

# МЕНЮ

Beautiful  
and creative  
menu

Catalog winter|24

*ЧЕСТЬ И СОУС*

ТОЛЬКО ЧЕСТНАЯ  
АВТОРСКАЯ КУХНЯ

ТЕ САМЫЕ  
GUSSI!

*Время стимпанка...*

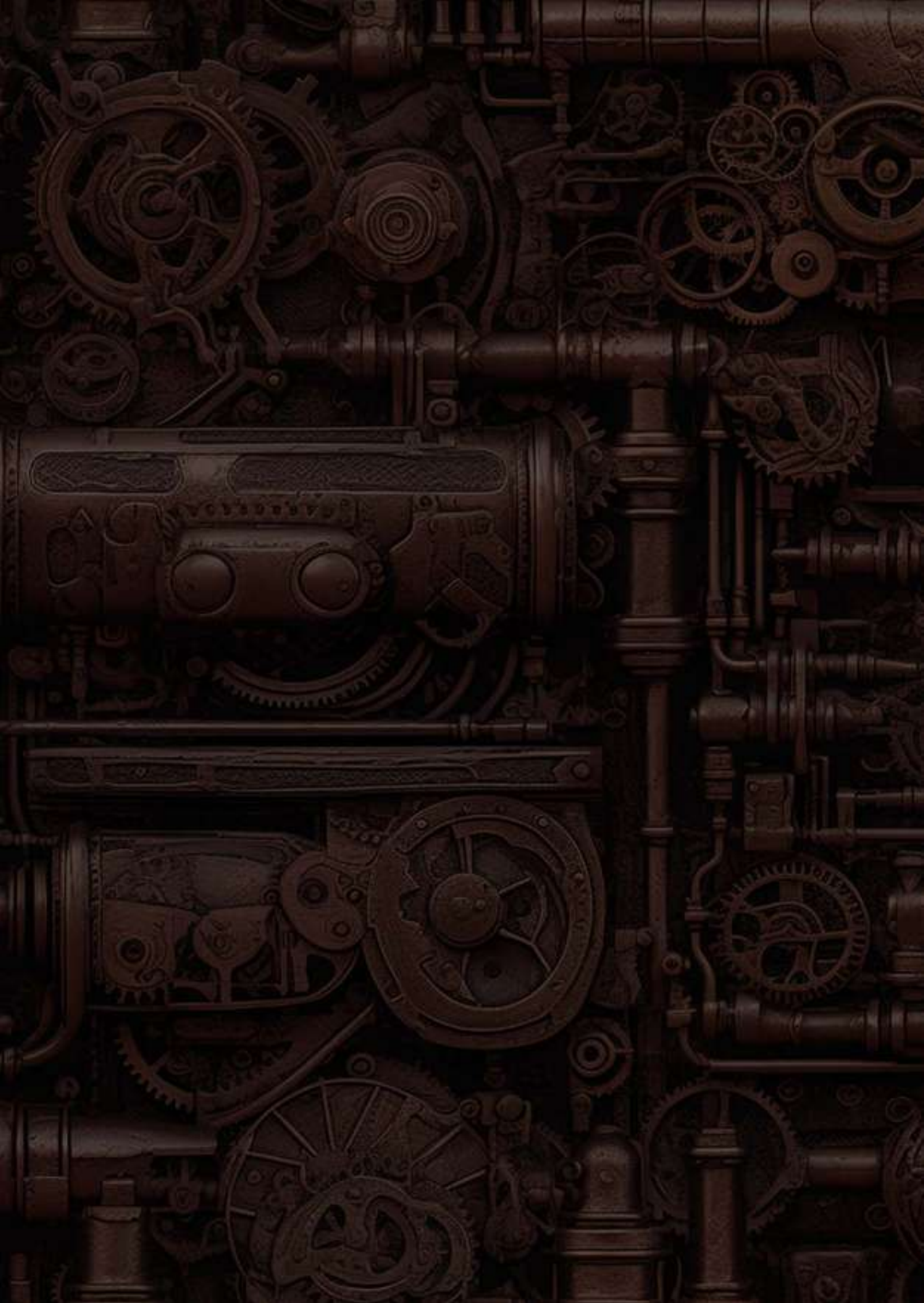
АВТОРСКАЯ  
КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ  
КУХНЯ ОТ СЕТИ РЕСТОРАНОВ  
«GUSSI»

ART&FOOD

*Как создаются произведения  
искусства на тарелке?*

сеть ресторанов  
**GUSSI**







# НАШИ РЕСТОРАНЫ



1. Gussi - Ялта

3. Gussi - Краснодар

2. Gussi - Adler





## BRIDGETEAM – УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ СЕТИ GUSSE. АВТОРСКАЯ КУХНЯ РЕСТОРАНОВ – ЭТО ЕДА С ОТМЕННЫМ ВКУСОМ И НЕПОВТОРИМЫМ СТИЛЕМ.

[WWW.BRIDGETEAM.RU](http://WWW.BRIDGETEAM.RU)



### Ресторан «GUSSE» ЯЛТА

Первый ресторан сети GUSSE находится на берегу Черного моря. GUSSE – ресторан авторской кухни. Эклектичный интерьер с элементами стимпанка создает неповторимую атмосферу. Две открытые террасы с видом на море, большая детская комната и живая музыка. Изюминка ресторана – домашние гуси, которые живут в ресторане, вальяжно ходят среди столов и с удовольствием фотографируются с гостями.

Ялта, Массандровский пляж, ул. Свердлова, 9  
[@gussi\\_yalta](https://www.instagram.com/gussi_yalta)

### Ресторан «GUSSE» АДЛЕР

Ресторан авторской кухни в инфраструктуре ТРЦ Мандарин. Эклектичный интерьер ресторана основного зала и открытая летняя терраса созданы в оригинальном стиле франшизы GUSSE с элементами стимпанка, гипсовыми фигурами гусей и обилием зелени.

Адлер, ул. Бестужева, 1/1  
[@gussi\\_adler](https://www.instagram.com/gussi_adler)



### Ресторан «GUSSE» КРАСНОДАР













Третий ресторан сети GUSSE – сочетание эклектики, стимпанка и современного шика. Кухня ресторана – компромисс между ностальгической тягой к традиционным блюдам русской кухни и современными трендами, в оригинальном прочтении бренд-шефа Вячеслава Беркута.

Краснодар, ул. Гимназическая, 30  
[@gussi\\_krd](https://www.instagram.com/gussi_krd)





# СОДЕРЖАНИЕ

	ХОЛОДНЫЙ БАР _____	6
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ _____	14
	САЛАТЫ _____	24
	СУПЫ _____	32
	ЕДА БУДУЩЕГО _____	36
	ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА _____	46
	ГОРЯЧЕЕ. РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ _____	54
	ГОРЯЧЕЕ. ПТИЦА И МЯСО _____	60
	ДОМАШНЯЯ ПАСТА _____	70
	ОВОЩИ _____	72
	ХЛЕБ И ПИРОЖКИ _____	77
	ДЕСЕРТЫ _____	78



# ХОЛОДНЫЙ БАР



*Всю икру подаем  
со сметаной  
и блинчиками*



1.



## ЗВЕЗДА ЭКРАНА

*На съемках нашумевшей комедии «Иван Васильевич меняет профессию», режиссер Леонид Гайдай решил использовать для царского застолья только натуральную еду, без бутафории. Специально для этого дела режиссер закупил черную икру на сумму в 200 советских рублей, что тогда соответствовало среднестатистической зарплате квалифицированного рабочего.*

## МАЛ ЗОЛОТНИК, ДА ДОРОГ!

Красная икра тем вкуснее, чем мельче её размер и насыщенней цвет. Однако это дело на любителя.

## КОРОЛЕВА ПИРА

Икра черная осетровая встречается в описаниях во многих древних летописях. Общеизвестен документ времен Золотой Орды (примерно 1200 год), в котором летописцы описывали прием у хана Батыя и упоминали черную икру в качестве основного блюда.

## Икра

1. ЧЕРНАЯ ОСЕТРОВАЯ АСТРАХАНЬ 5500,35 р.
2. ЛОСОСЕВАЯ МУРМАНСК 850,57 р.
3. ЩУЧЬЯ АСТРАХАНЬ 850,37 р.



## БЕСПРИСТРАСТНАЯ СТАТИСТИКА

На мировом рынке каждый год продаётся около миллиона тонн красной икры. Получается, что каждый среднестатистический житель планеты от новорожденного до глубокого старца каждый год съедает по 200 граммов этого деликатеса.

## ОПЕРНОЕ ДИВО

Фёдор Шаляпин очень любил икру и считал необходимым её употреблять чуть ли не каждый день. Ел он её с большим удовольствием, просто накладывая ложкой на бутерброд из белого хлеба со сливочным маслом и запивал водкой. С точки зрения современных медиков такая еда не улучшает, а портит здоровье, чрезмерно нагружая печень и поджелудочную железу.

## ТОТ САМЫЙ

Оливье самый первый салат, приготовленный Люсьеном Оливье, в числе прочих компонентов содержал мясо рябчиков и красную икру.

## ЕДИМ ЛОЖКАМИ!

В красной икре есть практически все необходимые для человека вещества. Если питаться только красной икрой, то достаточно было бы съесть её в количестве равном всего лишь 200 граммов в неделю.





Древнейшим из обнаруженных съеденных устриц насчитывается 164 000 лет. Створки моллюсков были найдены в южноафриканской пещере Пиннакл-Пойнт. И это не единичный случай: археологи находят устричные ракушки на стоянках первобытных людей и на территории Европы, и в Азии, и в Африке, и в обеих Америках.

В Европе разведением устриц начали заниматься еще в Древнем Риме. Именно там 2500 лет назад был создан первый устричный парк — остреарий. В античные времена устрица была излюбленной пищей всех слоев населения. Методика выращивания устриц с тех пор почти не менялась.



22500,37 р.

# ПЛАТО БУРЖУА

*полдюжины устриц, морские гребешки, угорь, камчатский краб, осетровая икра, форель.*

*Подается с лимоном, соусом шисо, понзу и топленым маслом*



# Тартар

## ИЗ ФОРЕЛИ

С МАНГО, АВОКАДО И СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ

1190,53 р.



Тартар из форели готовится из свежей сырой рыбы и приправ. Его обычно едят как закуску. Для приготовления в Германии, например, нарезанное филе форели солят и перчат, смешивают с мелко нарезанным луком-шалотом, зеленым луком или базиликом, а также заправляют уксусом или лимонным соком на выбор. Оттеняют маслом и специями, такими как укроп или кориандр.



# МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

## ИСКУСНЫЕ ГРЕБЕШКИ

Изображение дивных раковин можно встретить и на фресках католических соборов. Если приглядеться, то фреска с изображением Страшного Суда тоже дополнена гребешками. Восставшие из мертвых держат в руках раковины как защиту от Сатаны. Не остался равнодушным к раковине и Сандро Боттичелли. На своей картине он изобразил богиню Венеру, появившуюся из большой раковины гребешка. Пуссен, Тьеполо и Тициан также изображали ее на колеснице из раковины, запряженной морскими коньками или держащую в руке экземпляр поменьше.



