

Холодные закуски Cold Appetizers

Холодец грибной **Mushroom Jelly Delight**
Благородные грибы в прозрачном бульоне. *Noble mushrooms in clear soup.*
Подаются с постным салатом из рукколы, *Served with lent salad of rucola, cucumber &*
огурцов и маринованных грибов с хреном *marinated mushrooms, with horseradish*
Выход, гр.: 100/40/20 384 руб. Net weight: 100/40/20 gr 384 rub.

Карпаччо из цуккини **Carpaccio of Zucchini**
с рулетиками из сладкого перца **with sweet pepper rolls**
Рулетики из запеченного болгарского перца с *Rolls of baked sweet pepper & dried tomatoes*
вялеными томатами на карпаччо из цуккини. *on carpaccio of zucchini. Served with original*
Подается с дижонской горчицей *mustard 'moutarde de Dijon'*
Выход, гр.: 40/50/15 352 руб. Net weight: 40/50/15 gr 352 rub.

Салаты Salads

Руккола с помидорами **Ruccola with Tomatoes**
Бакинские томаты, заправленные оливковым *Baku tomatoes seasoned with extra virgin olive oil.*
маслом холодного отжима. *Served with crunchy leaves of rucola under the*
Подаются с хрустящим салатом руккола под *original cream-balsamic sauce*
соусом крем-бальзамик
Выход, гр.: 90/30/20 416 руб. Net weight: 90/30/20 gr 416 rub.

Овощной салат с грибным маслом **Fresh Vegetable Salad**
Свежие овощи, заправленные соусом *Fresh vegetables with original dressing of cépes &*
на основе оливкового масла и белых грибов *extra virgin olive oil with salad mix*
с микс салатом из зелени
Выход, гр.: 250 448 руб. Net weight: 250 gr 448 rub.

Супы Soups

Суп шафрановый **Saffron Soup with Spinach &**
со шпинатом и артишоками **Artichokes**
Легкий овощной суп-пюре, приправленный *Light vegetable soup purée, flavoured with saffron.*
шафраном. Подается с артишоками на подушке *Served with artichokes on a bed of spinach*
из шпината
Выход, гр.: 200/30 348 руб. Net weight: 200/30 gr 348 rub.

Горячие закуски Hot Appetizers

Фаршированный баклажан **Baked & Stuffed Aubergine**
Запеченный баклажан, фаршированный конфи *Baked aubergine stuffed confit tomatoes,*
томатами, зеленью и белой фасолью. Подается *greens & white beans. Served with mixed herbs with*
с микс салатом из пряной зелени под соусом *cream of balsamic*
крем-бальзамик
Выход, гр.: 120/10/10 448 руб. Net weight: 120/10/10 gr 448 rub.

Цены указаны в рублях с учетом НДС
Генеральный директор Зорина И.Б.
Бухгалтер-калькулятор Акимова С.Э.
Шеф-повар Книповец В.В.

Штрудель томатный

Хрустящее тесто фило с теплым салатом из черри томатов, жареной рукколы и базилика.

Подается с классическим ризотто

Выход, гр.: 70/30/20 416 руб.

Tomato Strudel

Crunchy filo pastry with warm mix of cherry tomatoes, baked rucola salad & leaves of basil.

Served with classical risotto

Net weight: 70/30/20 gr 416 rub.

Вареники картофельные с трюфелем

Старорусская горячая закуска - вареники с картофелем и оливковым маслом с добавлением черного французского трюфеля

Выход, гр.: 120/100 448 руб.

Potato Dumplings with Truffle Oil

Olden Russian hot appetizer – dumplings with potato & French black truffle olive oil.

Net weight: 120/100 gr 448 rub.

Горячие блюда

Жареный картофель с томатами

Мини картофель и черри томаты с луком, обжаренные на оливковом масле. Подается с миксом из овощей под соусом «Песто».

Выход, гр.: 150/70/20 672 руб.

Fried Potatoes & tomatoes

Pan-fried mini potatoes & cherry tomatoes with onion cooked in olive oil. Served with mix salad under the original 'Pesto' sauce

Net weight: 150/70/20 gr 672 rub.

Морской гребешок с раковыми шейками.

Нежнейшие морские гребешки, приготовленные при низких температурах. Подаются с раковыми шейками и теплым салатом из артишоков, кенийской фасоли и сладкого перца со шпинатом

Выход, гр.: 60/15/100 820 руб.

Sea Scallop with Crawfish tails

Tender meat of sea scallops delicately cooked under low temperatures. Served with crawfish tails & warm salad of artichokes, Kenya beans, sweet pepper & spinach

Net weight: 60/15/100 gr 820 rub.

Ризотто с белыми грибами

Классическое итальянское ризотто на грибном бульоне. Подается с миксом из жареных благородных грибов

Выход, гр.: 150/50/20 576 руб.

Risotto with cèpes

Classical Italian risotto boiled in mushroom dear soup. Served with the pan-fried mix of noble mushrooms.

Net weight: 150/50/20 gr 576 rub.

Десерты

Шербет из ананаса и земляники

Постное мороженое, приготовленное Шеф-кондитером «Яра» по эксклюзивному рецепту. Подается с карамелизованными дольками персика

Выход, гр.: 100/50/20 320 руб.

Desserts

Pineapple & Strawberry sorbet

Light sorbet prepared by the exclusive recipe of the Yar's Pastry Chef. Served with caramelized cantles of peach

Net weight: 100/50/20 gr 320 rub.

Карпаччо из тайского манго

Тонко-нарезанное тайское манго. Подается с карамелизованными фруктами и муссом

Выход, гр.: 90/70/30 352 руб.

Carpaccio of Thai Mango

Gently sliced chilled Thai mango fruit. Served with caramelized fruits under light mousse

Net weight: 90/70/30 gr 352 rub.

Цены указаны в рублях с учетом НДС

Генеральный директор
Бухгалтер-калькулятор
Шеф-повар

Зорина И.Б.
Акимова С.Э.
Книповец В.В.