

МЕНЮ КУХНЯ

«КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО - ЭТО ИГРА ВКУСОВ И КРАСОК»

ЕВГЕНИЙ ВИЙТЫК

шеф-повар ресторана «Винотеррия»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ФОРШМАК ПО-ЧЕРНОМОРСКИ из маринованной барабули, саргана и лобаня с вялеными томатами и фисташковой крошкой	240 гр // 445	ФИЛЕ МАРИНОВАННОЙ БАРАБУЛИ С КАРТОФЕЛЕМ НУАЗЕТ маринованными огурчиками, кремом из печеной моркови и тархуновым маслом	220 гр // 475
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с яблочно-цитрусовым соусом, вишневым желе и соусом из копченой груши	180 гр // 445	РУЛЕТЫ ИЗ ПРИКОПЧЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ с вялеными томатами, сливочным сыром, маринованным грецким орехом и тимьяновым соусом	200 гр // 525
РУЛЕТЫ ИЗ БАРАБУЛИ СЛАБОЙ СОЛИ с икорным кремом, тартаром из креветки и вяленой черноморской скорпены	180 гр // 525	СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ЛОКАЛЬНЫХ СЫРОВ с маринованными орехами и джемом из фейхоа	200/60 гр // 745
РУЛЕТЫ ИЗ ФОРЕЛИ СЛАБОЙ СОЛИ с креветочным кремом, тертой рапаной, дробленным орехом и цитрусовым соусом	180 гр // 585	ХЛЕБНАЯ КОЗИНА	120

Евгений Вийтык - шеф-повар ресторана «Винотеррия». Президент Гильдии шеф-поваров Черноморского побережья, идеолог и популяризатор локальной Черноморской кухни. Евгений словом и делом доказывает, сколько вкусных и нетривиальных блюд можно приготовить из даров побережья. Кстати, рыбу шеф часто добывает сам, благодаря увлечению подводной охотой. Особое внимание уделяет авторской соусной системе. Евгений, являясь потомственным шеф-поваром, отдает дань уважения своей бабушке, которая была заслуженным поваром Украины.

САЛАТЫ

САЛАТ С МАЛОСОЛЬНОЙ БАРАБУЛЕЙ, 230 гр // 465
печеным перцем,
картофельными нузетами,
перепелиными яйцами
и соусом барто

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ВОДОРΟΣЛЯМИ ЧУКА 250 гр // 625
печеным перцем, томатами
черри, маринованным огурцом
под цитрусово-горчичной
заправкой

САЛАТ С ТЕПЛОЙ ТЕЛЯТИНОЙ, ВЯЛЕННОЙ СВЕКЛОЙ 230 гр // 485
лесными грибами, вяленой
вишней, зеленым яблоком
и медово-маковой заправкой

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ ЯГНЕНКОМ, МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ 230 гр // 525
лесными грибами, печеным
перцем и соусом венегрет

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ 250 гр // 485
под сливочно-сырной заправкой
и ореховой крошкой

САЛАТ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 250 гр // 770
с зеленым яблоком,
томатами черри и
водорослями чука

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ В ТРАВАХ, СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, 230 гр // 465
маринованной грушей,
зеленой фисташкой
и цитрусовым соусом

САЛАТ С ЖАРЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ В ПИКАНТНОЙ ГЛАЗУРИ, 240 гр // 465
зеленым яблоком,
маринованным виноградом,
томатами черри под дынно-лимонграсовым соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ С МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ, 220 гр // 475
яблочно-дынным кремом и
гелем из черной смородины

РАПАНА ПО-ЧЕРНОМОРСКИ 220 гр // 495
с жареным луком, печеным
перцем и сливочным соусом

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С СОУСОМ ИЗ ДЫНИ И ПЕЧЕНОГО ЯБЛОКА 220 гр // 625
и жареными лепестками
арахиса и гелем из копченой
груши

МИДИИ ЧЕРНОМОРСКИЕ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ 300 гр // 595
с сыром горгонзола и
базиликовым маслом

ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЯ В КУКУРУЗНОЙ КОРКЕ 250 гр // 495

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 220 гр // 655
в пикантной глазури
и соусом барто

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТОМ ЯМ ПО-ЧЕРНОМОРСКИ С КРЕВЕТКАМИ, МЯСОМ РАПАНА И МИДИЯМИ 280 гр // 545

КРЕМ СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, 300 гр // 345
лесными орехами и
базиликовым маслом

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ СУП С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, 280 гр // 425
сыром горгонзола
и тархуновым маслом

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, 300 гр // 325
куриной грудкой
и перепелиными яйцами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ МОЛОДОГО БАРАШКА ПОДАЕТСЯ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ, яблочно-лаймовым кремом и тимьяновым соусом	280 гр // 695	ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС С ОВОЩНЫМ ПЮРЕ, маринованными лесными грибами, луковым мармеладом и базиликовым маслом	280 гр // 695
УТИНАЯ НОЖКА ТОМЛЕНАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ, с птитимом в ореховой крошке, пряной грушей и кукурузным соусом с тархуновым маслом	280 гр // 595	ФИЛЕ ЗАПЕЧЕННОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ АЛЬ-ДЕНТЕ, маринованными артишоками и кукурузным соусом	270 гр // 745
РЕБРА СВИНЫЕ В ГОРЧИЧНО-ЦИТРУСОВОЙ ГЛАЗУРИ С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, грибами и маринованными томатами	330 гр // 525	СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОМОРСКОЙ КАМБАЛЫ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ, зеленым брокколи и кремом из печеных корнеплодов	100 гр // 650
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СЫРНЫМ ПЮРЕ, маринованными баклажанами и цитрусовым соусом	280 гр // 455	СТЕЙК ИЗ ГОЛУБОГО МАРЛИНА С ОВОЩАМИ АЛЬ-ДЕНТЕ, артишоковым кремом и соусом барто	100 гр // 425
СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с печеными овощами	за 100 гр // 625	ФИЛЕ ЗАПЕЧЁННОГО ПЕЛЕНГАСА С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ кремом из печеной моркови в цитрусах и яблочно-тимьяновым соусом	270 гр // 595

И НА ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ГЕЛЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, фисташковой крошкой и мороженым из манго	180 гр // 365	КРЕМ БРЮЛЕ С ШОКОЛАДНОЙ ЗЕМЛЕЙ и ягодным гелем	180 гр // 345
ВАНИЛЬНАЯ ПАННА-КОТТА С КЛУБНИЧНЫМ ЖЕЛЕ и экзотическим соусом с сезонными ягодами	180 гр // 325	ДВА ШОКОЛАДА С ОРЕХАМИ И ЛАЙМОМ под дынно-клубничным соусом	180 гр // 345



Винотеррия

«ВИНОТЕРРИЯ» -
ЭТО УЮТНАЯ ЛОКАЦИЯ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИЙ.
УЖЕ СЕЙЧАС ВЫ МОЖЕТЕ
ЗАПИСАТЬСЯ НА ЭКСКУРСИЮ
И ДЕГУСТАЦИЮ
НАШИХ ВИН.*

ПОДРОБНЕЕ ОБО
ВСЕХ НАШИХ
МЕРОПРИЯТИЯХ
И НАПРАВЛЕНИЯХ
МОЖНО
ОЗНАКОМИТЬСЯ

ТУТ