### НА ВЕС ЗОЛОТА

В некоторых странах гребешки служили разменной монетой. Рыцари во времена крестовых походов держали при себе раковину как оберег. Пилигримы носили их на шляпах или походных сумках в качестве знака особого отличия.

На месте, где проповедовал, а затем и умер Святой Яков, вырос город – Сантьяго де Компостелла. Самим Папой Римским разрешено было здесь продавать освященные товары, среди которых были и так называемые «гребешки Святого Якова».

990,35 р.

с соусом шисо  
трюфельным маслом,  
клубникой и дайконом



## АССОРТИ САШИМИ

краб, гребешок, форель, угорь.  
Подается с лимоном, соусами шисо  
и кимчи-майо

3550,57 р.



Угорь у японцев, ценящих питательную рыбу, считается очень полезным блюдом. Его коптят, жарят и применяют при готовке салатов, закусок, суши, роллов. Знаменитый мисо-суп в Японии также часто делается из угря.

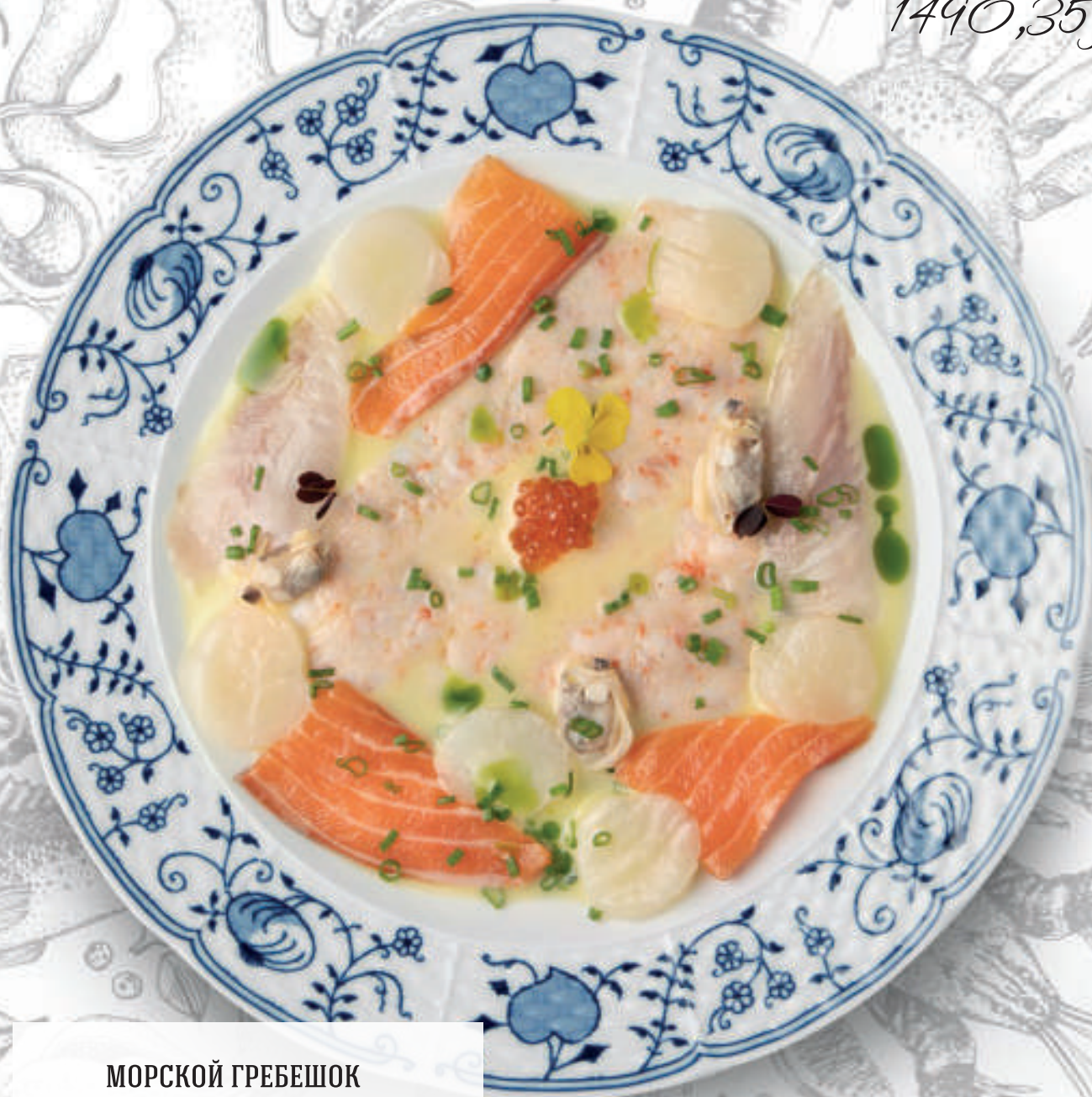
У жителей страны есть традиция — семья выбирает особый «угревой» день (обычно это выходной), и готовит блюда только из угря. Рыба известна благодаря полезным свойствам — в угре содержатся: витамины В3, А, Е; фосфор; кобальт; сера; хром.



# КРУДО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

*морской гребешок, филе форели, вонголе,  
красная икра, филе лосося, соус «Цитронет»*

*1490,35 р.*



## **МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК**

- третий по популярности моллюск после устриц и мидий. Можно с уверенностью сказать, что это идеальная пища для тех, кто старается держать себя в форме. Однако не все морские гребешки, которые продаются в магазинах, будут одинаково полезны.



# Карпаччо

из томатов с камчатским крабом,  
каперсами и соусом «Modena»

2250,73 р.



Томаты признаны овощами, но на самом деле они являются ягодами. В 1893 году Верховный Суд США признал томаты овощами из-за способа их использования и приготовления, хотя ботанически томаты являются плодами растения.



# Колоды

## ЗАКУСКИ

### ОЛИВКИ

Оливки Ночеллара Bella Contadina также известные как оливки Кастельветрано (Castelvetrano), выращиваются на Сицилии в долине Белиса. Красная почва, запах моря и средиземноморский климат создают микрoэкологические условия, которые улучшают драгоценные свойства оливок Ночеллара (Nocellara). Оливки Ночеллара «сладкие», чрезвычайно хрустящие, с оригинальным, натуральным и глубоким ярко-зеленым цветом.



### ИТАЛЬЯНСКИЕ ОЛИВКИ «НОЧЕЛЛАРА»

*маринованные оливки «Ночеллара»  
с гранатом и эстрагоном*

*590,57 р.*

### Пряная СЕЛЬДЬ

*с ароматным картофелем,  
домашним маслом,  
ялтинским луком*

*690,35 р.*



*До 15 века селедку ели только небогатые и монахи — несмотря на то, что известна она была очень давно. Дело в том, что селедка пахла прогорклым жиром, но главное — очень горчила.*

*А затем произошел «селедочный переворот»: простой рыбак из Голландии Виллем Бойкельзоон удалил сельди перед засолкой жабры. Готовая селедка оказалась совсем не горькой, а очень даже вкусной. Она настолько полюбилась голландцам, что рыбаку поставили памятник.*



# ЭКЛЕРЫ



## С КРЕВЕТКАМИ

*дайконом, красной икрой,  
заправленный соусом  
майо-кимчи  
и кунжутом васаби*

*590, 57 р.*



## С КАМЧАТКИМ КРАБОМ

*тартар из огурца  
и сельдерея, цитрусовый  
майо, красная икра,  
кунжут кимчи*

*690, 57 р.*

Само название «ЭКЛЕР» в переводе с французского означает «вспышка молнии» и описывает скорость, с которой эти лакомства исчезают, если оставить их без присмотра. Французы считают, что идеальные эклеры должны быть длиной 14 сантиметров, ровной формы.







Китайский художник Ци Байши прославился благодаря своим полотнам с изображением креветок. Креветки могут жить как в морской, так и в пресной воде. Самая большая креветка на планете – черная тигровая. При длине тела в 35 см вес одной креветки может достигать 650 граммов. В английском языке есть сразу два слова, обозначающих креветку – shrimp и prawn. Их этимологии и причинам возникновения посвящены обширные научные труды.

# РУЛЕТ *890,73 р.* ИЗ ЗАМОРСКОЙ КРЕВЕТКИ

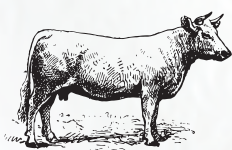
*с сыром страчателла, ялтинским луком, тартаром из огурца, икрой тобико, соусом терияки и соусом манго-маракуйя*



# Тартар

**ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
*с пармезановым айоли,  
трюфельным маслом  
и листьями романо*

1050,53 р.



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

В древние времена считалось, что трюфели возникают из молнии, брошенной в дуб царем богов Зевсом. Зевс был известен своей божественной мужской силой, поэтому трюфели считают афродизиаком.





Помните картину Сальвадора Дали «Постоянство памяти»? По легенде, и тут дело не обошлось без сыра. Говорят, что на её создание художника вдохновил вкус и консистенция сыра «Камамбер».



## АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ И БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ

*тет де муан, камамбер,  
рокфор, пармезан,  
кизиловое варенье,  
цветочный мед  
с кедровыми орехами*

*1490,35 р.*

Самый старый сыр был найден археологами в гробницах Китая на шеях мумий. Его возраст — около 3 800 лет. Ещё одни древние ценители сыра — египтяне. В гробнице Птамеса во время раскопок был найден твёрдый сыр возрастом более 3 200 лет.



# ТАР ТА ДЕТ КИ

*с угрем  
и сибаом*

*с сыром страчателла  
и икрой палтуса*

*950,73 р.*





# ЛАПОТЬ

с гусем,  
вешенками в соусе Шампань

950,37 р.



## ВЕШЕНКА

обыкновенная или устричный гриб, очень перспективная для культивирования в домашних условиях. Первые опыты по разведению этих грибов были проведены в Германии еще до Первой мировой войны, а во время войны их усиленно выращивали как дополнительный источник питания. Сегодня довольно часто культивируют на дачных участках на специально подготовленном субстрате или пнях. В естественной среде они поселяются на ослабленных деревьях или рыхлой древесине.





## УГОРЬ

В Польше угрей готовили на Рождество, на свадьбу и к дню св. Михаила (29 сентября). Считалось, что в Михайлову ночь самый обильный улов угрей.

В Японии и на Тайване мясо молодого американского угря считается деликатесом. За 0,5 кг мяса этого угря в Азии гурманы платят до 300-600 евро.

У электрического угря напряжение тока в момент разряда «электрорыбы» может достигать 500 вольт!



# Лапота

**с копченым угрем,  
сыром страчателла  
и кунжутом васаби**

*1190,73 р.*





# Паштет

**ИЗ ГУСЯ  
С КИЗИЛОВЫМ ВАРЕНЬЕМ**

790,53 р.

По одной из версий, слово «паштет» — немецкого происхождения. Pastete в переводе означает «пирожок», «начинка». Название достаточно точно отражает способ приготовления и суть этого блюда: паштет представляет собой фарш из различных ингредиентов.

