

# ВОРОНЕЖ

## ЗАКУСОЧНАЯ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ПИКЕЛИРОВАННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 580 Р

Вымачивается целых 8 дней в секретном рассоле, отваривается в овощном бульоне с кореньями, подается с солеными огурчиками и сливочным хреном.

### ПОДКОПЧЕННЫЙ РОСТБИФ ИЗ ПИКАНЬЕ 640 Р

Готовится из говяжьего костреца и коптится до состояния medium, подается с картофельными дольками, трюфельным майонезом и медовой горчицей.

## САЛАТЫ

### КОУЛ СЛОУ 150 Р

### МИКС САЛАТ С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ И МАРИНОВАННЫМ ШАЛОТОМ 200 Р

### ЯПОНСКИЙ ПОКЕ СТАЙЛ САЛАТ 740 Р

Свежий лосось, сырой тунец, авокадо, красная икра, бобы эдамаме, соус терияки, имбирь, рис.

### КОББ САЛАТ 420 Р

Маринованный говяжий бекон, тонко нарезанное маринованное куриное филе в сочетании с голубым сыром, кубиками спелого авокадо, свежим кресс-салатом, бакинскими помидорами и медово-горчичной заправкой.

### САЛАТ НИСУАЗ 620 Р

Свежий тунец, микс салат, каперсы, яйцо, отварной картофель, помидоры бакинские.

### САЛАТ С РЕДИСОМ И ГОРОШКОМ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ТАХИНА 360 Р

Огурец, редис, зеленый горошек, лук красный репчатый, соус тахина.

### КОЧАННЫЙ САЛАТ ЛАТУК С СОУСОМ BLUE CHEESE 540 Р

## СУПЫ

### СОГРЕВАЮЩИЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С КРЫМСКИМИ КАШТАНАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 260 Р

### СУП ИЗ ТЫКВЫ С СОУСОМ ПЕСТО 240 Р

## СЭНДВИЧ БАР

### ВІТ СЭНДВИЧ 360 Р

Сэндвич с домашним говяжьим мраморным беконом, листьями салата и краснодарскими помидорами. Подается на домашнем хлебе с двумя видами семечек.

### ПАСТРАМИ СЕНДВИЧ 640 Р

Сэндвич из верхней части говяжьей грудинки tip, маринованной 8 дней в специальном рассоле и подкопченной 12 часов на вишнёвой щепке, с ржаным хлебом, домашней горчицей и тонко нарезанными малосольными огурцами.

### БУРГЕР ПУЛД ДАК (PULLED DUCK) 490 Р

Утиная ножка в медово-апельсиновом маринаде в сочетании с яичницей-глазуньей и хрустящим свежим огурцом. Подается на свежеиспеченной булочке бриошь.

### КОРНД-БИФ СЕНДВИЧ 520 Р

Нижняя часть говяжьей грудинки flat, маринованной 8 дней в специальном рассоле, томленной 10 часов при низкой температуре в собственном соку со специями, подается на ржаном хлебе со свежими помидорами, листьями салата и острым майонезом.

### МРАМОРНЫЙ ЧИЗБУРГЕР 290 Р

Двухсотграммовый гамбургер из мяса мраморного бычка, подается со свежими листьями салата, сыром чеддер, краснодарскими помидорами и маринованным луком на воздушной булочке с кунжутом, с фирменным соусом.

### ГРАНД БУРГЕР 560 Р

Гамбургер из селекционного мяса мраморного бычка весом в двести пятьдесят грамм, с домашним говяжьим беконом, луком конфи и свежими листьями салата, подается на пышной булочке с кунжутом, с фирменным соусом барбекю.

### КОСТРОМСКОЙ СЫРНЫЙ СТЕЙК СЭНДВИЧ 680 Р

Несколько тонко нарезанных сирлойн стейков с карамелизированным луком и свежими листьями салата на чабатте.

### ПРОТЕИН БУРГЕР 560 Р

Бургер из селекционного мяса мраморного бычка весом в двести пятьдесят грамм с домашним говяжьим беконом, луком конфи и листьями салата и фирменным соусом барбекю.

\* (бургер подаётся без булочки)

### ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР 380 Р

Мраморная говяжья котлета под трюфельным соусом, классический сыр гауда, красный карамелизированный лук, трюфельное масло, морская соль и пшеничная булочка.

### ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР С МРАМОРНЫМИ ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ 540 Р

Томленые мраморные говяжьи щечки, подаются на пшеничной булочке с двумя видами кунжута с добавлением жареного лука, бочковых соленых огурцов и трюфельного соуса.

### ОСТРЫЙ БУРГЕР С ЛАНГУСТИНОМ ТЕМПУРА 490 Р

Лангустин в хрустящей панировке, подается на свежеиспеченной булочке бриошь со сметанным соусом, спелыми розовыми томатами, острым салатом коул слоу из краснокочанной капусты и маринованным изюмом.

### БУРГЕР С ТРЕСКОЙ И САЛАТОМ ИЗ ЧУКИ 460 Р

Филе мурманской трески, обжаренное в кляре, подается на картофельной булочке с соусом тар-тар, свежими овощами, салатом из чуки с ореховым соусом.

