



## Легендарный Ресторан "Ярь"

### Холодные закуски

#### Карпаччо из семги с лобстером

Тонко нарезанная слабосоленая семга с сыром "Филадельфия" и маринованным лобстером. Подается с салатом из зелени и малосоленным огурчиком (выход в гр. 90/30/10) 480 руб.

#### Карпаччо из говядины и оленины

Охлажденный, тонко нарезанный дуэт из говядины и оленины с лесными орехами. Подается с экзотическим салатом микс, на подушке из груши маринованной в красном вине (выход в гр. 90/20/10) 532 руб.

**\* Подкопченный зеркальный карп**  
Излюбленное блюдо дворян. Вкуснейший рулет из нежного бескостного карпа, приготовленного по старинному рецепту с черри томатами и свекольным хреном (выход в гр. 100/60/10) 480 руб.

#### Ассорти из солений а ля "Ярь"

Классическая закуска под водочку из малосоленного огурчика, разносолов из квашеной капусты, маринованных овощных рулетиков и черри томатов (выход: 300 гр.) 416 руб.

#### Маринованные грибочки

(белые, вешенки, шиитаки и шампиньоны) с кедровыми орешками и беконом в хрустящей корзинке (выход: 300 гр.) 480 руб.

#### \* Балтийская сельдь с картофелем

Филе балтийской сельди в оригинальном соусе из черри томатов и маринованного лука. Подается с отварным мини-картофелем в сливочном масле (выход в гр. 100/30/60) 448 руб.

#### \* Холодец из свиной рульки с соусом

из хрена, тостами и рагу из белых грибов (выход в гр. 100/60) 384 руб.

#### Свежие французские устрицы

«Fine de Claire» с лимоном и луком-шалот в винном укусе (выход: 3 шт. по 80гр.) 816 руб.

#### Осетрина горячего копчения и

маринованный лосось с малосоленным огурчиком и блинчиком с красной икрой (выход в гр. 50/50/30/10) 800 руб.

#### Рулет из кролика и фуагра

Спинка кролика, фаршированная черносливом и фуагра. Подается с листьями салата корн под фирменной заправкой на основе орехового масла (выход в гр. 90/30/10) 544 руб.

**Икра форелевая** сладкая, сочная, вкусная  
25 гр. - 736 руб.  
50 гр. - 1 056 руб.  
100 гр. - 1 408 руб.

### Супы

#### Крем суп "Биск" с морепродуктами.

Суп из речных раков с конфином из камчатского краба, яблока и морского гребешка (выход в гр. 250/30/30) 384 руб.

#### \* Борщ старомосковский

с копченостями и сметаной (выход в гр. 250/20/30) 320 руб.

#### \* Уха с картофелем

Подается с рулетом из стерляди, судака и нежнейшей семги с растегаем (выход в гр. 250/30/30) 416 руб.

#### \* Суп грибника. Классический русский

грибной суп из благородных грибов с перепелиными бедрышками и сметаной (выход в гр. 250/50/20) 320 руб.

#### Легкий крем-суп из Фуагра

с конфином из молодого кролика и штруделем из печеного сельдерея и зеленого яблока (выход в гр. 200/50/30) 416 руб.

### Салаты

#### Салат из ростбифа и грибов

Салат "Ромейн", заправленный ореховым майонезом с тонко нарезанной сочной говядиной и обжаренными лесными грибами (выход в гр. 60/60/50) 672 руб.

#### Салат "Цезарь" а ля «Ярь»

Хрустящие листья салата с чесночными френками, сыром Грано Падано под оригинальным соусом, придуманным самим Цезарем Гардини. Подается на Ваш выбор с мясом курицы, лягушачьими лапками или семгой (выход в гр. 70/60/80) 608 руб.

#### Моцарелла с бараньей вырезкой

Нежный сыр из молока молодой буйволлицы с бакинскими томатами и вяленой бараньей вырезкой, фаршированной молодыми травами (выход в гр. 110/50/10) 832 руб.

#### \* Салат по оригинальному

#### рецепту Люсьена Оливье

с нежным телячьим языком, раковыми шейками и красной икрой. Приправлен трюфельным маслом (выход в гр. 180/15/10/5) 736 руб.

#### Тигровые креветки с рукколой

Жареные тигровые креветки с хрустящим салатом руккола, приправленным мятной заправкой, и бакинскими томатами (выход в гр. 100/100/20) 832 руб.

#### Салат из утки и грибов

Салат "Ромейн", заправленный ореховым майонезом с тонко нарезанной утиной грудкой и обжаренными лесными грибами (выход в гр. 60/60/50) 736 руб.

#### Салат с мясом камчатского краба

Нежнейшее крабовое мясо с авокадо под соусом коктейль и тигровыми креветками (выход в гр. 250/10) 820 руб.

#### Дуэт из тюрбо и копченой семги

Подается на подушке из запеченных овощей под старорусским соусом из лосося, приготовленным в печи (выход в гр. 110/60/30) 640 руб.