Однако на звание родины паштета наряду с Германией претендует и Франция. Надо, сказать, небезосновательно. Дело в том, что по другой версии, слово «паштет» произошло от французского *pate*, что в переводе означает «тесто». Перевод можно понимать двояко: во-первых, как известно, паштет представляет собой тестообразную массу, а во-вторых, паштет во французской кухне часто представляет собой начинку для круглых пирогов.

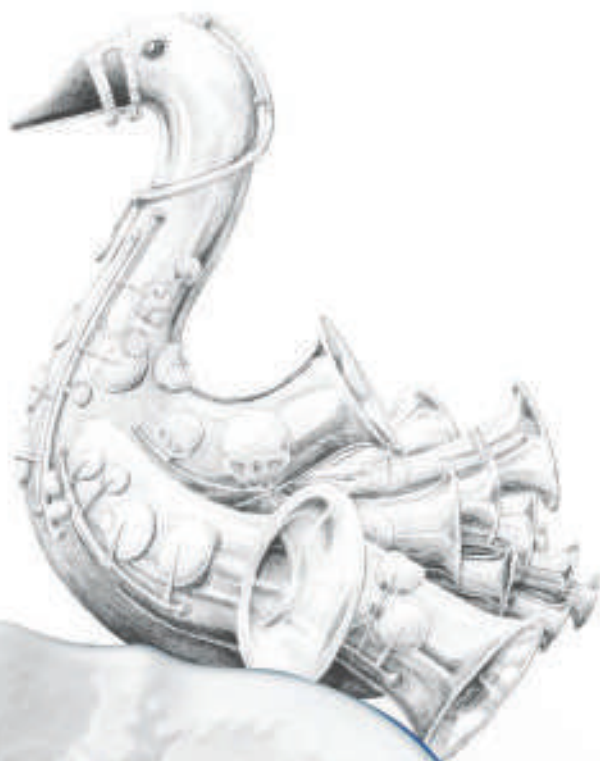




## **СЫР СТРАЧАТЕЛЛА -**

*по традиционной технологии изготавливается вручную.  
В Италии страчателла изготавливается в течение  
всего года, но истинные гурманы считают, что вкус сыра,  
полученного зимой и осенью, уступает продукту,  
сделанному весной и летом.*

*Именем «страчателла» в Италии назван не только сыр,  
но также суп с яичными хлопьями и мороженое,  
изготовленное по специальной технологии.*



# **СТРАЧАТЕЛЛА**

*с хурмой, цветочным медом, соусом из абрикосов  
и сублимированной клубники*

*990,73 р.*



# САЛАТЫ

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

790,35 р.

*с фисташковым песто, адыгейским сыром, ялтинским луком, каперсами и итальянскими оливками*

## САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ

670,73 р.

*с домашней брынзой, ялтинским луком, заправленный маслом из эстрагона и винкотто*



Основной компонент в греческом салате – томаты. Историки утверждают, что в Греции помидоры появились в 1818 году, но в те времена греки употребляли в пищу овощи целыми, не разрезанными. Первая легенда гласит, что греческий салат возник случайно вместе с волной эмигрантов. Интурист из крестьянской среды приехал в 19 веке в Америку и поделился блюдом в измененной форме, он нарезал овощи. Мода на простую еду, которую не употребляли аристократы, только простолюдины, добавила салату романтики и пикантности.



### ТОМАТЫ

Слово «помидор» переводится с итальянского языка как «золотое яблоко». Когда помидоры привезли в Европу в середине XVI века, их долгое время считали непригодными для еды и даже ядовитыми. Садоводы выращивали их как декоративное растение, привезенное из далеких стран. Первый рецепт европейского блюда с использованием помидоров был опубликован в 1692 году в Неаполе.





# САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

*с личи, бобами эдамаме, миксом сочных трав, кунжутом кимчи, томатами и азиатским соусом*

690,35 р.



*Баклажан получил свое название на английском языке, которое звучит как «плод-яйцо» из-за того, что некоторые фермеры выращивают баклажаны белого цвета, форма которых напоминает куриное яйцо.*

*Китай стал первой страной, которая начала выращивать баклажаны в промышленных масштабах еще в 5 веке до н.э.*

*Баклажан на самом деле - ягода. Как и помидоры, эту культуру часто принимают за овощ, что ошибочно.*

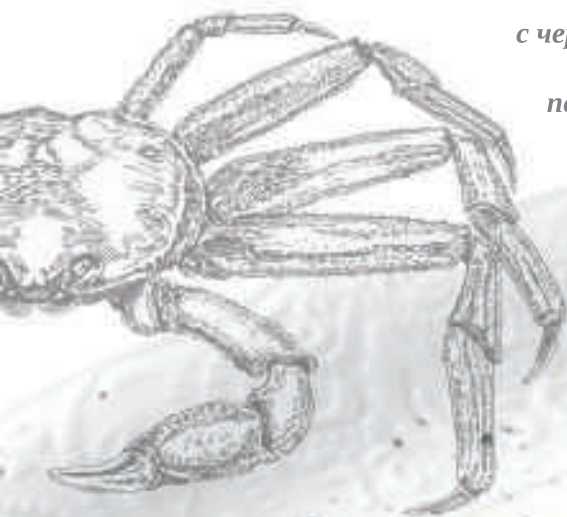




# ОЛИВЬЕ

## С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

*с черной икрой, аргентинскими креветками,  
лангустином, икрой тобико,  
печеными овощами, майо-сладким чили*



*4950,53 р.*

Камчатские крабы – одни из самых крупных членистоногих, которых мы знаем, их масса может достигать 20 кг. Их тела (головогруды без ног) вырастают до 80 см., с ногами достигают до 6 метров. Королевские крабы являются важной частью пищевой цепи в северной части Тихого океана.

На них охотятся различные животные, в том числе осьминоги, каланы и даже люди. Несмотря на это, популяция камчатского краба по-прежнему здорова, отчасти благодаря строгим правилам рыболовства.





## САЛАТ

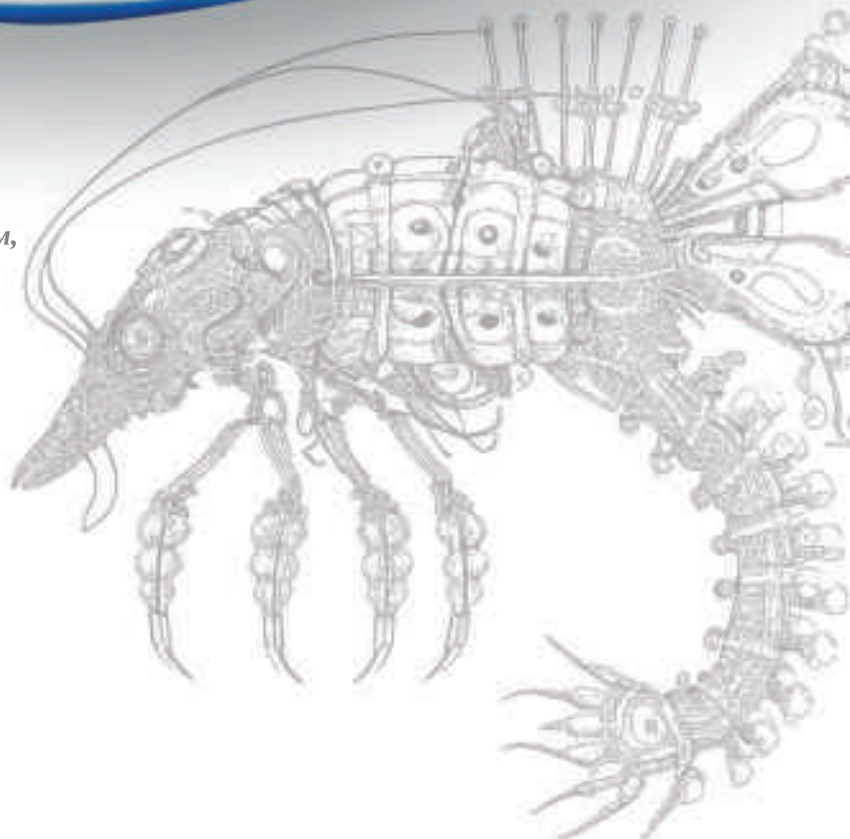
### *с тигровыми креветками*

*с хурмой, авокадо, слайсами огурцов, миксом сочных трав, абрикосовым соусом с лимонграссом, семенами чиа и сублимированной клубникой*

*1150, 73 р.*

Креветки были популярным блюдом уже в античные времена – простые жители Древней Греции и Римской империи предпочитали запекать и жарить их, а не варить. Популярность креветок объясняется простотой их ловли, ведь ракообразные водятся на мелководье, и их можно было раздобыть, даже зачерпнув воду ведром.

Берега Японии в теплое время года светятся в темноте – это происходит благодаря морским светлячкам, люминесцентным креветкам, обитающим в песке и хорошо заметным во время приливов и отливов.





# Мимоза

## С СИБАСОМ

*с камчатским крабом, угрем, сибасом, печеными овощами, майо-терияки, мочеными томатами, щучьей икрой и икрой палтуса*

990,37 р.



Салат Мимоза изначально был призван стать символом женства, вкуса и изысканности. В России в начале XX века в моду вошел французский салат «Мимоза». Это блюдо было своеобразным отражением французской модной тенденции, пришедшей в ту пору в Россию. Салат «Мимоза» состоял из трёх слоёв: красной рыбы, яйца и моркови. Причём каждый слой был мелко нарезан, который напоминал цветы мимозы. Именно этот салат и дал название нашему блюду.





# ОЛИВЬЕ

## С КАМЧАТКИМ КРАБОМ

*сахалинскими креветками, печеными овощами,  
майо-сладким чили, икрой масаго*

*1050,53 р.*



Всю свою долгую жизнь камчатские крабы проводят в странствиях, причем каждый год повторяют один и тот же маршрут. Камчатский краб — исключительно бегающее животное и совершенно не приспособлено ни к плаванию, ни к зарыванию в грунт.





# ОЛИВЬЕ С УТКОЙ

*печеными овощами, майо из трав*

*790,35 р.*



Одомашнивать уток начали ещё в древней Месопотамии, около 5000 лет тому назад, это подтверждается археологическими находками.

Из-за широкой распространённости и дружелюбия птицы стали популярными персонажами мультфильмов. Самые популярные вымышленные утки — Дональд и Даффи Дак.



## САЛАТ С РУЛЕТОМ ИЗ ЦЕСАРКИ

*с томатами, авокадо,  
трюфельно-горчичным соусом,  
миксом сочных трав*

790,53 р.

В Древнем Риме и Древней Греции эти птицы были импортированы и были большими фаворитами знати.

Мясо цесарок темно-бордового цвета, богато железом, витаминами А и Е, аминокислотами. Цесарка выживает при температуре от -50 до +45°C. Мясо цесарок диетическое. В нем содержится 95% аминокислот и водорастворимых витаминов, а еще минеральных веществ.





# СУШИ



## Крем-суп

### ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

*с шампиньонами  
и трюфельным маслом*

620,37 р.

