / 1 666,28
Овощи гриль	2,07	38,83	10,2	398,55 / 1 667,53
Рис белый отварной	3,77	4,05	28,08	163,82 / 685,42
Черный рис	9,07	9,16	44,41	296,32 / 1 239,8
Гречневая каша с белыми грибами и луком	5,9	21,65	24,1	314,82 / 1 317,21
Кус кус	7,02	12,46	10,96	184,06 / 770,11
Булгур	12,32	6,83	63,42	364,46 / 1 524,9
Десерты				
Матча пана котта с лимонным мороженым	2,13	24,08	18,07	297,47 / 1245,45
Лимонно-базиликовое аляска	5,67	10,99	41,36	287,02 / 1 200,89
Молочная ряженка с брусникой	4,97	6,92	42,58	252,47 / 1056,33
Торт морковный	6,82	42,82	54,72	624,38 / 2 612,41
Сырники со сметаной	16,34	12,13	27,58	284,81 / 1192,44
Сырники со сгущенным молоком	17,22	9,83	38,14	309,87 / 1297,36
Сырники с медом	15,94	8,13	43	308,89 / 1293,26
Сырники с конфитюром	15,94	8,21	39,54	295,77 / 1238,33
Шоколадная лава	1,27	3,33	20,41	116,73 / 488,4
Мороженое лимонное	1,8	14,52	30,48	259,82 / 1087,81
Мороженое с малиной	3,24	9,56	30,29	220,20 / 921,93
Мороженое с чёрной смородиной	3,28	9,45	33,63	232,64 / 974,02
Мороженое из бородинского хлеба	4,06	14,58	42,54	317,62 / 1328,92
Мороженое шоколадное	3,47	14,15	22,5	231,23 / 967,47
Наполеон	8,36	27,63	73,78	577,09 / 2416,16
Павлова	3,15	15,19	30,93	273,01 / 1 142,27
Прага	4,73	13,81	57,35	372,66 / 1 559,21
Холодный чизкейк с козым сыром	4,52	16,25	22,94	256,1 / 1 071,52
Десерт «Груша»	2,24	32,35	28,48	414,25 / 1 733,22
Десерт «Лимон»	3,34	26,06	40,78	411,01 / 1 719,67
Десерт «Павлова» на ратительной основе	1,41	5,64	53,19	269,16 / 1126,17
Ремесленный хлеб	12,5	19,32	58,32	458,24 / 1917,28

Генеральный директор ООО «РЕСТО» Кульбертинов А.С.

М.П.