



ВКУСНО/ДОРОГО
ресторан

ВКУСНО/ДОРОГО
ресторан

В самом сердце Санкт-Петербурга, на известной ресторанно-барной улице Жуковского, в уникальном культурно-деловом пространстве "Особняк Юргенса", находится ресторан Вкусно Дорого.

Это место, где оживают изысканные вкусы европейской кухни. Каждый штрих в меню — это авторский подход, который превращает привычные блюда в гастрономические произведения искусства.

Под руководством бренд-шефа Григория Глухова концепция меню делится на два направления. Первая часть — креативное меню, где авторский взгляд шефа превращает традиционные рецепты в кулинарные шедевры. Вторая — это блюда из дорогих и качественных продуктов приготовленных с минимальным вмешательством повара, позволяющие насладиться их естественным вкусом. Особое внимание заслуживают десерты от шеф-кондитера Романа Сироты и хлебобулочные изделия, которые создает шеф-пекарь Сергей Лапшин. Их мастерство придает изюминку каждому ужину.

Уютная атмосфера старинного здания, роскошный современный интерьер и внимание к деталям создают идеальные условия для неспешного ужина, романтической встречи или делового обеда. Здесь история встречается с кулинарным мастерством, предлагая гостям незабываемое путешествие в мир вкусов и элегантности.

Приятного аппетита!

Вкусно

ЗАКУСКИ И ХЛЕБ

Паштет из печени цыплёнка с апельсиновым конфи	690 руб.
Тартин с кремом из баклажана и рикотты с вешенками	690 руб.
Брускетта с крабом и козым сыром	890 руб.
Риет из лосося с маринованным виноградом	690 руб.
Риет из кролика с черносливом и бриошью	690 руб.
Крудо из лосося с гуакамоле	1 690 руб.
Тартар из тунца с кремом из сельдерея и маслом из розмарина	1 900 руб.
Тартар из говядины с муссом из жареной картошки	1 100 руб.
Тартар из ягнёнка с чипсами из батата	1 100 руб.
Ростбиф с соусом тонато	1 100 руб.
Салат с уткой и сегментами апельсина	1 390 руб.
Салат с печёным бататом и чёрной чечевицей	790 руб.
Зелёный салат со страчателлой	1 190 руб.
Салат с крабом и авокадо	2 190 руб.
Оливковый хлеб с запечённым камамбером	1 590 руб.
Ремесленный хлеб со взбитым маслом	390 руб.

Вкусно

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ризотто с печёным перцем и козым сыром	1 290 руб.
Трюфельное ризотто с бычьими хвостами	1 390 руб.
Качо э пепе	1 490 руб.
Паста с копчёным лососем и соусом на основе горошка и шпината	1 390 руб.
Равиоли с лососем и соусом из страчателлы	1 390 руб.
Спагетти с морепродуктами и соусом том ям	1 690 руб.
Глазированный телячий язык с васаби-пюре	1 490 руб.
Утиная ножка конфи с кремом из сельдерея и чатни из груши	1 590 руб.
Карэ ягнёнка с соусом ромеско и картофелем	1 990 руб.
Пирог с томлёной говядиной в красном вине	1 190 руб.
Телячьи щёчки с муссом из квашеной капусты и полбой	1 390 руб.
Стейк бавет с трюфельным кремом из цветной капусты и жареной зеленыю	1 890 руб.
Ризотто с крабом и биском	1 890 руб.
Кулебяка с палтусом и террином из лосося с трюфельным беарнезом	1 890 руб.
Угольная рыба с соусом беарнез и картофельным пюре	1 790 руб.

Вкусно

СУПЫ

Чадер с морепродуктами	1 290 руб.
Бульон из цыплёнка с лапшой	690 руб.
Луковый суп с мисо	690 руб.

ДЕСЕРТЫ

Крем брюле с орехом макадамия	890 руб.
Анна Павлова с сорбетом из земляники	890 руб.
Солодовый брауни с кремом ганаш и снегом из белого шоколада	890 руб.
Мусс из халвы с мятным соусом и крем из кураги	990 руб.
Кейк с граните из кукурузы и карамелизированным попкорном	990 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Чёрный трюфель	1 гр 300руб.
----------------	--------------

Дорого

ДАРЫ МОРЯ

Чёрная икра	28 гр 3 990 руб. 57 гр 7 990 руб.
Красная икра	50 гр 1 990 руб.
Хрустящий драник со взбитой сметаной и чёрной икрой	28 гр 4 990 руб.
Хрустящий драник со взбитой сметаной и красной икрой	30 гр 1 990 руб.
Морские ежи	1 шт 590 руб. 6 шт 2 790 руб.
Устрицы Джоли	1 шт 790 руб. 6 шт 3 900 руб.
Устрицы Жилардо	1 шт 1 890руб.
Лосось холодного копчения	100 гр 1 490руб.
Угорь горячего копчения	100 гр 1 290 руб.
Крудо из сибаса	1 490 руб.
Фаланга краба с соусом Голландез	2 900 руб.
Паста аль бурро с икрой морского ежа	1 890 руб.
Зелёное орзо с гребешком и шкварками из хамона	1 890 руб.
Филе сибаса аквапацца со шпинатом	2 290 руб.



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.