Как и люди, белые грибы загорают на солнце. Если они растут там, куда регулярно попадает солнечный свет, шляпка у них будет тёмно-коричневая, а если они вырастут в тени, она останется светлой.

Рекордный по размерам белый гриб был найден российскими грибниками, он весил чуть меньше 10 килограммов, а диаметр его шляпки составлял 58 см. Вообще это редкость, обычно самые крупные экземпляры имеют шляпку до 20-30 см диаметром, а весят меньше килограмма.



Борщ готовят почти 500 лет. Это традиционное блюдо упоминается еще в новгородских рукописных книгах 16–17 веков, рассказывающих о службе ямщиков. Советы по приготовлению борща из борщевика, свеклы и капусты встречаются и в литературном памятнике 16 столетия — «Домострое».

В США есть «борщевой пояс». Эта местность находится далеко от родины борща — в окрестностях Нью-Йорка. Своим названием The Borscht Belt обязан евреям-ашкеназам — выходцам из России, Украины и Польши, которые поселились здесь и привезли с собой рецепт этого блюда.

Старый добрый борщ не только завоевал полмира, но и отправился на орбиту в алюминиевых тубах. Рецепт для космонавтов разработали в одном из российских НИИ, а производят блюдо на Бирюлевском экспериментальном заводе в Подмосковье. Попробовать космический борщ можно и на Земле — он продается в специальных автоматах в Москве, Санкт-Петербурге и Кирове.

## БОРЩ

*с говяжьими щечками,  
салом, пампушками с чесноком,  
сметаной и зеленью*

*690,53 р.*







Много веков назад люди научились кипятить воду, бросая в сосуд из выжженного дерева или естественное углубление в скале раскаленные камни из костра. Правда, сам «бульон» был непригоден для употребления, а ели только сварившиеся мясо и овощи.

По некоторым источникам первый суп был куриным и появился он в древнем Египте, а появился он, согласно легенде, случайно: раб украл курицу, чтобы зажарить ее на костре, а когда стражники бросились за ним, бросил ее в горшок, где варились целебные травы и корни. Общеупотребителен был суп в Древней Греции, там существовала поговорка: «Вся Греция выросла на фасолевом супе». И сегодня у греков он в меню по пятницам.

### **БУЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

*с домашней лапшой  
и рулетом из цесарки*

*490,73 р.*



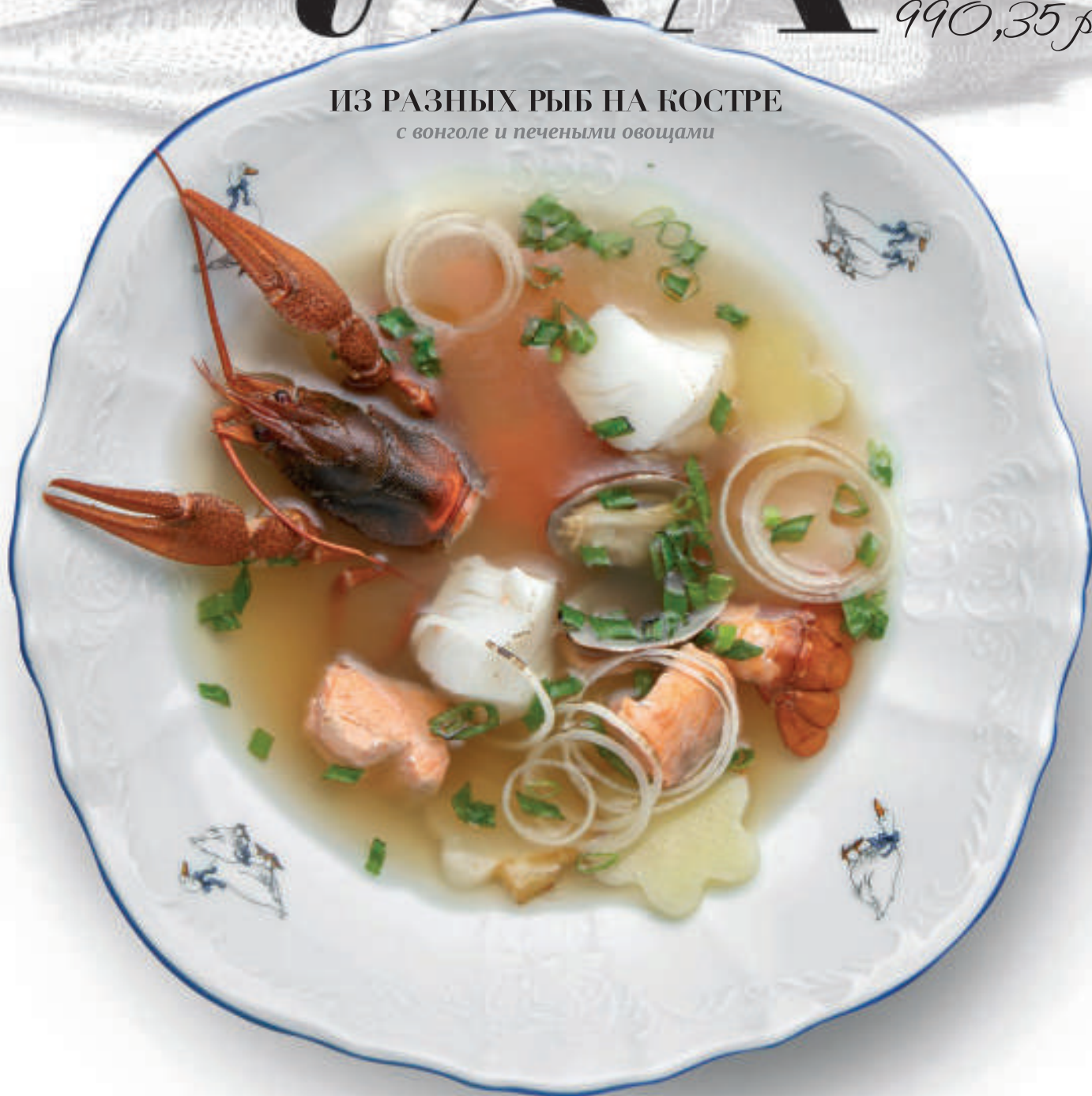


# УЖА

990,35 р.

## ИЗ РАЗНЫХ РЫБ НА КОСТРЕ

*с вонголе и печеными овощами*



Оказывается, слово «уха» существует не только в русском языке, но еще и в сербском, болгарском и словенском. Перевод один и тот же – суп. Однако прародителем этого слова является индоевропейское «jusa», что означало «отвар». Таким образом, в древности похожими словами называли любые супы (и не только рыбные). Со временем в «отвары» добавлялись другие ингредиенты, и они получали другие названия.

В одном из рассказов писатель Лесков написал, что уху нельзя сварить без рыбы.

Уха была популярным блюдом как среди крестьян, так и среди дворян. Однако в разных по достатку семьях ели суп по-разному. В крестьянских семьях вместе с ухой подавали булочки, по праздникам – пирожки, а в богатых семьях уха не обходилась без дополнений в виде рыбных пирогов и расстегаев.



# ЕДА будущего

## ЗЕЛЕНый САЛАТ

с авокадо,  
спаржей, киноа,  
бобами эдамаме  
и кремом из тофу

990,53 р.

### **КИНОА**

не содержит глютен  
и подходит аллергикам



В мире существует более  
200 видов спаржи

Одними из первых  
употреблять спаржу в пищу  
начали древние греки более 2500  
лет назад. Именно в Древней  
Греции спаржу начали  
выращивать в прикладных,  
а не в декоративных целях.



# Мартар

ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

С ПАПАЙЕЙ И МАСЛОМ ИЗ ЛЬНА

1780,37 р.



*Никто не знает, где впервые вырос  
первый стебель льна*

Достоверная история происхождения этого растения неизвестна. Однако по некоторым косвенным доказательствам ученые предполагают, что лен пришел в другие страны из горных областей Индии и Китая. На родине растение возделывалось очень давно: согласно археологическим раскопкам, древнейшие стебли датируются II тысячелетием до н. э. В Россию семена льна завезли из Азии, примерно в X веке.



# КРОЛИК

*приготовленный  
на пару с корнеплодами,  
пак чой и соусом «Вьерж»*

*1570,53 р.*



Соус вьерж является наследником соуса традиционной французской гастрономии, представляющим собой простую смесь размягченного сливочного масла и лимонного сока, взбитую до образования пены.

Соус был популяризирован в 1980-х годах

Мишелем Гераром, французским шеф-поваром, одним из основателей новой кухни и изобретателем Cuisine minceur (более лёгкие версии традиционных блюд новой кухни), из Эжени-ле-Бен, Аквитания, на юго-западе Франции. С тех пор соус стал современной классикой.



# Спагетти

ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ 

с фисташковым песто  
и вялеными томатами

790,73 р.

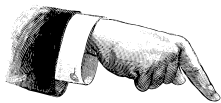


*Классической рецептуре песто уже более 200 лет. Впервые официально о нем написали в 1865 году, однако соус был известен еще со времен Римской империи.*

*Итальянцы настолько обожают свой соус, что основали ежегодный чемпионат мира по приготовлению генуэзского песто. В конкурсе участвуют как профессиональные повара, так и любители.*

*В Италии песто – обязательный элемент свадебного меню. Это символ богатого стола и хороший знак для молодых супругов.*





**СИБАС** - ресторанное наименование, происходит от английского «sea bass» - морской окунь. Правильное биологическое название рыбы, присвоенное ихтиологами, - лаврак обыкновенный. Сибас - представитель семейства мороновых, морская рыба премиум-класса. Высоко ценится на мировом рынке среди гурманов и рестораторов.

Сибас, или лаврак, он же морской волк, койкан, раньо, спигола — за множеством имён скрывается широко распространенный в Атлантическом океане, Средиземном и Черном морях хищник. Эта рыба — признанный фаворит почитателей морской кухни, сторонников здорового образа жизни и любителей правильного питания.

*Сибас* 1680,37 р.

на пару с цукини, брокколи,  
слайсами сельдерея,  
кремом из куркумы  
и маракуйи



## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

на кокосовом молоке  
с имбирем и маслом  
из авокадо

590,35 р.





## САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

с папайей, маракуйей, семенами чиа,  
миксом сочных трав, заправленный  
лимонным маслом

1690,53 р.



### ПОЛЬЗА ПАПАЙИ

В плодах содержится папаин — вещество, схожее с желудочным секретом человека, помогающее расщеплять жиры и белки.

Экзотический продукт признан диетическим, поскольку практически не содержит углеводов и жиров.



# Палтус

*с лимонным пюре, морским гребешком, спаржей, вонголе, молочными бобами эдамаме и листьями романо*

*1320,73 р.*

Большую часть жизни палтус проводит на дне, причём выбирает чистые и не заиленные места.

При рождении палтус симметричен, каждый глаз на своей стороне. Где-то через шесть месяцев один глаз мигрирует на другую сторону головы, и глаза остаются такими навсегда.





# Десерт Капля

*березовый сок, сок алоэ, свежая малина и голубика  
и соус из шпината*

750,53 р.



