

МЕНЮ ОТ ШЕФА

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

 GALAKTICA20.RU



Все цены в рублях и включают НДС.

Данный экземпляр не является прейскурантом и служит для ознакомления.
За оригиналом обратитесь, пожалуйста, к официанту. Внешний вид и подача блюд
могут незначительно отличаться от изображений, приведенных в данном меню.



Вдохновением для создания нового меню послужила стажировка нашего шеф-повара Аллы Воробьёвой в ресторане с Мишленовской звездой.

ЗАКУСКИ



БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ

Хрустящая чиабатта с двумя видами тунца, рукколой и соусом унаги.

180гр. 420.-



БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ

Чиабатта с паштетом из подкопченного лосося со страчателлой, авокадо и рукколой.

180гр. 960.-

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ

Вяленая говяжья вырезка собственного производства. Подается с листом салата айсберг, помидорами конкассе, сливочно-трюфельным кремом, соусом унаги, сыром пармезан и мороженым из горгондзолы.

280гр. 1350.-

АССОРТИ ИЗ СЫРОВ И КОЛБАС

Камамбер, пармезан, дор-блю, ларец с грецкими орехами, чоризо, парма, охотничьи колбаски и свежие ягоды.

520гр. 2300.-

СУГУДАЙ ИЗ ОМУЛЯ

Слабосоленое филе омуля. Подается в ледяной чаше с жареным картофелем, трюфельной пастой, маринованным луком и черными гренками.

90\60\30гр. 690.-

ХОЛОДЕЦ ИЗ ДВУХ ВИДОВ МЯСА

Холодец из говяжьей вырезки и куриного филе. Подается с соусом из хрена.

150\40гр. 420.-



САЛАТЫ

КРАБОВЫЙ САЛАТ

Сочетание камчатского краба, маринованных и свежих огурцов, отварного яйца и нежного соуса на основе сметаны, с добавлением яблока и огурца.

190гр. 980.-

МИМОЗА С ФОРЕЛЬЮ

200гр. 840.-





ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Розовый томат, фаршированный сыром страчателла, с соусом песто и свежей клубникой.

165гр. 720.-

САЛАТ МНОГО ОВОЩЕЙ

Салат из помидоров черри, свежих огурцов, сельдерея, редиса, свеклы и моркови с гуакамоле.

200гр. 380.-

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ КРЕВЕТКАМИ

260гр. 890.-

ОКРОШКА С СЫРОМ И КРЕВЕТКАМИ

Классическая окрошка с жареным адыгейским сыром и креветками на кефирной основе. С добавлением свежей зелени и овощей.

300гр. 440.-

ХОЛОДНЫЙ СУП КУКСИ

Летний суп на овощном бульоне из томатов, с добавлением говядины, омлета, помидоров, огурцов и фунчозы с соевым соусом.

280гр. 390.-





ЩИ ТОМЛЕННЫЕ ИЗ КАБАНА

300гр. 490.-

ЛУКОВЫЙ СУП

Классический французский суп, на ароматном бульоне из лука и специй, с добавлением сыра.
Подается с хрустящей слоеной лепешкой.

300гр. 420.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА

Котлета из трех видов мяса: кролик, индейка, курица.
Подается на подушке из сливочного пюре,
с соусом из вешенок.

280гр. 750.-





КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

тигровые креветки в хрустящей панировке,
с васаби и кунжутом

160гр. 700.-

ФИЛЕ СИБАСА С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

270гр. 720.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



КОТЛЕТА ИЗ ТРЁХ ВИДОВ РЫБ С ЯЙЦОМ

Фарш из щуки, судака и трески.
Подается на подушке из кабачка
с соусом из белых грибов, сливок и трюфеля.

265гр. 580.-



КРОКЕТЫ С КРАБОМ И ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ

200гр. 1490.-

СЕМГА С НЬОККИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Семга обжаренная на сковороде с прованскими травами. Подается с гарниром из ньокки, брокколи и сыром страчателла.

300гр. 1390.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ШАШЛЫК ИЗ КАРПА

Нежное мясо карпа со свежими овощами, маринованным луком, соусом свит чили и лавашем.

370гр. 760.-

ГОЛУБЦЫ С КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ

Голубцы из камчатского краба с гребешком, завернутые в листья шпината. Подаются со сливочным соусом.

220гр. 1800.-





КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ СО ШПИНАТОМ

Из нежной курицы, с добавлением шпината.
На подушке из картофельного пюре
с трюфельным маслом.

340гр. 710.-

ПТИЧЬЕ ГНЕЗДО С СЫРОМ

Куриная котлета с сыром чеддер,
на картофеле пай со сливочным соусом.

