



ШАТО

М Е Н Ю

СИБИРСКИЕ БЛЮДА

Время приготовления 20-40 минут

ЗАКУСКИ

Ассорти по-старорусски <small>Холодная закуска из мясных деликатесов от шеф-повара. Ассорти из буженины, ростбифа, подкопчённой куриной грудки, рулета с куриной печенью и сала с пикантными соусами.</small>	410 г	1280₽
Беляши Омские треугольные с рубленным мясом..... <small>Омские беляши треугольной формы. На выбор: мясо ягнёнка со свежей кинзой; свинина с говядиной.</small>	290 г	485₽
Мурманское сало..... <small>Маринованная скумбрия с зеленью и пряностями. Подается с бородинским хлебом.</small>	250 г	655₽
Грузди на мятом картофеле со сметаной	240 г	755₽
Муксун слабосоленый.....	205 г	1110₽

ГОРЯЧЕЕ

Густая похлёбка из оленины в бородинском бочонке <small>Оленина, грибы, картофель, морковь, репчатый лук, соус демиглас. Подаётся в бородинском хлебе со сметаной.</small>	380 г	790₽
Пельмени из дичи со сметаной и мочёной клюквой..... <small>Подаются со сметаной и томатным соусом с кинзой.</small>	310 г	560₽
Пельмени с крабом и северной креветкой..... <small>Украшаются сиропом из брусники и микрозеленью. Подаются со сметаной.</small>	280 г	1370₽
Кундомы старорусские с грибами..... <small>Старинное блюдо русской кухни с грибной начинкой. На выбор: жареные или отварные.</small>	230 г	520₽
Жареный муксун	133 г	1280₽
Стерлядь на огне.....	280 г	2800₽
Лось по-строгановски с запечённым картофелем.....	280 г	675₽

ДЕСЕРТЫ

Мороженое из сибирских трав..... <small>Украшается брусникой, кедровым орехом и мятой.</small>	110 г	425₽
---	-------	------

ЗАКУСКИ

Время приготовления 20-40 минут

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИЗ МЯСА

Антипасти с пармской ветчиной и гриссини..... <small>Сыр с изумрудной плесенью, пармезан, моцарелла в рассоле, бастурма из говядины, пармская ветчина, грушевое чатни, клубника, чернослив, финики, маслины, черри, сыр кремлетте с базиликом, мусс из утки, гриссини, хрустящий багет с луком, фундук, кешью, мёд, мята.</small>	330/690 г	1470\2890₽
Мясные деликатесы..... <small>Ростбиф из говядины в пряном маринаде, подкопчённый говяжий язык, бастурма из говядины, копчёная утиная грудка, куриный рулет с омлетом и шпинатом, копчёная куриная грудка, баллотин с куриной печенью и фисташками, соус тар, соус из хрена, микрозелень.</small>	390 г	1875₽
Язык говяжий	120 г	640₽
Сало с чесночными гренками	190 г	375₽
Бастурма.....	100 г	930₽

ИЗ РЫБЫ

Сёмга слабосоленая	240 г	2670₽
Сельдь пряная с картофельными крокетами.....	370 г	630₽
Ассорти из рыбы	300 г	1940₽
<small>Филе сёмги, тунца и масляной рыбы, обжаренные тигровые креветки, рулетик из масляной рыбы. Украшается бородинскими слайсами, долькой лимона, базиликом и икрой тобико.</small>		
Балтийская килька с картофелем и маринованным красным луком	260 г	560₽

ИЗ ОВОЩЕЙ

Рулетики из баклажанов с сыром кремлетте и ореховой пастой	240 г	530₽
Овощное крудите	300 г	530₽
<small>Огурцы, болгарский перец, томаты, редис, томаты черри, петрушка, укроп, сметанный соус.</small>		
Русские засолы и маринады	300 г	780₽
<small>Ассорти разносолов собственного приготовления. Хрустящая маринованная капуста по грузинскому рецепту, квашеная капуста, корнишоны, украшенные клюквой и брусникой.</small>		
Баклажаны Алжанай	150 г	430₽
<small>Острая закуска из баклажан.</small>		

