



GRISAILLE

Ресторан



# GRISAILLE

Ресторан

Говорят, легендарное кавказское долголетие во многом обусловлено именно здешней едой, и теперь у вас есть шанс убедиться в этом самостоятельно!

Ресторан авторской кухни «Гризайль».

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

Семга слабосоленая	1200 руб.
Карпаччо из говядины говядина, трюфельная заправка, пармезан	980 руб.
Сельдь с луком и картофелем	450 руб.
Сырное плато дорблю, пармезан, бри, мед, орехи	1200 руб.
Овощное ассорти огурец, помидор, болгарский перец, домашний сыр, зелень	650 руб.
Ассорти солений собственного посола огурец, помидор, чеснок, капуста, острый перец	550 руб.
Мясное плато суджук, бастурма, хамон из баранины, горчица	850 руб.
Карпаччо из семги с цитрусовой заправкой	1100 руб.

---

## САЛАТЫ

---

Салат с морепродуктами микс салата, мидии, семга, креветки, кальмар, огурец, помидор черри	1150 руб.
Цезарь с курицей	550 руб.
Цезарь с креветками	950 руб.
Салат с ростбифом ростбиф, вяленые томаты, редис, горчичная заправка	1150 руб.
Салат с хрустящими баклажанами баклажан, микс салата, помидор, красный лук, фирменная заправка	570 руб.
Салат греческий с брынзой	410 руб.
Салат с запеченной свеклой и моцареллой свекла, моцарелла, песто, орехи	500 руб.
Салат овощной (заправка на выбор) огурец, помидор, болгарский перец, лист салата, зелень	400 руб.
Страчателла с вяленой уткой и апельсином	790 руб.
Буратта с томатами	750 руб.
Капрезе с домашней моцареллой	600 руб.
Салат с куриной печенью по-грузински куриная печень, томаты, красный лук, зелень, ореховая заправка	550 руб.
Аджапсанда	350 руб.

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

Запеченный камамбер с трюфельной пастой и тостами	680 руб.
Креветки в соусе том-ям	1480 руб.
Адыгейский сыр с печеными овощами	580 руб.
Креветки отварные /жареные	1250 руб.
Гренки чесночные с соусом цахтон	350 руб.
Сырное фондю	1500 руб.
Сыр Раклет с домашним хамоном	900 руб.

---

## СУПЫ

---

Борщ с салом и пампушкой	590 руб.
Уха из трех видов рыб семга, судак, треска	820 руб.
Крем-суп с белыми грибами и гренками	680 руб.
Суп-лапша с домашней курицей	400 руб.
Шурпа мясо молодого барашка, картофель, морковь	750 руб.

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

Фермерский цыпленок на гриле с аджикой	780 руб.
Дорадо на гриле	970 руб.
Кролик в сливочном соусе с белыми грибами и опятами	1050 руб.
Треска с булгуром и вялеными томатами	760 руб.
Утиная ножка конфи с картофельным кремом и вишней	860 руб.
Стейк красной рыбы по-средиземноморски	1350 руб.
Филе-миньон с луковым конфи, пюре из сельдерея и белыми грибами	2370 руб.
Бефстроганов с картофельным пюре и солеными огурчиками	1480 руб.
Ножка ягненка в соусе демиглас и картофелем	1870 руб.
Стейк рибай с зеленым маслом (100 гр.)	950 руб.
Фермерская форель с лимоном и травами	670 руб.

---

## ПАСТА

---

Паста с морепродуктами	1250 руб.
Паста карбонара	650 руб.
Фетучини с креветками и страчателлой	1150 руб.
Паста с семгой и брокколи	950 руб.
Паста арабьята со страчателлой	640 руб.
Ньоки картофельные в сливочном соусе и трюфельной пастой	490 руб.

---

## МАНГАЛ

---

Шашлык из свиной шеи (100 гр.)	410 руб.
Шашлык из молодого барашка (100 гр.)	650 руб.
Каре ягненка (100 гр.)	850 руб.
Шашлык из куриного филе (100 гр.)	310 руб.
Свиной антрекот (100 гр.)	410 руб.
Люля из курицы (100 гр.)	300 руб.
Люля из баранины (100 гр.)	490 руб.
Овощи запеченные (100 гр.) томаты, грибы, кабачок, баклажан, болгарский перец, картофель	190 руб.

---

## ГАРНИРЫ

---

Картофель жареный с грибами и луком	280 руб.
Гречка отварная	150 руб.
Рис жасмин со сливочным маслом	150 руб.
Пюре картофельное	250 руб.
Картофель отварной	150 руб.
Картофель печеный с сыром раклет	350 руб.

---

## МУЧНОЕ

---

Хычин с мясом сметана	650 руб.
Хычин с сыром и зеленью сметана	500 руб.
Хычин с картофелем и сыром сметана	450 руб.
Хлебная корзина	150 руб.

---

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

---

Каша овсяная	250 руб.
Каша манная	250 руб.
Каша рисовая	250 руб.
Морковные палочки сметана	140 руб.
Супчик с буквами	190 руб.
Карбонара мини	390 руб.
Макароны с сыром	300 руб.
Наггетсы куриные	290 руб.
Котлетки куриные	280 руб.
Котлетки рыбные	390 руб.
Картофель фри	180 руб.
Картофельные дольки	180 руб.



---

## СОУСЫ

---

Ткемали	150 руб.
Аджика	150 руб.
Сырный	150 руб.
Барбекю	150 руб.
Кетчуп	150 руб.
Тартар	150 руб.
Цахтон	150 руб.
Бальзамик крем/бальзамик уксус	150 руб.
Наршараб	150 руб.
Соус перечный	150 руб.
Демиглас	150 руб.

---

## ДЕСЕРТЫ

---

Крем-брюле с домашним печеньем	450 руб.
Ванильная панна-котта с кофейной икрой	450 руб.
Лимонный тарт с меренгой и фисташкой	450 руб.
Штрудель	450 руб.
Пахлава	450 руб.
Мороженое «Movenpick» ваниль и шоколад	170 руб.
Сорбет вишня, облепиха, яблоко, лимон	150 руб.
Десерт «Павлова»	450 руб.
Медовик	450 руб.