160гр. 520.-

ЩЕЧКИ ТЕЛЯЧЬИ С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Томленные телячьи щечки
с овощами и картофельным пюре.

400гр. 1180.-

ПИЦЦА

РИМСКАЯ ПИЦЦА САЛЬСА

Хрустящая римская пицца с охотничьими колбасками, острым соусом и сыром моцарелла.

540гр. 740.-

РИМСКАЯ ПИЦЦА С УТКОЙ

Хрустящая римская пицца с уткой, сыром дор-блю, маслинами и свежим шпинатом.

420гр. 670.-

РИМСКАЯ ПИЦЦА С АНАНАСОМ

Хрустящая римская пицца с ананасом, куриным филе, томатами и сливочным соусом.

680гр. 890.-





ΠΑΚΤΑ





ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Паста тальятелли со шпинатом и белыми грибами,
в сливочном соусе с трюфелем.

250гр. 620.-

ПАСТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ (ОСТР./НЕ ОСТР.)

Итальянская паста пенне в томатном соусе,
с сыром страчателла.

260гр. 560.-

РАВИОЛИ С ТРЕСКОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Равиоли из шпината, с треской
в сливочном соусе со сморчками.

180гр. 580.-

ДЕСЕРТЫ

АННА ПАВЛОВА

130гр. 440.-

АНТИСТРЕСС МАЛИНОВЫЙ

50/30/35гр. 440.-

ТОРТ МАНГО-МАРАКУЙЯ

110гр. 440.-

ДВА ШОКОЛАДА

100/20гр. 440.-

ТИРАМИСУ

130гр. 440.-

ТАРТ БАНАНОВЫЙ

120гр. 440.-

ЧИЗКЕЙК

130гр. 440.-

ЭКЛЕРЫ МИНИ

20гр. 69.-

МЕДОВИК

100гр. 440.-

НАПОЛЕОН

130гр. 440.-

МОРОЖЕНОЕ GELATO

пломбир/сливочная клубника/арахис-карамель
банан-страчателла/ваниль/горгонзола/единорожка
сицилийская фисташка/сливочный шоколад
сорбет клубника-базилик/сорбет просекко
сорбет на кокосовом молоке/сорбет малина
сорбет малина без сахара/манго-маракуйя

1 шарик/65гр. 150.-

ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД

100/20гр. 440.-



АЛКОГОЛЬНЫЕ *коктейли*

РОУЗ ГАРДЕН

Сочетание тонкого вкуса джина, сладкой сочной малины и освежающего алоэ.

500.-

ЦВЕТУЩАЯ СЛИВА

Ароматная сливовая ракия с нотками лаванды, придающие коктейлю утонченный и освежающий вкус, дополненный акцентами из совињона.

500.-

ПИНКИ ПАЙ

Освежающий, слегка кисловатый и ароматный коктейль, на основе джина с апероном, балансирующий между терпкими нотами лимона и сладкими оттенками персика.

500.-

ГАЛАКТИКА ПАНЧ

Богатый вкус белого рома, сладость и аромат экзотического манго, с освежающим акцентом лимона и сахара.

500.-

ЗЯБЛИК

Ароматный баланс белого рома, сладости груши и кислинки щавеля.

500.-

ОУШЕН 11

Яркий вкус джина, со сладким сочетанием бузины, сахара и кислинкой лимона.

500.-



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

коктейли

БАБЛТИ

Освежающий напиток с холодным чаем, молоком и джус боллом.

400 мл. 450.-

БАМБЛКОФЕ

Цитрусово-кофейный микс со льдом и карамельным сиропом.

250 мл. 300.-

ОВЕРШЕЙК

Молочный коктейль (ваниль/клубника), десерт (два шоколада/чизкейк), сладкая вата, нутелла, маршмэллоу, мармелад, печенье орео, сублимированная малина.

1500.-

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СПРИТЦ

Свежее сочетание легкости и цитрусовой горечи в бокале.

350 мл. 300.-

АПЕРОЛЬ

Всем нам знакомый цитрусовый вкус, но без алкоголя.

350 мл. 350.-

РОУЗГАРДЕН

Сладкий коктейль с нотками алоэ и малины.

350 мл. 300.-

САНГРИТА

Островатый томатный коктейль с цитрусовыми нотками.

400 мл. 300.-

ОГУРЕЧНЫЙ ПУНШ

Свежий летний коктейль, отлично утоляющий жажду.

300 мл. 300.-

КРЕМ СОДА С ДЖУС БОЛОМ

Лимонад со свежим яблоком, ванилью и джус боллом.

400 мл. 450.-





ГАЛАКТИКА 2.0
SINCE 2001