

БАРБАРИС

РЕСТОРАН

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

| | |
|--|--------------------|
| Тар-тар из мраморной говядины | 450 ₺ 190 г |
| Тар-тар из тунца | 650 ₺ 190 г |
| Севиче из сибаса с конкасе из огурцов | 540 ₺ 150 г |
| Карпаччо из гребешка с креветками | 850 ₺ 180 г |
| Жареные спринг-роллы с уткой и фунчозой | 350 ₺ 180 г |
| Жареные спринг-роллы с креветками и сливочным сыром | 400 ₺ 180 г |
| Малосольная сельдь с картофелем, запеченным в углях | 290 ₺ 150/350 г |
| Креветки на льду | 2 500 ₺ 1000 г |
| Брускетта с лососем | 560 ₺ 250 г |
| Брускетта с крабом и авокадо | 650 ₺ 250 г |
| Закуска в русском стиле | 1650 ₺ 560 г |
| Морская закуска | 900 ₺ 400 г |
| Сырная тарелка | 650 ₺ 200 г |
| Мясное ассорти | 900 ₺ 180 г |
| Фруктовое плато | 800 ₺ 700 г |

САЛАТЫ

| | |
|--|------------------|
| Буррата с печеным перцем и рукколой | 890 ₺ 330 г |
| Зеленый салат с татаки из тунца | 580 ₺ 230 г |
| Татаки из лосося с коралловыми грибами | 800 ₺ 200 г |
| Тайский биф-салат с мраморной телятиной | 450 ₺ 260 г |
| Салат из свежих овощей с сыром | 390 ₺ 230 г |
| Салат с хрустящими баклажанами, томатами и сладким чили | 400 ₺ 300 г |
| Зеленый салат с копченым лососем | 430 ₺ 230 г |
| Салат с теплым осьминогом и овощами вок | 1 200 ₺ 230 г |
| Салат с хрустящим цыпленком | 390 ₺ 240 г |
| Салат с крабом, авокадо и томатами | 1 050 ₺ 250 г |
| Салат с жареным авокадо и креветками | 530 ₺ 250 г |
| Салат с суши и овощами | 600 ₺ 270 г |
| Салат с печеной свеклой и куриной печенью | 320 ₺ 250 г |
| Оливье с телячьим языком «терияки» | 450 ₺ 300 г |
| Теплый салат с телятиной и картофелем | 350 ₺ 240 г |

СУПЫ

| | |
|--|----------------|
| Тайский Том Ям Кунг с креветками и мидиями | 550 ₺ 300 г |
| Китайский суп с мини-кальмарами | 280 ₺ 300 г |
| Вьетнамский Фо Бо с телятиной, лапшей и зеленым луком | 350 ₺ 300 г |
| Суп Рамен с курой | 210 ₺ 300 г |
| Московская солянка с языком | 220 ₺ 300 г |
| Шурпа с бараниной и нутом | 350 ₺ 300 г |

РИС И ЛАПША

| | |
|--|----------------|
| Яичная лапша с олениной | 650 ₺ 250 г |
| Лапша рамен с уткой | 350 ₺ 300 г |
| Гречневая соба с кальмарами | 350 ₺ 220 г |
| Пшеничный удон с говядиной | 350 ₺ 260 г |
| Фунчоза с рубленой свиной | 390 ₺ 280 г |
| Жареный рис с креветками и морепродуктами | 470 ₺ 250 г |
| Жареный рис с креветками | 450 ₺ 250 г |