Сок алоэ в своем составе содержит микроэлементы, минеральные соли, витамины: А, В1, В2, В3, В6, В9, С, антиоксиданты (витамин Е), множество аминокислот, а также дубильные соединения, флавоноиды и каротиноиды.





## КЕШЬЮ КЕЙК

*с голубикой, малиной  
и орехом pekan*

790,73 р.

*Дуар*



Орешки кешью растут на очень полезных деревьях. Грушевидные плоды, на которых они вырастают, сами употребляются в пищу, как фрукты (строго говоря, это плодоножка), скорлупа идёт на производство масла, а стволы старых деревьев

служат ценным источником камеди. Вырастают эти деревья до 10-12 метров, иногда даже больше. По понятным причинам сбор орешков со столь высоко расположенных ветвей сильно затруднён. Поэтому они имеют такую ценность.



Семена чиа были главной едой инков, ацтеков, майя. Мужчины всегда брали их на охоту, так как они не занимают места, легко готовятся, надолго насыщают. В переводе с языка майя «чиа» означает «сила». Все плантации семян были уничтожены, когда испанцы завоевали Южную Америку. Однако индейцам удалось кое-что спрятать, а затем возродить. Сегодня чиа снова выращивают по всему континенту. Семена заменяли индейцам деньги. Ими платили налоги, покупали продукты или рабов. Мешок чиа в индейских племенах был лучшим подарком к свадьбе. Это было все равно, что подарить мешок денег или шкатулку драгоценностей.

Женщины майя использовали размолотые семена для ухода за собой. Говорят, именно в этом заключался секрет их молодости и красоты. «Чиа» – слово женского рода. Однако люди привыкли к словосочетанию «семена чиа». Поэтому средний род проскакивает в разговорах чаще.

# ЧИА-ПУДИНГ



## С КРЕМОМ ИЗ МАНГО И МАРАКУЙИ

*кокосовая эспума  
и спелая малина*

*790,35 р.*



## С ЯГОДНЫМ КРЕМОМ

*кокосовая эспума  
и спелая голубика*

*790,35 р.*





# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

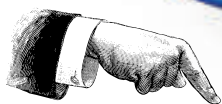


## ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА В СОУСЕ ХОЙСИН

*со свежими овощами  
и кремом из сметаны*

*1990,57 р.*

Основной ингредиент соуса Хойсин - сычуаньский перец, или китайский кориандр (хуацзяо, «цветочный перец» - кит.) не имеет никакого отношения ни к черному ни к красному перцам. Он обладает неповторимым кисловатым вкусом, лимонно-древесным ароматом и вызывает мятное послевкусие, похожее на онемение полости рта. Известно, что американские индейцы жевали сычуаньский перец для снятия зубной боли. Анестезирующие свойства этого растения используются в медицине и по сей день.



Соус хойсин готовится из ферментированных соевых бобов с добавлением чили, чеснока и смеси «5 перцев»: бадьяна, гвоздики, корицы, аниса и сычуаньского перца.



## ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ В МЕДУ

*с тимьяном,  
цитрусами и  
утиным соусом жу*

*1990,35 р.*



Уток люди одомашнили очень давно, это сделали ещё древние египтяне.

Страна, в которой утка пользуется наибольшей популярностью — Китай. Ежегодно там выращивается около двух миллионов уток, что составляет три четверти от мирового их производства. А вот в Латинской Америке утка в пищу практически не используется. Всего в мире существует около 110 различных видов уток.



Гусь – птица семейства утиных, считается одной из самых древних домашних птиц. Согласно истории, разводить гусей с целью получения мяса наши предки начали еще 3000 лет тому назад.

Для здорового человека, занимающегося регулярными физическими нагрузками, мясо гуся подходит идеально – оно помогает поддерживать силы, питает необходимыми витаминами.



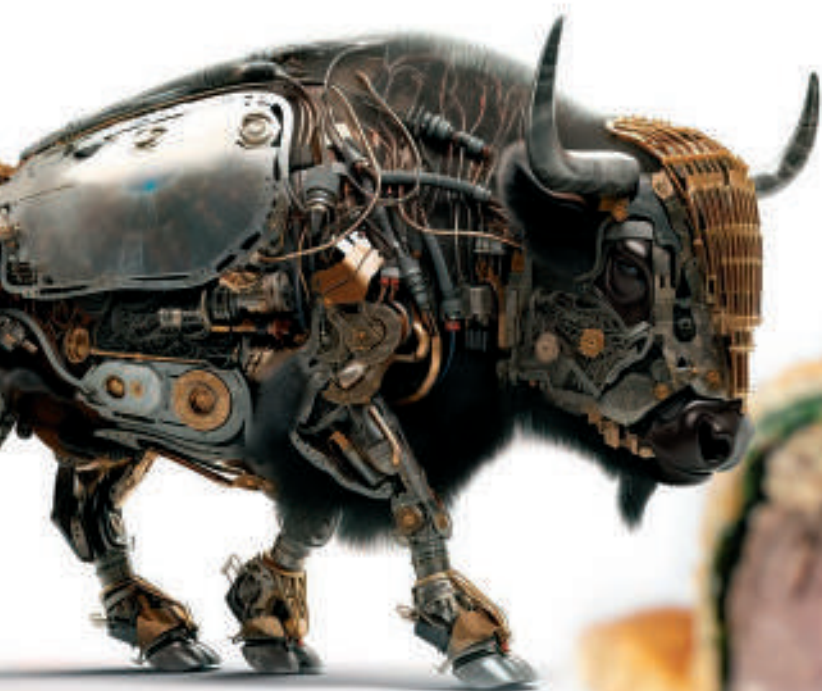
**ТОМЛЕННОГО В ПЕЧИ**

*с домашней лапшой, запеченными яблоками и соусом демигласс с травами*

*2990,53 р.*

# ПОЛГУСЯ





# ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН

*с соусом демиглас и сморчками*

*2690,37 р.*



*История происхождения говядины «Веллингтон» — настолько запутанный предмет исследований, что лучше ее просто есть и не думать, как, что и почему. Мясо в тесте запекали еще в Средние века и на материке во Франции, и на острове в Британии.*

*Блюдо названо в честь полковника Артура Уэлсли Веллингтона, который одержал победу над Наполеоном при Ватерлоо. По легенде, повар триумфатора переосмыслил начинку известного французского блюда.*



# ФРАНЦУЗСКИЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ

*с палтусом и форелью*

*подается с икорным соусом*

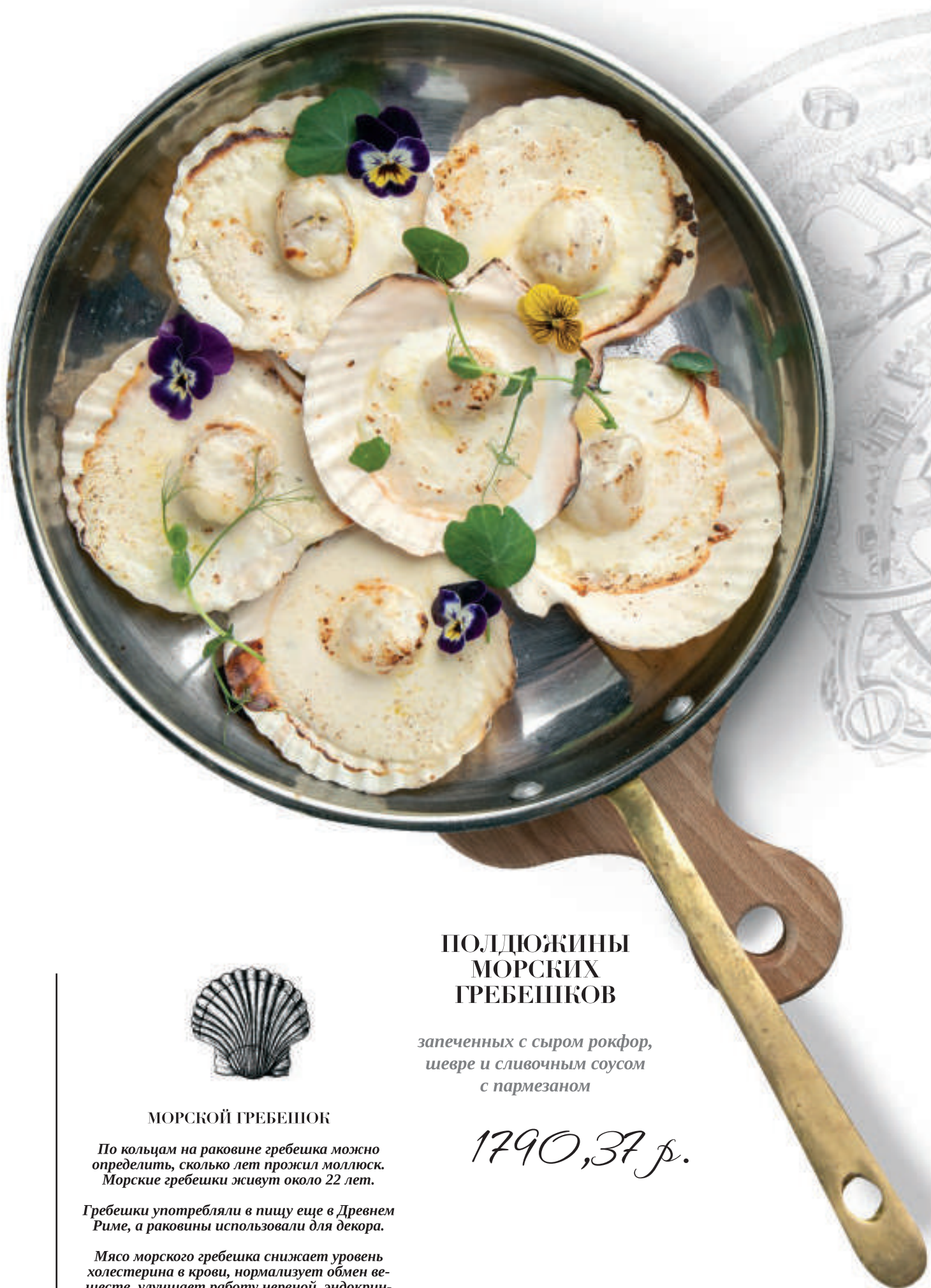
*2250,57 р.*



Пироги – это слишком банально и просто? А вот и нет! Это продукция, которая имеет богатейшую историю, и в ней случались подчас необычные вещи.

Например, пироги служили в качестве посуды. Это практиковалось в древние времена в Европе (и не только). Тесто использовали, как форму для хранения различных продуктов, и его не ели – съедобной считалась только начинка. В таком «контейнере» могло «храниться» что угодно – от мяса до фруктов. При подаче на стол внутренняя часть аккуратно изымалась, а «емкость» отдавали беднякам или просто выбрасывали.





#### МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

*По кольцам на раковине гребешка можно определить, сколько лет прожил моллюск. Морские гребешки живут около 22 лет.*

*Гребешки употребляли в пищу еще в Древнем Риме, а раковины использовали для декора.*

*Мясо морского гребешка снижает уровень холестерина в крови, нормализует обмен веществ, улучшает работу нервной, эндокринной и сердечно-сосудистой систем.*

## ПОЛДЮЖИНЫ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ

*запеченных с сыром рокфор,  
шевре и сливочным соусом  
с пармезаном*

*1790,37 р.*



# ЖУЛЬЕН

*с камчатским крабом*

*в соусе из шампанского  
и молодых сыров*

Мясо краба считается очень полезным и вкусным деликатесом, содержащее большое количество микроэлементов и витаминов. Оно отлично подходит для правильного питания, а также рекомендовано людям, желающим сбросить несколько килограмм. 40% от веса краба – это мясо.

*5590,35 р.*





# СОТЕ

С МОРЕПРОДУКТАМИ,

*палтусом, форелью  
в соусе из шампанского  
и молодых сыров*

*2790,53 р.*

Палтус — желаемая добыча для многих рыбаков. Это не удивительно, ведь мясо этой рыбы содержит огромный набор полезных веществ, кроме того, в нём практически не встречаются кости.

## С КАМЧАТКИМ КРАБОМ И ОСЬМИНОГОМ

*запеченных в соусе  
из шампанского  
с европейскими сырами  
и трюфельным маслом*

*6900,73 р.*



Как и дельфины, вороны и шимпанзе, осьминоги являются частью особого класса животных, которые могут использовать инструменты. Осьминоги - единственное морское животное, которое может открыть банку.



# ГОРЯЧЕЕ

## Рыба и морепродукты



### РАГУ ИЗ ТОМЛЕННЫХ РАПАНОВ

*в сливочном соусе со сморчками, вялеными томатами и слайсами сельдерея*

890,37 р.



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

*в азиатско-медовом  
соусе с дайконом,  
кунжутом кимчи  
и нитями чили*

*1120,35 р.*



Дайкон (он же японская, китайская, ледяная или сладкая редька, белый редис, мули, большой корень) — это подвид посевной редьки из семейства капустных.

Дайкон характеризуется низкой калорийностью и высоким содержанием клетчатки, витаминов и минералов.

В самой неблагоприятной внешней среде дайкон остается совершенно экологически чистым. Он не впитывает радиоактивные вещества и губительные соли тяжелых металлов. В то же время, при употреблении дайкон выводит вредные токсины из организма.



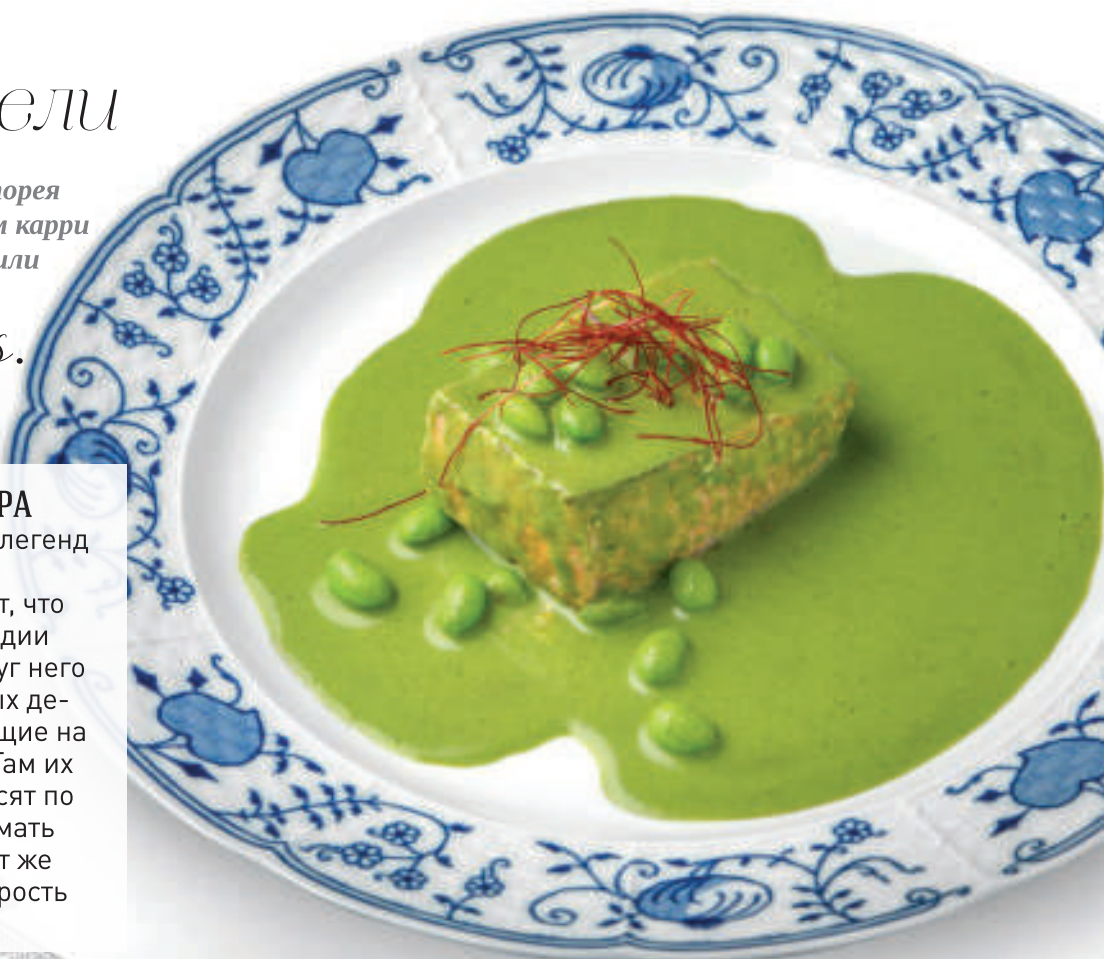
# Филе форели

*запеченной в листьях порея  
в тайском соусе с зеленым карри  
и бобами эдамаме с чили*

*1470,37 р.*

## ВСЯ МУДРОСТЬ МИРА

Одна из самых красивых легенд о лососе выдумана ирландцами. Она гласит, что в самом сердце Ирландии находится колодец. Вокруг него растут девять священных деревьев. Орехи, созревающие на них, падают в колодец. Там их съедают лосося и разносят по всему свету. Стоит поймать такого лосося — как тут же можно обрести всю мудрость мира.



## КОТЛЕТА ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА

*и сладкой криветки  
с икорным соусом и каннелони  
из цукини с сыром страчателла*

*1790,53 р.*



Люди начали есть крабов еще в доисторические времена.

Сейчас любители морепродуктов по всему миру съедают около полутора миллионов тонн крабов в год.

Крабовое мясо богато протеинами, что делает его чрезвычайно питательным продуктом. Кроме того, в нем содержатся витамин B12 и противовоспалительные вещества.



# ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

*в азиатском соусе  
с мочеными помидорами*

*2290,37 р.*



Самый большой осьминог в мире - это тихоокеанский осьминог *Enteroctopus defleini*. Он весит до 15 кг и имеет размах руки до 4,3 м. У него также есть три сердца и девять мозгов.



Равиоли, конечно же, у всех ассоциируются с Италией. Но, если копнуть в историю происхождения равиоли, то существует версия, что равиоли, как и их аналоги пельмени, были завезены из Китая. Но то, что итальянцы в разных регионах Италии усовершенствовали это блюдо - это факт.



# Равиоло

с камчатским крабом и соусом Вьерж из желтых томатов

1290,35 р.



# ФОРЕЛЬ

в азиатском соусе

с авокадо, сочным миксом салата,  
бобами эдамаме и соусом гамадари

1590,53 р.



## БОБЫ ЭДАМАМЕ

используются в кухнях Японии, Кореи и Китая. Низкое содержание калорий делает этот продукт действительно здоровой пищей.

В 100 г эдамаме содержится всего 6,25 г жира. Кроме того, в соевых бобах содержатся омега-3 жирные кислоты, полезная клетчатка и витамины группы В, в том числе фолиевая кислота, которая сокращает риск сердечных заболеваний, снижая в крови уровень гомоцистеина – аминокислоты, которая связана с развитием болезней сердца.



# ГОРЯЧЕЕ ПТИЦА И МЯСО

**СТРОГАНОВ  
С ТОМЛЕННЫМ ГУСЕМ**

*950,35 р.*

*утинным соусом жу  
и тартаром из моченых овощей*



**БЛЮДО «БЕФСТРОГАНОВ»  
ИМЕЕТ ИНТЕРЕСНУЮ  
ИСТОРИЮ.**

*По основной версии - это блюдо было создано французским поваром Андре Дюпоном, который служил у графа Александра Григорьевича Строганова.*

*По другой версии, сам граф Строганов придумал это блюдо, как и многие вельможи того времени.*

*Блюдо получило название «бефстроганов» в честь графа Александра Григорьевича Строганова. Бефстроганов стал популярным во всем мире и вошел в номенклатуру международной ресторанной кухни как русское блюдо.*



# КОТ ДЕ ТЫ

## ИЗ ПТИЦЫ

*с картофельным пюре  
и свежим огурцом*

590,57 р.

Котлета - это французское слово, соответственно, родиной этого блюда является Франция. В переводе с французского котлета обозначает ребро, ребристый. Изначально котлеты готовили только из реберного мяса, вернее - это кусок мяса с реберной костью. С конца 19 века готовить котлеты начали из молотого или рубленого мяса. Постепенно котлеты стали готовить не только из мяса, а также из рыбы, курицы, риса, овощей и других продуктов. Котлета в русской кухне - это блюдо из мясного или рыбного фарша в виде лепешки или шарика, так же в европейской кухне - это кусок мяса на кости.





# БУРГЕР «GUSSEI»

*с рубленой уткой, спелыми томатами,  
луковым джемом, миксом сочной зелени,  
соусом майо-кимчи.*

*Подается с картофелем фри  
и трюфельно-сырным соусом.*

*890,53 р.*



## БУРГЕР

– это не просто разновидность сэндвича, это целая культура. Появился он на стыке XIX и XX веков. Сегодня его популярность невероятно высока. Связано это не только с возможностью быстрого и сытного перекуса. Блюдо, наконец, перестало быть фаст-фудом, его стали делать знаменитые шеф-повара, принося свои вкусовые изыски.



# БУРГЕР «АШЕ» ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

*со спелыми томатами, луковым джемом, сыром чеддер, пармезановым айоле.  
Подается с картофелем фри и трюфельно-сырным соусом.*

*1550,53 р.*



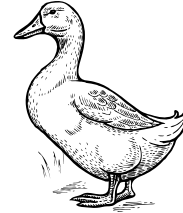
**МАККЛЕНДОН** – ученый из Америки, который в 90-х годах поставил несколько экспериментов, чтобы проверить, может ли человек в течение долгого периода времени есть только бургеры без вреда своему организму. Человек, принявший участие в эксперименте ел бургеры 3 месяца. Ученый доказал, что мясо, овощи и хлеб содержат все полезные для организма вещества – белки, жиры и углеводы, при этом вред здоровью минимальный.