ИЗ СЫРОВ И ФРУКТОВ

Сыры с мёдом и орехами..... <small>Ассорти благородных сыров - незаменимая закуска для любого праздничного стола. Подаётся с мёдом и орехами.</small>	280 г	1115₽
Капрезе	280 г	975₽
Фруктовое плато	550 г	940₽
<small>Банан, апельсин, яблоко, гранат, клубника, виноград, мята.</small>		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен в бриоши	165 г	410₽
Запечённая мозговая косточка	450 г	580₽
Рыбья голова с травами и багетом	420 г	315₽
Бородинские гренки с чесноком и соусом тартар	170 г	280₽
Пицца римская с грушей и горгонзоллой	360 г	780₽
Пицца римская с пармской ветчиной	340 г	880₽
Пицца римская с семгой и брокколи	475 г	820₽
Пицца римская Цезарь.....	450 г	875₽
Хачапури.....	600 г	880₽
Хачапури с двойным сыром	750 г	1220₽
Хачапури по-аджарски.....	370/700 г	880/1220₽
Чуду с бараниной / с картофелем и сыром / с сыром и зеленью		370₽

САЛАТЫ

Время приготовления 15-30 минут

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Салат с сёмгой и пармезаном	200 г	970₽
<small>Сёмга слабосоленая, свежие огурцы и томаты, листья салата, маслины, оливки, пармезан, лимон, соус песто.</small>		
Салат с тунцом	245 г	780₽
<small>Филе тунца, свежие огурцы и томаты, листья салата, базилик, яйцо рамен, зелень, кунжут, заправка на основе оливкового масла.</small>		
Цезарь с креветками	235 г	980₽
<small>Креветки тигровые, салат романо, сыр пармезан, помидоры черри, крутоны, салат айсберг, специи, соус цезарь.</small>		

ИЗ МЯСА

Салат с ростбифом и овощами	200 г	740₽
<small>Ростбиф, малосольные огурцы, запечённые томаты, листья романо, салатный микс, медово-лимонная заправка, соусы тартар и бальзамический, пармезан.</small>		
Мясной салат с картофелем пай	210 г	980₽
<small>Карбонад, отварная говядина, свежий огурец, томаты черри, яйцо рамен, картофель пай, зелень, соус на основе майонеза.</small>		
Цезарь с курицей	235 г	695₽
<small>Филе цыплёнка, листья салата романо, салат айсберг, пшеничные крутоны, томаты черри, пармезан, соус цезарь.</small>		
Салат с индейкой и персиком	260 г	685₽
<small>Томлёное филе индейки, персик, виноград, салатный микс, яблоко, сельдерей, грецкий орех, соус на основе сливок, майонеза и сыра с изумрудной плесенью.</small>		

Салат Сельский	184 г	580₽
<small>Язык говяжий, индейка су-вид, огурец свежий, корнишоны, перец болгарский, шампиньоны, руккола, лук фри, соус на основе майонеза, соевого соуса и горчицы.</small>		
Салат с уткой и жареным сыром сулугуни	255 г	695₽
<small>Утка копченая, груша, томаты черри, огурец свежий, листья салата, обжаренный в сухарях сыр сулугуни, грецкий орех, заправка на основе меда, горчицы и оливкового масла</small>		

ИЗ ОВОЩЕЙ

Греческий	225 г	595₽
<small>Свежие огурцы и томаты, перец болгарский, айсберг, романо, соус песто, соус винегрет, крем из феты, сыр фета. Готовится с луком или без по вашему желанию.</small>		
Салат с жареными баклажанами	250 г	530₽
<small>Жареные баклажаны, свежие томаты, кинза, базилик, петрушка, красный лук, тыквенные семечки, творожный крем, фирменный соус.</small>		
Зелёный салат с авокадо, киви и творожным кремом	200 г	835₽
<small>Авокадо, киви, огурец, айсберг, романо, руккола, творожный крем, ореховый соус, кедровый орех.</small>		
Грузинский салат	240 г	375₽
<small>Огурец, томаты, болгарский перец, кинза, петрушка, красный лук, масло нерафинированное, грецкий орех, винный уксус, перец чили.</small>		

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Время приготовления 40 минут

ИЗ РЫБЫ

Креветки в чесночном соусе	220 г	1200₽
<small>Тигровые креветки, кальмары, мидии, филе тунца, филе трески, персики, луковый багет, базилик, соус горгонзола.</small>		
Морепродукты в конверте	160 г	670₽
<small>Тигровые креветки, кальмары, мидии, филе тунца, филе трески, персики, луковый багет, базилик, соус горгонзола.</small>		
Биточки из краба с соусом Том-ям	285 г	1100₽
Филе сёмги с овощным салатом и кунжутом	160 г	1150₽
Филе судака на подушке из брокколи со сливочным соусом	245 г	875₽
Филе угольной трески на гриле с пюре из тыквы и ореховым кремом	170 г	730₽
Чёрные мидии в вине с горгонзолой и сливочным соусом	250 г	955₽