### Горячие закуски

**\* Пирожки** с белыми грибами, телятиной и капустой с яйцом (выход: 3 шт. по 40 гр) 384 руб.

#### Жульен грибной

Ассорти из благородных лесных грибов с бархатным соусом (выход в гр. 80/100/50/20) 416 руб.

#### \* Пельмени сибирские

Классические пельмени, сваренные в курином бульоне. Подаются на Ваш выбор: в курином бульоне со сметаной, либо под соусом "Валюте" (выход в гр. 60/180/60/20) 544 руб.

**Улитки**, запеченные с чесночным маслом, томатами "Сорфи" и жареной рукколой (выход в гр. 90/60/10) 672 руб.

#### Фуагра с земляникой

Нежный стейк из утиной печени. Подается на пирожке из земляники, с соусом из лесных ягод (выход в гр. 60/70/30) 820 руб.

#### Перепелиные грудки в медово-апельсиновом соусе

Нежные грудки перепелов подаются с конфином из клюквенных и апельсиновых яблок и маслом "Orange" (выход в гр. 90/30/20) 672 руб.

### Живые лобстеры из нашего аквариума

**Лобстер канадский** на гриле или на пару (выход в гр. 650/40) 1 920 руб.

**Лобстер «Термидор»**, запеченный с горчицей, сыром "Пармезан" и сливочно-грибным соусом с эстрагоном (выход в гр. 650/150/40) 1 984 руб.

#### Соусы (включено в стоимость блюда):

Сливочно-икорный  
Томатная сальса с базиликом  
Лимон и оливковое масло  
Холодного отжима

#### Гарниры (включено в стоимость блюда):

Ризотто с шафраном  
Жаренный картофель с белыми грибами и розмарином  
Хрустящие листья салата с цитрусовой заправкой  
Овощи на гриле с соусом "Песто"

### \* Популярные русские блюда

Выдержки из меню "Ярь"  
1826 - 1910 гг.

### Горячие рыбные блюда

**Сом с лобстером.** Филе сома и лобстера, запеченное в соусе "Филадельфия". Подается с пастой "Дигранодура" с запеченным томатом (выход в гр. 180/30/30/80) 1 216 руб.

**Чилийский си басс** в медово-соевой глазури. Подается с хрустящими овощами и заправкой из манго (выход в гр. 150/80/10/10) 1 504 руб.

#### Королевская дорада с ризотто

Запеченная дорада под соусом "Фин Де Клер". Подается с зеленым ризотто. (выход в гр. 200/120/30) 1 280 руб.

#### Стейк из осетра. Филе запеченного осетра.

Подается на рагу из мидий, грибов шиитаки и жареных овощей в сливочном соусе с зеленью (выход в гр. 170/10/30) 1 728 руб.

**\* Стерлядь, припущенная в шампанском** или запеченная в сливочном соусе. Подается с сезонными овощами и сливочно-икорным соусом (выход в гр. 500/150/50) 1 824 руб.

#### Черная треска

Жареное филе черной трески с соусом из раков с мини-кальмарами, фаршированными рататутем. (выход в гр. 170/100/50) 1 504 руб.

### Горячие мясные блюда

**\* Котлета по-киевски.** Куриная грудка, фаршированная маслом из фуагра, обжаренная в хрустящих сухарях. Подается с французским картофельным пюре и сливочным соусом (выход в гр. 200/100/50) 1 216 руб.

**\* Бефстроганов из телятины** с белыми грибами и картофелем (выход в гр. 250/80/40) 1 248 руб.

#### Цесарка с черными трюфелями

1/2 цесарки запеченной с черным трюфелем. Подается с пряным картофелем и классическим соусом из дичи (выход в гр. 180/70/50) 1 376 руб.

#### Запеченное мясо ягненка

Нежная голень ягненка, тушенная в соусе деми глянс. Подается с теплым салатом из черри томатов, болгарского перца, кенийской фасоли, бекона и рукколы (выход в гр. 180/100/40) 1 376 руб.

**Каре ягненка** на косточке с имбирным луком и салатом из кинзы и мяты (выход в гр. 180/90/40) 1 408 руб.

#### Сочная телячья вырезка

с шампиньонами и белыми грибами под соусом «Noilly Prat» (выход в гр. 160/120/50) 1 568 руб.

#### Стейк рибай из нежнейшей новозеландской

говядины. Подается с овощами, запеченными в сливочном масле, под соусом из фуагра, лесных орехов и мадеры (выход в гр. 260/100/40) 1 504 руб.

#### Оленина с мандариновым "Рэлише"

Нежное филе оленины с соусом из клюквы и вишни, мандариновыми дольками, приправленное клюквенной настойкой (выход в гр. 170/100/80) 1 472 руб.

**Утенок претто.** 1/2 жареной утки на Ваш выбор: с черной фасолью "Претто", сыром пармезан и соусом из утиного джуса, либо с ягодным соусом и карамелизированными фруктами (выход в гр. 180/80/50) 1 440 руб.

Генеральный Директор - Зорина И.Б.  
Шеф-повар - Виктор Книовец  
Бухгалтер-калькулятор - Акимова С.Э.  
Стоимость танцевального шоу - 1200 рублей