### БУРГЕР БАЛТИМУР 440 Р

Говяжий ростбиф со свежими овощами и рукколой, подается на картофельной булочке с соусом Тоннато.

### БУРГЕР С ОЛЕНИНОЙ И БРУСНИКОЙ 490 Р

Котлета из оленины, подается на булочке бриошь с брусникой, карамелизированным красным луком, зеленым яблоком и фирменным соусом.

### БАО БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 340 Р

Обжаренная котлета из мраморной говядины и пряный с фруктовыми нотками соус из 18 ингредиентов, хрустящие листья салата романо, спелые помидоры, сладкий красный лук и булочка бао из пшеничной муки, приготовленная на пару.

### КРАБ РОЛЛ 760 Р

Первая фаланга камчатского краба с японским майонезом и красным перцем. Подается на нежной булочке бриошь.

## ДОМАШНИЕ СОСИСКИ С КОУЛ-СЛОУ И МЕДОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ

### ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ БЫЧКА, ОТКОРМЛЕННОГО КУКУРУЗОЙ 180 ДНЕЙ 480 Р

### ИЗ КУРИЦЫ СО СЛАДКОЙ КУКУРУЗОЙ, ЧИЛИ, ЧЕСНОКОМ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ 480 Р

### ИЗ БАРАНИНЫ С ЗИРОЙ И МАРОККАНСКИМИ СПЕЦИЯМИ 480 Р

## СТЕЙКИ

### ВОРОНЕЖ ДЕЛИ СТЕЙК 880 Р

Томлёный 24 часа флэнк стейк со сливочно-перечным соусом и картофельной соломкой.

### ДЕНВЕР СТЕЙК 960 Р

Стейк из внутренней части лопатки. Подается с микс салатом и домашним демигласом.

### СТЕЙК ТИБОН 2200 Р

Филейный край на т-образной кости с ароматной жировой корочкой.

### ДОРАДА С АЗИАТСКИМИ ОВОЩАМИ 840 Р

Кукуруза бэби, кабачок, перец болгарский, свежие томаты.

## ГАРНИРЫ

### КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ДОМАШНИМ ИМБИРНЫМ МАЙОНЕЗОМ 200 Р

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОМАШНИМ ИМБИРНЫМ МАЙОНЕЗОМ 200 Р

### КАРТОШКА ФРИ С ДОМАШНИМ ИМБИРНЫМ МАЙОНЕЗОМ 200 Р

## ДЕСЕРТЫ

### ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С ЦВЕТЧНОЙ СОЛЬЮ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ 200 Р

### АПЕЛЬСИНОВАЯ ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ 320 Р

### ЛИМОННЫЙ КРЕМ С МЕРЕНГОЙ-ТРЕХСЛОЙНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ЛЕГКОГО КРЕМА-БРЮЛЕ

### С ПРОСЛОЙКОЙ ИЗ МИНДАЛЬНОГО ГРИЛЛЯЖА, ПОКРЫТЫЙ НЕЖНОЙ МЕРЕНГОЙ ИЗ ВЗБИТЫХ БЕЛКОВ 280 Р

### ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ 290 Р

С ШОКОЛАДНЫМ МОРОЖЕНЫМ И M&M'S; С КЛУБНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ И МАРШМЕЛЛОУ; С ПЛОМБИРОМ, ФИСТАШКАМИ И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

# ВОРОНЕЖ

Delicatessen



## COLD SNACKS

### PIKELIROVANNY BEEF TONGUE 580 P

Soaked for 8 days in a secret brine, cooked in vegetable stock with vegetables, served with pickles and creamy horseradish.

### SMOKED ROAST BEEF FROM PIKAN'YA 640 P

Prepares top sirloin butt and smoked to the state of medium, given with a potato by wedges truffle mayonnaise and honey mustard.

## SALADS

### COLESLAW 150 P

### MIX SALAD WITH GREEN APPLE AND MARINATED SHALLOT ONIONS 200 P

### JAPANESE POKE STYLE SALAD 740 P

Fresh salmon, fresh tuna, avocado, red caviar, edamame beans, teriyaki sauce, ginger.

### COBB SALAD 420 P

Marinated beef bacon, finely sliced chicken fillet with blue cheese, fresh cubed avocado, fresh cress salad, tomatoes and honey mustard dressing.

### NIÇOISE SALAD 620 P

Tuna, mix salad, capers, egg, potatoes, tomatoes.

### SALAD WITH RADISH, PEAS AND TAHINI DRESSING 360 P

Cucumber, radish, green peas, red onion, tahini dressing.

### LETTUCE SALAD WITH BLUE CHEESE SAUCE 540 P

## SOUP

### WARMING CAULIFLOWER CREAM COUP WITH CRIMEAN CHESTNUTS AND TRUFFLE OIL 260 P

### PUMPKIN SOUP WITH PESTO SAUCE 240 P

## SANDWICH BAR

### BLT SANDWICH 360 P

Sandwich with homemade marbled beef bacon, lettuce and tomatoes. Served on homemade bread with two kinds of seeds.