ИЗ БАРАНИНЫ

Запечённая фермерская баранина	450 г	1400₽
Баранина со сливой в красном вине	400 г	1187₽
Рулька ягнёнка на пюре из овощей	360 г	1210₽

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Оссобуко из говядины с картофельным пюре	420 г	1380₽
Мраморные рёбра «Кальби»	100 г	590₽
<small>С соусом из мозговой косточки.</small>		
Телячьи щёчки на огне с овощами гриль	362 г	1170₽
Стейк из мраморной говядины Рибай	100 г	1670₽
<small>Прожарка: rare/medium/well done.</small>		
Стейк из мраморной говядины Денвер	100 г	1270₽
<small>Прожарка: rare/medium/well done.</small>		

ИЗ ПТИЦЫ

Котлета по-киевски с грецким орехом и цедрой лимона на картофельном пюре	300 г	620₽
Утиная ножка конфи с кремом из тыквы и моркови	360 г	1360₽
Цыплёнок табака	405 г	940₽

ИЗ СВИНИНЫ

Рулька	730 г	1570₽
Эскалоп по-деревенски с шампиньонами, томатами и сыром чеддер	355 г	860₽

ПАСТА

Карбонара с беконом и сыром грана падано	220 г	460₽
Спагетти Нери с морепродуктами	305 г	895₽

РИЗОТТО

Ризотто с наполнением на выбор: томлёные телячьи щёчки / лосось / креветки	250 г	680₽
--	-------	------

МАНТЫ И ХИНКАЛИ

Манты с рубленой бараниной и сметанно-чесночным соусом	320 г	650₽
Хинкали с начинками на выбор	1 шт	135₽
<small>С бараниной; с говядиной и свиной; с сыром и зеленью; с сёмгой, картофелем и зелёным луком.</small>		

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Время приготовления 40 минут

ИЗ МЯСА

Пита с котлетой из мраморной говядины	283 г	840₽
<small>Пита, котлета из мраморной говядины, томаты, огурец, белокочанная капуста, голландский сыр, маринованный лук, кунжут, соус для бургеров.</small>		
Шашлык из свинины в кавказских специях	240 г	690₽
Шашлык из баранины	290 г	1510₽
Шашлык из курицы	340 г	570₽
Шашлык из курицы по-мароккански	290 г	730₽
Шашлык из индейки	290 г	790₽
Стейк из свиной шеи	290 г	860₽
Корейка из свинины	100 г	360₽
Корейка из баранины	100 г	555₽
Крылышки острые	255 г	460₽
Люля-кебаб из курицы	290 г	460₽
Люля кебаб из баранины	290 г	880₽
Рёбрышки ягнёнка с томатным соусом и лавашом	260 г	865₽
Ассорти шашлыков	1760 г	5700₽
<small>Шашлык из свинины, шашлык из баранины, шашлык из курицы, шашлык из индейки, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, ягнёнок на косточке, соус сацебели, соус томатный острый, соус луковый барбекю. Подается на специальной подставке.</small>		
Ассорти из курицы и баранины	1734 г	5200₽
<small>Шашлык из баранины, ягнёнок на косточке, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, шашлык из курицы, шашлык из филе курицы, шашлык из индейки, соус сацебели, соус томатный острый, соус луковый барбекю.</small>		

Ассорти из курицы и свинины	1364 г	4510₽
<small>Шашлык из курицы, шашлык из свинины, шашлык из куриного филе, люля-кебаб из курицы, колбаска-гриль из свинины и говядины, соус сацебели, соус томатный острый, соус луковый барбекю, лаваш, лук.</small>		
Ассорти из курицы	1476 г	3090₽
<small>Шашлык, из курицы, куриные крылышки, люля-кебаб, шашлык из куриного филе, острые куриные ножки, картофель фри, специи, соус сацебели, соус томатный острый, соус луковый барбекю.</small>		

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Шашлык из сёмги	100/200 г	1140\2140₽
Стейк из сёмги	100 г	1095₽
Дорадо с соусом по-афински	235 г	1465₽
Сибас с салатом из мяты и мандарина	220 г	1860₽

ИЗ ОВОЩЕЙ И СЫРА

Сыр адыгейский	195 г	415₽
Овощи-гриль	152 г	400₽
<small>Кукуруза, цукини, болгарский перец, шампиньоны, баклажан.</small>		
Баклажан на огне с грецким орехом и гранатом	150 г	360₽
Цукини на мангале	80 г	260₽
Кукуруза на мангале	190 г	390₽

