



РЕСНОТА

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ





РЕСНОТА

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ



Истина...

Реснота* – это место поиска своей истины.

Каждый день мы ищем себя, свои вкусы и ощущения. Каждый стремится понять – в чём его истина.

Для нас гастрономия – это путешествие и поиск: страсть пробовать новое, находить своё, открывая культуры и вкусы Средиземноморья, от жаркого солнца Марокко до утончённости Франции.

Наш бренд-шеф ведёт вас по этим регионам через блюда, создавая сочетания и истории каждого места. Сомелье помогает найти вашу истину в вине, а команда зала делится легендами и сопровождает вас в этом пути, как настоящие гиды.



КБЖУ



НАПИШИТЕ
НАМ



ПРОГРАММА
ЛОЯЛЬНОСТИ

***Реснота (редк.)** – истина как внутреннее ощущение верности; подлинность, совпадение смысла, вкуса и момента; нравственная правильность, достоинство.

Живые морепродукты

УСТРИЦА РОЗОВАЯ ДЖОЛИ 1 шт <i>Намибия, Африка</i>	790
УСТРИЦА ФИН ДЕ КЛЕР 1 шт <i>Франция</i>	890
УСТРИЦА КАСАБЛАНКА 1 шт <i>Марокко</i>	690
УСТРИЦА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ М 1 шт <i>Приморский край</i>	400
УСТРИЦА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ S 1 шт <i>Приморский край</i>	350
ЖИВОЙ ГРЕБЕШОК 1 шт <i>Приморский край</i>	500

В самом сердце кухни, скрытый от глаз,
живёт наш аквариум – место, где время
замирает, а море остаётся живым

А для тех, кто ищет особенный вкус,
мы можем привезти к вашему столу
живого краба и морских ежей
– по запросу и предзаказу

*Сама
светесть
моря*



Крудо и тартары

Крудо из морского гребешка 80 г 950

Крудо из трубача 80 г 950

Тартар из нерки
с лепёшкой роти 180 г 890

Тартар из говядины
с тхиной и бататом 130 г 750

Антипасти 400 г 1 500
ассорти сыров и мяса с лепёшками

Оливки маринованные 100 г 450

Вителло тоннато 120 г 750

Маринованные перцы
с брынзой и кедровыми орехами 140 г 650

Куриный паштет
с вареньем из оливок 180 г 550

Эклеры с крабом 90 г 820

Гужеры с сыром и вяленой уткой 130 г 550

Закуски

Закуски – это первый шаг в путешествии, лёгкое прикосновение к вкусам, с которых начинается поиск своей истины

Здесь Средиземноморье раскрывается в деталях: от классических антипасты и тонкого вителло тоннато до круто и тартаров, где вкус остаётся честным и чистым



Маринованные перцы с брынзой и кедровыми орехами

Салаты

Салат с курицей и томатами 220 г	650
Салат с креветкой и томатами 180 г	850
Зелёный салат с авокадо и страчателлой 240 г	790
Томат со страчателлой 170 г	720
Салат с ростбифом и соусом вителло тоннато 180 г	850
Салат греческий с брынзой и оливками 280 г	650
Салат с копчёным лососем и апельсином 130 г	820

Свежесть и баланс вкусов

Сочные томаты, зелень, морепродукты и мясо раскрываются через простые, но точные сочетания

Лёгкость, в которой каждый найдёт своё



Томат со страчателлой

Горячие закуски

Трубоч с соусом из печёных томатов 140 г 950

Хрустящие креветки
с мятым авокадо и васаби 200 г 850

Флэтбрэд с томатами
и страчателлой 300 г 590

Флэтбрэд с грибами
и трюфелем 300 г 550

Флэтбрэд с неркой слабой соли
и лабне 300 г 620

Флэтбрэд с рваной говядиной
и йогуртом 300 г 590

Флэтбрэд – нечто среднее между
фокаччей и пиццей, но главное
в нём – не форма, а смысл

Во всех культурах именно хлеб
собирает людей за одним столом.
Мы взяли эту идею за основу
и создали флетбреды как тёплую
закуску, которую хочется делить



Флэтбрэд с рваной
говядиной и йогуртом

Тыквенный суп с креветками
и муссом из пармезана



От лёгкого куриного бульона до насыщенного биска и грибной похлёбки – каждый раскрывается постепенно, согревая и наполняя

Супы

Куриный суп 450 г	450
Тыквенный суп с креветками и муссом из пармезана 300 г	850
Сливочный биск с морепродуктами 350 г	750
Грибная похлёбка с рваной говядиной и сметаной 400 г	650



Филе нерки с чёрным рисом

Путешествие от холодных северных вод допряного юга

Нежные текстуры, насыщенные соусы и разные характеры – от спокойных до ярких и выразительных

Здесь море раскрывается так, как откликнется именно вам

Рыба

Камбала с кремом из цветной капусты 300 г	820
Котлетти из морепродуктов с картофельным пюре 250 г	950
Осьминог с картофелем и соусом ромеско 200 г	1 900
Филе палтуса с цветной капустой и соусом из мидий 200 г	1 200
Мидии в сливочно-трюфельном соусе 400 г	890
Мидии в томатном соусе 400 г	890
Мидии в соусе блючиз 400 г	890
Филе нерки с чёрным рисом 330 г	1 200
Судак с птитимом и грибами 280 г	950

Мясо и птица

Рубленый бифштекс с мусакой и соусом из чёрного перца 300 г	950
Томленные щёчки с картофельным пюре 340 г	1 100
Утиное филе с вишнёвым глянсом 260 г	990
Цыплёнок корнишон с картофельным пюре и дзадзики 390 г	890
Стейк из альтернативного отруба с соусом из красного вина 320 г	1 500
Язык говяжий с толчёным картофелем и смородиной 280 г	1 200
Шницель из индейки с ромеско 340 г	950

Средиземноморье – это кухни разных стран, где рядом с рыбой всегда есть мясо, птица, томлёные соусы и домашние рецепты

Мы собрали эту широту вкусов в одном разделе – от нежной утки до насыщенных стейков и томлёных блюд с характером юга

Утиное филе
с вишнёвым глянсом



Паста и ризотто

Паста с пастроми и грибным соусом 250 г	750
Сливочная паста с морепродуктами 290 г	850
Томатная паста с морепродуктами 290 г	850
Паста с лососем и икрой 330 г	950
Ризотто с утиной грудкой 370 г	750



Паста с лососем
и икрой

Запеченный баклажан
с пармезаном



Овощи и грибы

Сельдерей с пармезаном 150 г	790
Баклажан со страчателлой 240 г	620
Запеченный баклажан с пармезаном 230 г	550
Ньокки с белыми грибами 280 г	690



Десерты

Чизкейк Сан Себастьян с вареньем из солёных лимонов 230 г	520
Медовик с имбирным мороженым и клоповкой 190 г	450
Лимон с чаем ассам 110 г	450
Кнафе с фисташкой и мороженым 210 г	550
Мороженое в ассортименте собственного производства 50 г	150
Сорбет в ассортименте собственного производства 50 г	180