## РУБЛЕННАЯ УТКА НА СКОВОРОДЕ С КАРТОФЕЛЕМ

*с сезонными грибами, малосоляными  
огурцами и соусом тар-тар  
из артишоков и черемши*

990,35 р.



Утиное мясо считается очень сбалансированным с точки зрения полезных веществ: помимо большого количества белка, в нем содержится множество витаминов и минеральных веществ, в частности, цинк, омега-3 и омега-6, способствующие укреплению ногтей и волос. Несмотря на относительную жирность утиного мяса, холестерина в нем меньше, чем в свинине.





# СТЕЙК АШЕ

из мраморной говядины

с соусом демиглас,  
луком сибулет,  
со сморчками и маслом  
с ароматом белых грибов

1390,73 р.



## БОЛЬШЕ, ЧЕМ КОТЛЕТА.

Визуально дымящийся стейк напоминает мясистую котлету, а не медальон поджаренной говядины. Во французской кулинарии термин «котлета» или (*côtelette*) уже занято. Оно обозначает не биточек из нарубленного мясного фарша, а кусок поджаренного мяса на косточке, чаще на ребре.

Привычная сочная котлета на французский манер называется «стейк аше», если в дословном переводе — «рубленный стейк».



# РИБАЙ НА ГРИЛЕ

*с японским чесноком и перечным соусом*

100 г

1350,53 р.



Слово «стейк» было заимствовано из английского. Название блюда переводится как «кусок». Дело в том, что изначально стейками называли огромные отрубы, которые жарили на огне.

История стейка берет свое начало в Древнем Риме. Однако в те времена куски говяжьих туш готовили не для питания, а для жертвоприношений. Этот факт зафиксирован в поэмах древнеримских авторов.

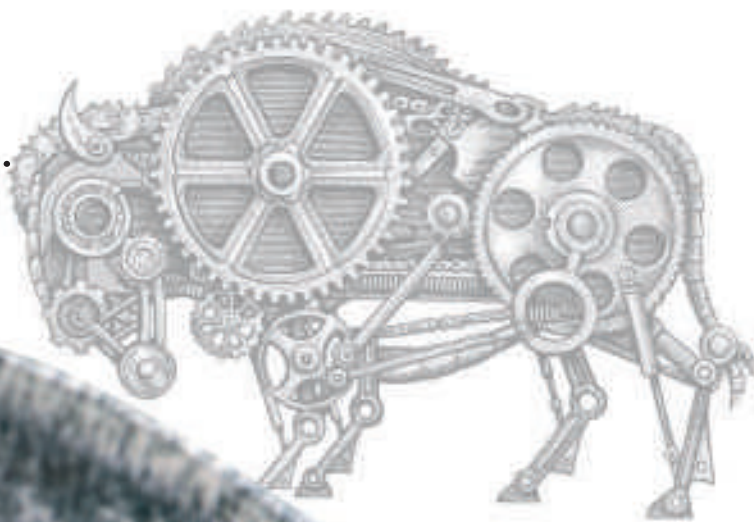
Первый официальный рецепт стейка датирован 1460 годом. Подробные инструкции по приготовлению блюда дал британский повар Белтис Платинус в своем кулинарном сборнике.



**ФИЛЕ МИНЬОН  
ИЗ БЫЧКА**

*под гранатовым соусом*

*1680,37 р.*



История филе миньон началась во Франции. По-французски это «изящный, маленький кусок». Готовится он из самого тонкого края говяжьей вырезки и почти никогда не подается с кровью. Название блюда в литературе впервые было упомянуто в книге «Четыре миллиона» О. Генри в 1906 году.

Филе миньон считается королем среди стейков и ценится за изысканный, слегка сливочный вкус. Его часто называют «женским стейком». Хотя почитателей достаточно и среди мужчин.



## ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

*томленые с картофельным пюре,  
техасским соусом демиглас  
и садовой клюквой*

*850,53 р.*



Говяжьи щечки можно смело назвать диетическим продуктом. В них совершенно нет углеводов, и при этом они характеризуются небольшим количеством жира и достаточно высоким содержанием белка. Калорийность продукта составляет всего 135 ккал на 100 грамм продуктов. Кроме того, говяжьи щечки содержат достаточно большое количество витаминов и полез-

ных микро- и макроэлементов, магния, железа, марганца, меди, витаминов группы В и т.д. В структуре самого мяса присутствуют коллагеновые прожилки, что придает ему очень нежную и шелковистую структуру — готовый продукт можно буквально разрезать ложкой, даже без использования ножа. Щечки обладают очень интересным и ярко выраженным вкусом.



# Фермерский цыпленок

с обжаренным молодым картофелем, зеленым луком, сморчками и утиным соусом жу

1150,37 р.



**В МИРЕ КУР БОЛЬШЕ,  
ЧЕМ ЛЮДЕЙ.**

Сколько кур в мире?  
В настоящее время в мире  
насчитывается более  
20 миллиардов кур.  
Для справки: на 2023 год  
в мире проживает около  
восьми миллиардов человек.





# ДОМАШНЯЯ ПАСТА *с гусем*

*спаржей, вялеными томатами,  
утиним соусом жу,  
трюфельном маслом  
и пармезаном*

*1050,75 р.*



Итальянские историки настойчи-  
во доказывают миру, что первые  
спагетти во всю поедали на Си-  
цилии как минимум за два столе-  
тия до путешествия Марко Поло  
в Азию. А значит, даже если он  
привез их в 13 веке в качестве  
«китайского сувенира», это не  
означает, что они были впервые  
изобретены именно там. Ученые  
приводят в доказательство путе-  
водитель 1154 года от арабского  
географа Аль-Идрин, в котором  
упоминается «мучной продукт в  
форме нитей» родом из Палермо.



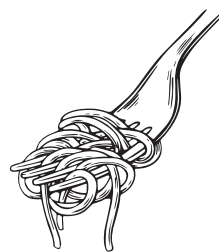


## ПАСТА

### *Альфредо*

*со сливочным маслом  
и сыром пармезан*

*490,37 р.*



Паста – истинная царица средиземноморской диеты. В Италии потребляют более 1 миллиона 600 тысяч тонн в год, то есть примерно 26 кг на человека.

Как известно, все виды макаронных изделий итальянцы называют пастой (и макароны – всего лишь одна из более 350-ти ее разновидностей!). Название это произошло от древнегреческого слова *пáста*, что переводится как «мука с соусом».

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

*в трюфельном соусе  
с молодыми сырами*

*1370,53 р.*





# ОВОЩИ

## СПАРЖА НА ГРИЛЕ

*с пармезаном  
и трюфельным  
маслом*

690,53 р.



### СПАРЖА

*История гласит, что в древности это растение использовалось еще и в качестве афродизиака. Не исключено, что это было как раз связано с ее богатым составом. Затем долгое время спаржа оставалась уделом богачей и аристократов: бедные люди ее не ели и даже не знали о таком овоще.*



# БАКЛАЖАН

*запеченный с гранатом  
в азиатском соусе,  
кунжутом васаби  
и кинзой*

*590,35 р.*



В итальянском городе Палермо в разгар лета устраивают Олимпиаду баклажана. На нее съезжаются лучшие из лучших мастеров кулинарии, чтобы приготовить невероятные гастрономические шедевры из этого овоща, применив свои рецепты.

У многих из нас нет сомнений в том, что баклажан — это овощ. Но оказывается, это не так. На самом деле баклажан с точки зрения ботаники относится к ягодам. Но нам всё-таки привычнее называть его именно овощем.



# БАТАТ ФРИ

с трюфельно-сырным соусом

590,73 р.



# КАРТОФЕЛЬ ФРИ

390,73 р.



По-английски картошка фри называется «french fries», и в других европейских языках используется в основном перевод этого словосочетания, означающего «(что-то) жареное по-французски». Это глубоко возмущает бельгийцев, так как изобрели это блюдо именно в Бельгии. Но по другим странам оно распространилось через Францию, а потому стало ассоциироваться с этой страной.



# Сезонные овощи

запеченные с фисташковым песто, гранатом и кинзой

690,53 р.



## ПЕСТО

фаворит среди соусов как у профессиональных поваров, так и среди любителей.

Считается, что он был известен еще со времен Римской империи, но первое упоминание датируется 1863г. Оно найдено в поварской книге по лигурийской гастрономии «La Cuciniera Genovese». Классический рецепт песто называют «pesto alla Genovese», что в переводе означает «генуэзское песто».



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*с трюфельным маслом и пармезаном*

490,35 р.



### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ УЛУЧШАЕТ ПАМЯТЬ!

Ученые доказали, что обычное картофельное пюре может улучшить память. Это обусловлено попаданием глюкозы, находящейся в картошке в организм человека. Так, съев порцию этого картофельного блюда, через 15 минут уже можно наблюдать улучшение памяти. Вероятно для того, чтобы научиться лучше запоминать некоторые вещи достаточно сесть на картофельную диету!



### МОЛОДОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

*с травами  
и чесночным маслом*

490,73 р.







# ХЛЕБ И ПИРОЖКИ

**Подаем  
с фирменным маслом**

Хлебное ассорти	390,73 р.
Бородинский хлеб	150,53 р.
Тартин солодовый	150,57 р.
Тартин цельнозерновой	150,37 р.

Пирожки являются одним из самых популярных блюд во многих кухнях мира, включая русскую, украинскую, китайскую, польскую и американскую кухни.

В некоторых культурах пирожки используются в религиозных обрядах. Например, в христианской традиции пасхальные пирожки символизируют воскресение и новую жизнь.

В некоторых культурах пирожки используются в качестве символа счастья и изобилия. Например, в китайской культуре пирожки считаются символом богатства и процветания, и они часто подаются на свадьбах и празднованиях.



## **ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ**

140,73 р.



## **ПИРОЖКИ С ГУСЕМ**

190,35 р.





# ДЕСЕРТЫ

## Фирменный «GUSSI»

мусс из белого шоколада и сливок,  
клубничное кули, хрустящий слой

790,73 р.



В белом шоколаде вы не найдете какао, но за то он содержит какао-масло в большом количестве. Именно из-за какао-масла этот продукт так высоко ценится косметологами. Из него делают маски, которые успешно борются с образованием морщин, омолаживают, питают и тонизируют кожу. К тому же, если у Вас аллергия на какао, то белого шоколада можно не бояться. Плюс ко всему, это лакомство разрешено кормящим мамам и беременным женщинам, им можно угостить ребенка в возрасте до трех лет.



## САН-СЕБАСТЬЯН

Уникальный и любимый нашими гостями Баскский чизкейк ещё называют Сан-Себастьян. Он бросает вызов традиционному чизкейку Нью-Йорк и уже получил мировую известность. Вот несколько интересных фактов о нём:

Рецепт Сан-Себастьяна придуман в 1990 году испанским шеф-поваром.

Его готовят при очень высокой температуре, чтобы верхний слой быстро закарамелизировался, а центр остался мягким.

На полки российских кондитерских чизкейк попал не из Испании, а из Турции. Такое особенное блюдо стоит попробовать!