### PASTRAMI SANDWICH 640 P

Brisket tip sandwich. the brisket is marinated for 8 days in a special brine and slowly smoked for 12 hours on cherry wood chips. Served on rye bread with home-made mustard and half-sour pickles.

### PULLED DUCK 490 P

Duck leg in a honey orange marinade with fried eggs, mushrooms and a crunchy fresh cucumber. Served on a freshly baked brioche bun.

### CORNED BEEF 520 P

Brisket flat, marinated for 8 days in a special brine and slowly stewed for 10 hours at low temperature in its own juice with spices. Served on rye bread with fresh tomatoes, lettuce and spicy mayonnaise.

### MARBLLED CHEESEBURGER 290 P

200 gram marbled burger, served with fresh lettuce, cheddar cheese, tomatoes and marinated onions on a soft bun with sesame seeds with special sauce.

### GRAND BURGER 560 P

250 gram marbled hamburger with homemade beef bacon, confit onions and fresh lettuce. Served on a soft bun with sesame seeds and special barbecue sauce.

### KOSTROMA STEAK (CHOPPED STEAK SANDWICH WITH CHEESE) 680 P

Finely chopped sirloin steak with caramelized onions and fresh lettuce on ciabatta bread.

### PROTEIN BURGER 560 P

250 gram hamburger from selected marbled meats with homemade beef bacon, confit onions and fresh lettuce and special barbecue sauce. (\*this burger is served without a bun)

### TRUFFLE BURGER 380 P

Marbled beef patty with truffle sauce, classic gouda cheese, red caramelised onions, truffle oil and sea salt, served on a wheat bun.

### TRUFFLE BURGER WITH MARBLLED BEEF CHEEKS 540 P

Slow cooked beef cheeks served on wheat bun with two kinds of sesame seeds, fried onions, pickled cucumbers and truffle sauce.

### SPICY LANGOUSTINE TEMPURA BURGER 490 P

Crispy langoustine tempura served on freshly baked brioche bun with sour cream sauce, ripe tomatoes, spicy coleslaw salad and pickled raisins.

### COD BURGER WITH SEAWEED SALAD 460 P

Battered cod fillet served on a potato bun with tartar sauce, fresh vegetables, seaweed salad and nut sauce.

### BALTIMORE BURGER 440 P

Roast beef with rocket salad and fresh vegetables served on a potato bun with Tonnato sauce

### VENISON BURGER WITH RED COWBERRY 490 P

Venison patty served on a brioche with red cowberry, caramelized red onions, green apple and our special sauce.

### BAO BURGER WITH BEEF 340 P

Marbled beef patty with sharp and spicy sauce with fruity notes made using 18 ingredients, crunchy romano lettuce, ripe tomatoes, sweet red onions and steamed wheat flour bao bun.

### CRAB ROLL 760 P

First phalange of the king crab with japanese mayonnaise and red pepper. Served on a tender brioche bun.

## HOMEMADE SAUSAGES WITH COLESLAW AND HONEY MUSTARD

### MARBLLED BEEF SAUSAGES FROM YOUNG CORN-FED STEER 480 P

### CHICKEN SAUSAGES WITH SWEET CORN, CHILI, GARLIC AND ONION 480 P

### LAMB SAUSAGES WITH CUMIN AND MOROCCAN SPICES 480 P

## STEAKS

### VORONEZH DELI STEAK 880 P

Flank steak slowly stewed for 24 hours served with cream and pepper sauce and crunchy potato fries.

### DENVER STEAK 960 P

Underblade steak served with mix salad and homemade demi-glace sauce.

### T-BONE STEAK 2200 P

T-shaped bone with strip loin on one side and tenderloin on the other, with flavourful fatty crust.

### DORADO WITH ASIAN VEGETABLES 840 P

Baby corn, squash, bell pepper, fresh tomatoes.

## SIDE DISHES

### POTATO FRIES WITH HOMEMADE GINGER MAYONNAISE 200 P

### POTATO FRIES WITH TRUFFLE SAUCE AND GINGER MAYONNAISE 200 P

### HAND CUT CHIPS SERVED WITH HOMEMADE GINGER MAYONNAISE 200 P

## DESSERT

### POT CHOCOLATE 200 P

Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel.

### PANNA COTTA WITH RASPBERRY PUREE 320 P

### LEMON MERINGUE 280 P

Lemon curd, shortbread crumble, soft merengue.

### HONG KONG EGG WAFFLES 290 P

with chocolate ice cream and m&m's; with strawberry ice cream and marshmallows; with vanilla ice cream, salted caramel and pistachios

Dear guests, if you are allergic to any of the products, please let us know. All prices include VAT

APPROVED CONTROL MENU WITH DISHES AND INFORMATION ABOUT THE FOOD VALUE OF FINISHED PRODUCTS: CALORICITY, CONTENT OF PROTEINS, FATS, CARBOHYDRATES, IS IN THE CONSUMER'S CORNER AND IS PROVIDED FOR THE FIRST YOUR REQUIREMENT.