ГАРНИРЫ

Рис жасмин

90 ₺

150 г

Хрустящие баклажаны чили

250 ₺

150 г

Зеленый салат

180 ₺

120 г

Овощи в воке

120 ₺

150 г

Картофельные дольки

100 ₺

150 г

Картофельное пюре

100 ₺

150 г

Овощи гриль

250 ₺

250 г

МЯСО

| | |
|--|--------------------|
| Мраморное говяжье ребрышко | 1 400 ₹ 600 г |
| Корейка молодого теленка с печеными томатами | 1 200 ₹ 550 г |
| Свинина на сливочном соусе Деми Гляс | 490 ₹ 300/100 г |
| Медальоны из мраморной говядины | 750 ₹ 300 г |
| Жареная говядина с вешенками и сладким перцем | 390 ₹ 300 г |
| Свиная корейка в японском пиве с картофельным пюре | 510 ₹ 400 г |
| Баранина в перечном соусе | 400 ₹ 200 г |
| Телячьи щечки с орзо | 390 ₹ 300 г |
| Свинные котлетки на лемонграссе. Подаются с жареным картофелем. | 480 ₹ 120/150 г |
| Китайские жареные пельмени Бао Цзы | 380 ₹ 200 г |
| Баранья корейка Чжи Янджоу с рисом | 510 ₹ 350 г |
| Стейк Рибай | 1 800 ₹ 300 г |

ПТИЦА

| | |
|---|--------------------|
| Утиная грудка с пюре из сельдерея | 650 ₺ 300 г |
| Цесарка со свекольным ризотто | 900 ₺ 400 г |
| Утиная ножка в апельсиновой глазури. Подается с диким рисом. | 550 ₺ 300 г |
| Якитори из куриной грудки с салатом из свежих томатов | 420 ₺ 300 г |
| Курица барбекю с овощами гриль и халапеньо | 450 ₺ 150/250 г |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | |
|--|--------------------|
| Палтус с овощным пюре, спаржей и голландским соусом | 650 ₺ 320 г |
| Дорадо в тайском стиле | 950 ₺ 300 г |
| Жареный сибас | 850 ₺ 250 г |
| Лосось терияки с овощами «темпура» | 900 ₺ 100/150 г |
| Фаланги краба | 2 400 ₺ 500 г |
| Мидии в собственном соку с лимонграссом | 450 ₺ 300 г |
| Аргентинские жареные креветки | 1 450 ₺ 500 г |
| Кальмары жареные с пикантным соусом | 480 ₺ 300 г |
| Креветочные котлетки с зеленым салатом | 850 ₺ 200 г |

РОЛЛЫ

| | |
|---|------------------|
| Татаки ролл с лососем | 880 ₺ 360 г |
| Ролл с обожженным лососем | 1 150 ₺ 350 г |
| Калифорния | 420 ₺ 230 г |
| Теплый тар-тар – ролл с лососем | 820 ₺ 320 г |
| Ролл с копчёным угрём и клубникой | 800 ₺ 280 г |
| Филадельфия | 520 ₺ 240 г |
| Ролл с камчатским крабом, сливочным сыром и киви | 750 ₺ 230 г |
| Овощной ролл с хрустящими креветками | 600 ₺ 300 г |
| Жареный ролл «Токио» | 650 ₺ 280 г |
| Запеченный ролл с гребешками и креветками | 700 ₺ 320 г |
| Ролл с уткой и овощами-гриль | 450 ₺ 310 г |
| Дракон | 1 100 ₺ 340 г |
| Маки с лососем | 250 ₺ 120 г |
| Теплый ролл с лососем, сыром и омлетом | 380 ₺ 250 г |
| Ролл с угрем, лососем и тихоокеанским тунцом | 880 ₺ 300 г |
| Суши-маки сет лосось, угорь, креветки, маки-ролл | 890 ₺ 500 г |

ДЕСЕРТЫ

Жареное мороженое
с фруктовым салатом

290 ₺
200 г

Барбарисовое суфле
в шоколадном велюре

220 ₺
150 г

«Сладкие камни» с кремом шантильи

320 ₺
150 г

Торт «Горький шоколад»
с орехом пекан и кокосовым кремом

220 ₺
200 г

Макаронс на лавандовом желе

190 ₺
200 г

Кокосовое суфле с манговым соусом

220 ₺
120/50г

Карамельный медовик

250 ₺
150 г

Ванильный чизкейк

250 ₺
150 г

Ягодный мильфей

300 ₺
150 г

Семифредо с мятой

220 ₺
150 г