



Ресторан «Черная Магнолия»

МЕНЮ

Закуски /Appetizers

Молодая брынза с грушей под вуалью из свеклы с соусом Наршараб
Young cheese with pears under the veil of beet sauce Narsharab
165гр 252ккал
Белки10/жиры16/углеводы15
350руб

Севиче из кефали с вялеными томатами и травами
Ceviche of mullet with sun-dried tomatoes and herbs
150гр 113ккал
Белки1/жиры10/углеводы3
450руб

Слабосоленая дальневосточная семга на бородинском хлебе с соусом из укропа
Far Eastern salted salmon on Borodino bread with fennel sauce
115гр 192ккал
Белки13/жиры9/углеводы15
530руб

Ростбиф из местной говядины с маринованной лоханой, томатами и крем-желтком
Roast local beef with marinated cabbage, tomatoes and egg yolk cream
130гр 225ккал
Белки18/жиры16/углеводы2
920руб

Селедка под шубой в разобранном виде
Herring unassembled
160гр 214ккал
Белки12/жиры14/углеводы10
350руб

Соленая килька на тар–таре из огурца и помидора
Salted sprat in the tar–packaging of cucumbers and tomatoes

150гр 113ккал
Белки1/жиры10/углеводы3
450руб

Тар–Тар из говядины с грибным муссом
Tar–Tar of beef with mushroom mousse

100/50гр 375ккал
Белк21/жиры31/углеводы2
1 050руб

Говяжий язык с малосоленым огурцом, местным маринованным бамбуком и соусом карри
Beef tongue with salted cucumber, pickled local vegetables and curry sauce

125гр 165ккал
Белки9/жиры13/углеводы3
480руб

Горячие закуски/ Hot appetizers

Атлантические гребешки с вяленным окороком и тыквой
Atlantic scallops with pumpkin

150гр 152ккал
Белки18/жиры8/углеводы2
1 200руб

Перепелка с ежевикой, малиновой цветной капустой и картофелем
Quail with blackberry, raspberry cauliflower and potatoes

135гр 500ккал
Белки12/жиры34/углеводы27
1 300руб

Рапаны с белыми грибами и картофельным пюре из сифона
Rapa with mushrooms and mashed potatoes from the siphon

300гр 448ккал
Белки17/жиры27/углеводы31
900руб

Салаты /Salads

Кубанские помидоры с адыгейским сыром гриль и душистым маслом
Tomatoes with grilled Adygei cheese and sweet butter

190гр 277ккал
Белки6/жиры25/углеводы7
370руб

Камчатский дальневосточный краб с авокадо и листьями салата
Russian king crab with avocado and lettuce

160гр 217ккал
Белки10/жиры17/углеводы7
1 520руб

Адлерская форель с огурцом, сельдереем, яблоком и мацони-соусом
Adler trout with cucumber, celery, apple and yoghurt sauce

125/80гр 321ккал
Белки28/жиры21/углеводы4
930руб

Куриная печень с тыквой, лесными орехами, местными травами и красным луком
Chicken liver with pumpkin, hazelnuts, local herbs and red onions

200гр 300ккал
Белки14/жиры22/углеводы12
430руб

Осьминог с авокадо гриль, апельсином и травами
Octopus with grilled avocado, orange and herbs

250гр 499ккал
Белки3/жиры54/углеводы11
860руб

Супы /Soups

Суп из рыбы с мидиями и белой фасолью
Soup of fish with mussels and white beans

350гр 273ккал

Белки11/жиры15/углеводы24

760руб

Крем из цветной капусты с камчатским крабом и бородой из картофеля

The cauliflower soup with king crab

250/50гр 379ккал

Белки14/жиры31/углеводы12

1 300руб

Грибной суп с пельменями из утки
Mushroom soup with dumplings of duck

300гр 273ккал

Белки11/жиры15/углеводы24

600руб

Блюда из рыбы и морепродуктов

Seafood and Fish dishes

Филе семги с кранчем из бородинского хлеба, огурцом и сметаной
Salmon fillet with crunches of Borodino bread, cucumber and sour cream

135/80гр 558ккал
Белки30/жиры42/углеводы14
1 200руб

Кальмары, жаренные с лимоном, свекольное ризотто и шпинат
Calamari, fried with lemon, beet and spinach risotto

90/100гр 506ккал
Белки26/жиры21/углевод46
760руб

Филе кефали на пару с корнем сельдерея и лесным орехом
Mullet fillet steamed with celery root and hazelnuts

160/150гр 531ккал
Белки34/жиры39/углеводы11
1 200руб

Камбала запеченная с травами (весовое)

Flounder on the grill with with herbs

100гр 100ккал
Белки109/жиры3/углеводы1
2 200руб

Барабуля жаренная в масле (весовое)

Red mullet fried in oil

100гр 97ккал
Белки15/жиры3/углеводы1
630руб

Блюда из мяса и птицы Meat and poultry dishes

Утиная нога с корнем сельдерея, гранатом и гранатовым соусом на вине
Duck leg with celery root, pomegranate and pomegranate sauce on wine

135/250гр 851ккал

Белки24/жиры73/углеводы22

1 380руб

Баранья рулька с красной капустой и картофельным пюре

Lamb shank with red cabbage and mashed potatoes

280/170гр 736ккал

Белки47/жиры53/углеводы17

1 520руб

Томленные говяжьи щеки с пастернаком, морковью и зеленым горохом

Stewed beef cheeks with parsnips, carrots and green peas

270/150гр 749ккал

Белки52/жиры57/углеводы5

1 500руб

Говяжья вырезка в земле из маслин с копченой грушей и грибным муссом
Beef tenderloin in the land of olives with smoked pear and mushroom mousse

150/90гр 282ккал

Белки18/жиры20/углеводы8

1 500руб

Стейк «Рибай» с ароматом трав и чеснока с грузинским соусом
Steak "Ribeye" with the scent of herbs and garlic sauce with Georgian

210/40гр 888ккал

Белки39/жиры78/углеводы4

3 000руб

Десерт / Dessert

Жареный ананас с желе из сочинских мандаринов и ванильным мороженым
Fried pineapple with jelly from local mandarins and vanilla ice cream

130/100гр 335ккал

Белки4/жиры15/углеводы46

500руб

Мороженое из белых грибов с карамельным муссом и ежевичным мармеладом
Cream of porcini mushrooms with caramel mousse and blackberry jam

120гр 422ккал

Белки29/жиры33

950руб

Крем–карамель с жареными каштанами

Cream caramel with roasted chestnuts

270гр 837ккал

Белки13/жиры50/углеводы84

770руб

Авторский десерт от Шеф–кондитера «Морские камни»

Author dessert from Pastry Chef "Sea stones"

160/30гр 650ккал

Белки9/жиры31/углеводы82

600руб