СУПЫ

Время приготовления 30 минут

Солянка	510 г	775₽	Харчо со сливой	600 г	1150₽
<small>Копчёная грудка, говяжий язык, копчёная колбаса, говядина, корнишоны, оливки, маслины, лимон, паста из томатов, репчатый лук и специи. Подается со сметаной, укропом и лимоном.</small>			<small>Острый суп с говядиной, чесноком, специями и красной сливой. Дополнительно подаётся лепёшка с аппетитными кусочками мяса, перцем чили, дольками томатов и лимона.</small>		
Уха	400 г	760₽	Куриный с домашней лапшой	505 г	270₽
<small>Сёмга, судак, картофель, репчатый лук, рубленый укроп.</small>			<small>Куриный бульон, домашняя лапша, курица, лук, морковь, специи, укроп.</small>		
Грибной суп «Капучино»	400 г	695₽	Шурпа	555 г	650₽
<small>Воздушный крем-суп из шампиньонов подаётся с тостами с пармезаном и жареными грибами.</small>			<small>Суп с бараниной, картофелем, томатами и болгарским перцем.</small>		
Лагман	580 г	895₽	Борщ	550 г	695₽
<small>Традиционная тянутая лапша с бульоном из молодой баранины. Подается с мясом, овощами и зеленью.</small>			<small>Борщ с говядиной, подаётся с копчёным салом, чесноком, бородинскими тостами, зелёным луком и сметаной.</small>		
Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке	340 г	320₽			
<small>Подаётся с чипсами из бородинского хлеба.</small>					

ГАРНИРЫ

Время приготовления 20 минут

Картофель с грибами	180 г	285₽	Брокколи	100 г	250₽
Картофельные дольки с чесноком	200 г	140₽	Цветная капуста в сухарях	100 г	180₽
Картофель фри	100 г	220₽			
Картофель отварной с зеленью	110 г	120₽			

РОЛЛЫ

Время приготовления 20 минут

Филадельфия	240/30/10/5 г	670₽	Калифорния	195/30/10/5 г	570₽
<small>Лосось, сыр творожный, рис, огурец, нори.</small>			<small>Креветки тигровые, авокадо, огурец, икра тобико, рис, нори.</small>		
Филадельфия 2	250/30/10/5 г	720₽	Калифорния 2	200/30/10/5 г	570₽
<small>Лосось, сыр творожный, огурец, икра тобико, рис, нори.</small>			<small>Креветки тигровые, сыр сливочный, огурец, кунжут, икра тобико, рис, нори.</small>		
Цезарь темпура	230/30/10/5 г	440₽	Эби кимчи темпура	243/30/10/5 г	530₽
<small>Копчёное куриное филе, огурец, помидор, лист салата, соус сырный, рис, нори.</small>			<small>Креветки тигровые, сыр сливочный, соус кимчи, кляр, сухари панко, рис, нори.</small>		
Сяке темпура	250/30/10/5 г	440₽			
<small>Лосось, сыр сливочный, кляр, сухари панко, рис, нори.</small>					

СОУСЫ

Время приготовления 10 минут

Ткемали	50 г	140₽	Кисло-сладкий	50 г	120₽
Наршараб	50 г	190₽	Тартар	50 г	120₽
Сацебели	50 г	160₽	Сметанный с чесноком	50 г	120₽
Томатный острый	50 г	160₽	Сырный	50 г	145₽
Генеральский	50 г	180₽	Песто	50 г	270₽

Ужин дома, как в ресторане
Бесплатная доставка по городу

блюдо можно заказать после полуночи
Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом вашему официанту.



Переходите на сайт ресторана с помощью QR-кода



Загрузите карту лояльности в свой смартфон и получайте кэшбэк и скидку 10%, а также информацию об актуальных акциях и предложениях

Мы открыты для вас
каждый день
с 7:00 до 01:00

Бронирование столов: 91-91-00
ОТЕЛЬ: 407-407

с 7:00 до 11:00 завтраки в формате шведского стола — 1150₽

с 12:00 до 16:00 с понедельника по пятницу действует бизнес-ланч, который обновляется два раза в месяц.

с 19:00 в пятницу и субботу для вас звучит живая музыка в одном из залов — 350₽ с человека.

Присутствие детей младше 14 лет в зале ресторана после 19:00 согласовывается с менеджером.

Более подробную информацию вы можете узнать у менеджеров.

Стоимость VIP обслуживания (обслуживания после 02:00) — 400₽ в час.