

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

Гастрономическая концепция ресторана основана на классических блюдах средиземноморской кухни с опорой на французские кулинарные традиции. Авторский подход бренд-шефа Григория Глухова проявляется в сдержанной доработке рецептов — балансе вкусов, технике и подаче, при сохранении характера блюда.

Важное место в меню занимают морепродукты: устрицы, морские ежи и рыба, представленные в лаконичных, выверенных сочетаниях. Отдельное внимание уделено ремесленному хлебу собственного производства, который готовится в ресторане ежедневно по традиционным рецептурам.

Приятного аппетита!

СЫРОЕ

Устрица Джоли	690 руб.
Устрица Фин Де Клёр	890 руб.
Морской ёж	490 руб.
Карпаччо из тунца блюфин	1 390 руб.
Крудо из лосося в остром томатном соусе	1 090 руб.
Тартар из говядины с картофельным муссом	990 руб.

ЗАКУСКИ

Оливки	290 руб.
Хамон	990 руб.
Плато сыров с трюфельным медом	1 290 руб.
Копчёный угорь	1 190 руб.

ХЛЕБ

Ремесленный хлеб со взбитым маслом	390 руб.
Луковый хлеб из гречневой муки	140 руб.
Тартин	140 руб.
Ржаной с семенами льна, подсолнуха и тыквы	140 руб.
Оливковый хлеб с запечённым камамбером	1 290 руб.

ЗАКУСКИ С ХЛЕБОМ

Паштет из печени цыплёнка с цукатами из апельсина	590 руб.
Тартин со страчателлой и томатами	690 руб.
Тартин с хамоном и грушей конфи	690 руб.
Бриошь с ростбифом и горгонзоллой	690 руб.
Бриошь с крабом и козым сыром	790 руб.
Риет из лосося с маринованным виноградом	690 руб.

САЛАТЫ

Зелёный салат со страчателлой	990 руб.
Томаты со страчателлой	890 руб.
Салат с крабом, авокадо и печёным перцем	1 890 руб.
Салат с уткой и сегментами апельсина	990 руб.

СУПЫ

Буйабес с морепродуктами	1290 руб.
Бульон из цыплёнка с лапшой	690 руб.
Паприкаш из ягнёнка	890 руб.
Луковый суп с мисо	690 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Спагетто качо э пепе	990 руб.
Тальолини с хамоном	990 руб.
Мальтальяти с рагу из ягнёнка	990 руб.
Трюфельное ризотто с бычьими хвостами	990 руб.
Пирог с томлёной говядиной и соусом демиглас	1 090 руб.
Телячьи щёчки в солодовом соусе с картофельным пюре	1 090 руб.
Филе миньон с луком порей конфи и соусом порто	1 590 руб.
Утиная ножка конфи с кремом из сельдерея и чатни из груши	1 390 руб.
Питивье с лососем и чёрной треской в трюфельном соусе	1 590 руб.
Угольная рыба с соусом беарнез и картофельным пюре	1 490 руб.
Запечённая фаланга краба в соусе кремин	2 690 руб.
Равиоли из лосося и соусом из страчателлы	1 090 руб.
Тальолини в соусе из морского ежа	1 190 руб.
Спагетто с морепродуктами и соусом том ям	1 090 руб.
Ризотто с биском и камчатским крабом	1 490 руб.
Лимонное ризотто с копчёным угрём	1 190 руб.

ДЕСЕРТЫ

Мусс из халвы с мятным соусом и крем из кураги	790 руб.
Анна Павлова с кремом из фисташки с сорбетом из земляники	690 руб.
Крем брюле с орехом макадамия	690 руб.
Солодовый брауни с кремом из молочного ганаша	790 руб.

ОСОБНЯК ЮРГЕНСА

— РЕСТОРАН —

В нашем ресторане мы также предоставляем возможность проведения банкетов и корпоративных мероприятий в изысканной атмосфере «Особняка Юргенса».

К вашим услугам 80 посадочных мест и несколько залов на выбор: основной зал на 46 гостей, VIP-зал на 14 человек, а также караоке-залы на 14 и 40 гостей.

Меню формируется индивидуально, а современное музыкальное оборудование и сцена создадут идеальное настроение для вашего события.



Ознакомиться с фото блюд ресторана можно по QR-коду

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с энергетической ценностью блюд находится на доске информации для потребителя. Предоставляется гостям по первому требованию.

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» и Постановления

Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036, находится в уголке потребителя. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013.

Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.