# Сан-Себастьян

*с ягодами и клубничным соусом*

*690,53 р.*



## ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

*с вишневым компоте  
и ванильным мороженым*

*690,35 р.*



# ЖЕ ЛЕ

*из шампанского  
с ягодами  
и кремом пломбир*

*750,35 р.*



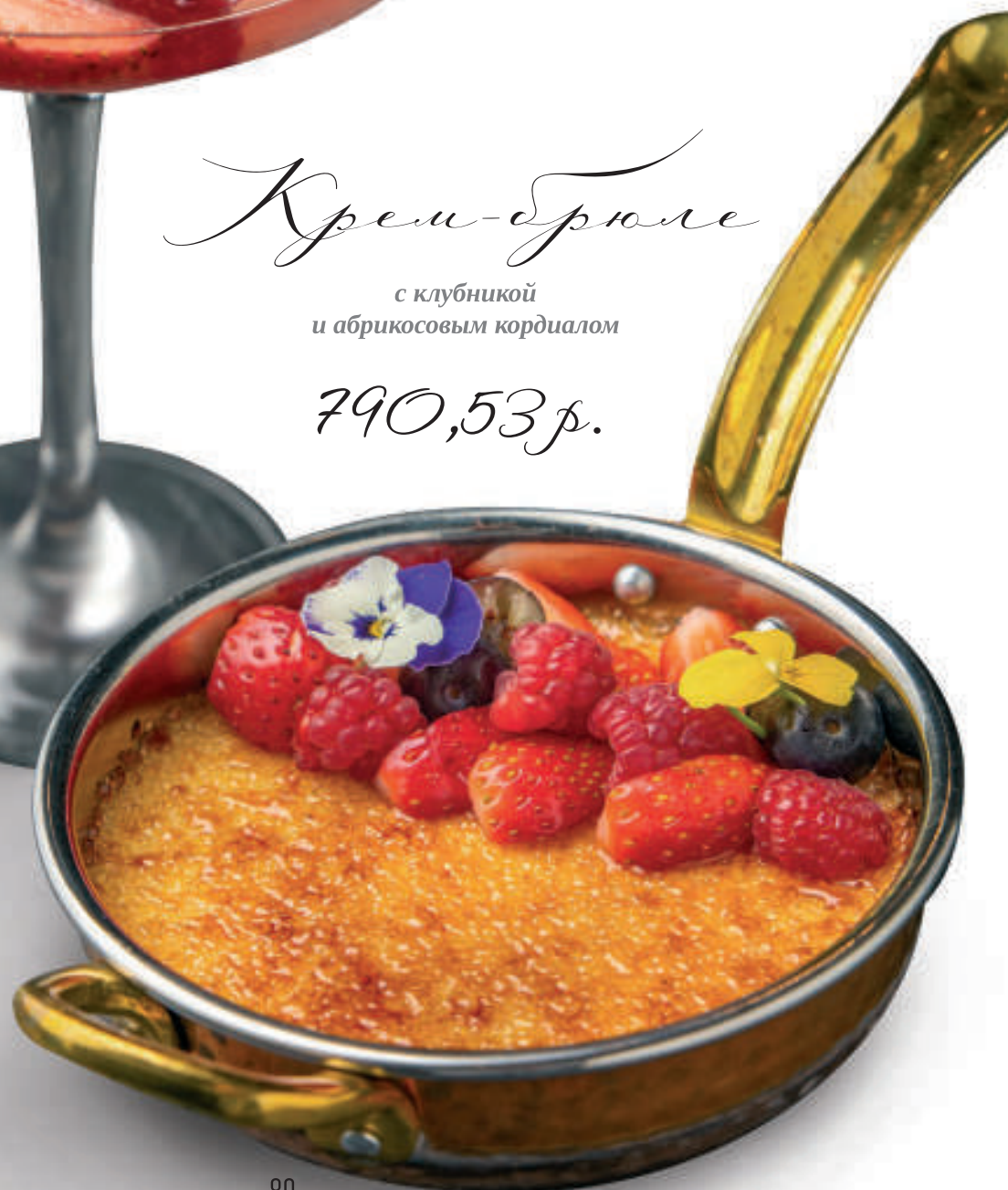
## *Крем-брюле*

*с клубникой  
и абрикосовым кордиалом*

*790,53 р.*

Крем-брюле был изобретен в XVII веке, а сегодня это один из любимых европейских десертов. В каждом уважающем себя французском кафе вам обязательно предложат этот нежный сливочный пудинг с тончайшей карамельной корочкой.

Во Франции убеждены, что крем-брюле изобрел Франсуа Мессьяло, заведовавший кухней герцога Орлеанского. В этом утверждении у французов есть весомый аргумент: королевский шеф-повар упоминает о десерте в своей книге, выпущенной в 1691 году. Однако опубликованный рецепт почему-то сильно напоминает каталонский крем. Зная об этом, испанцы заявляют, что Мессьяло привез рецепт из путешествия по Каталонии, где он, скорее всего, и пробовал чудесный десерт.





# МОРОЖЕНОЕ

Ванильное

240,37 р.

Шоколадное

260,53 р.

Ягодное

240,53 р.

Манго

240,35 р.

Китай – родина мороженого.

Первые упоминания о мороженом появились более 4000 лет назад в Древнем Китае. В то время для правителей готовили особое лакомство – смесь из снега и льда с кусочками апельсинов, лимонов и зёрен граната. При дворе римского императора были популярны похожие прохладительные десерты. Согласно легенде, бегуны, выстроившиеся вдоль Аппиевой дороги, передавали друг другу вёдра со снегом, добытым с горных вершин, чтобы быстро доставить их до императорской кухни. Впоследствии его превращали во вкусное лакомство, добавляя фруктовый сок.





## ГУСЕВ ВЛАДИСЛАВ ВИТАЛЬЕВИЧ

29 лет, работает су-шефом  
в ресторане «Gussi».

Готовит с любовью!  
Этим делом он занимается  
уже 5 лет. Не боится  
трудностей и всегда готов  
к чему-то новому.

Любимое блюдо  
в нашем заведении -  
это Строганов с гусем.



## ЛАТУШКО ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА

шеф-кондитер с изюминкой.

Её десерты такие же легкие  
и безмятежные,  
как гусиное перышко.

Не смотря на сладкое  
и запретное слово кондитер,  
она специализируется на пп.

Своим примером доказывает,  
что сладкое – это правильно!



## ЯКУБОВ ДЕНИС АЛЕКСАНДРОВИЧ

30 лет, старший бармен.  
В 2018 году пришел работать  
в компанию на должность  
кальянщик и параллельно  
изучал барную культуру.

Тяга к знаниям  
и развитию, позволила достичь  
больших высот в барменском  
деле и стать частью команды,  
которая позволяет  
покорять новые города.



## БАКШАЕВ АРТЕМ ИГОРЕВИЧ

21 год, официант, спортсмен.

С открытия в команде «Gussi».  
Имеет черный пояс по выносу  
фирменных блюд в зал.  
Очень любит свою команду,  
особенно Марго,  
Коко и Эдуарда.

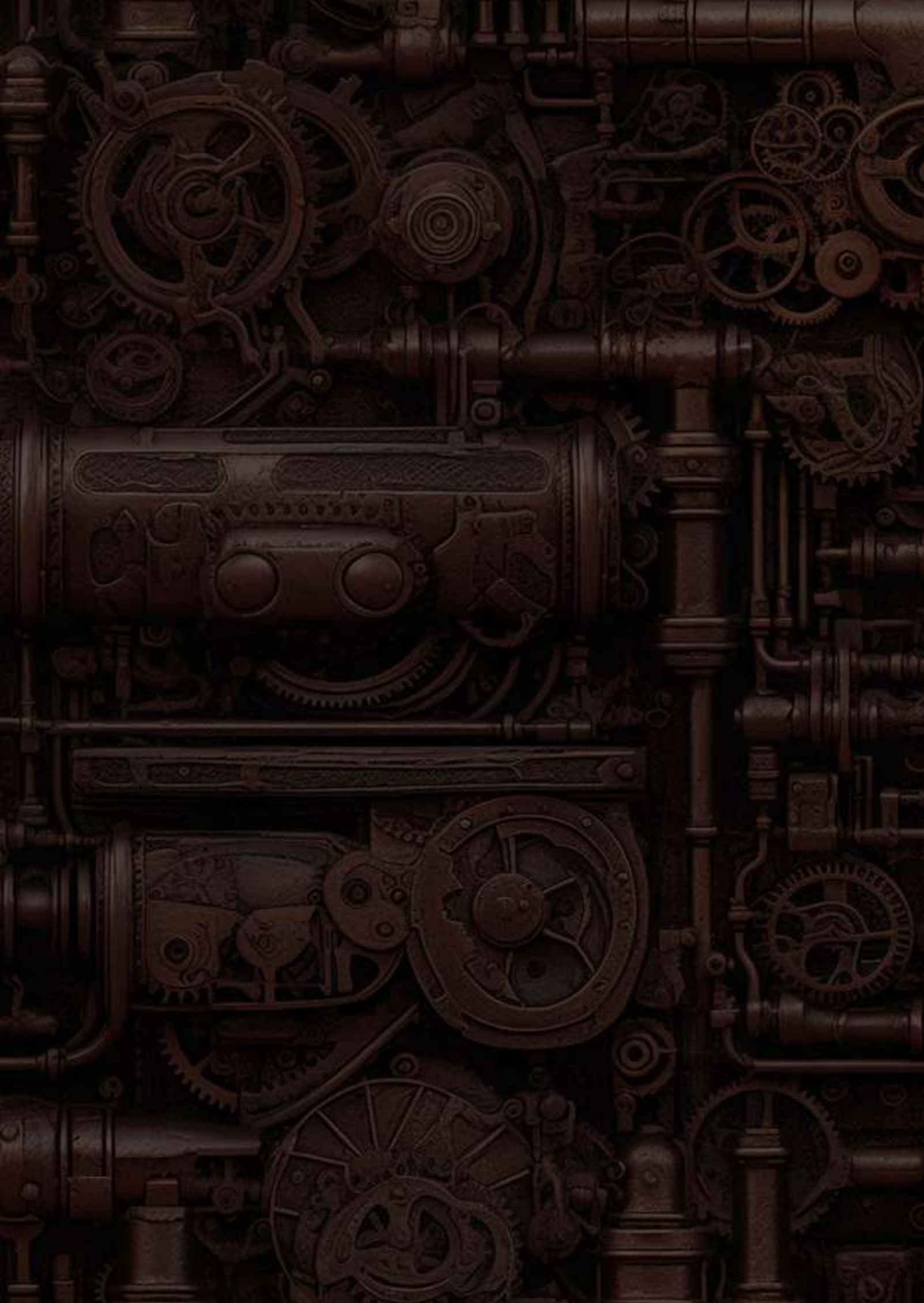


## ЕГОРОВ СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ

По образованию  
инженер электрик.  
Работает швейцаром  
с 2005 года.

Наш швейцар открывает двери  
ресторана так, как интерьер  
открывает мир сказок  
от Жюль Верна в далекое  
будущее в стиле стимпанк.









сеть ресторанов  
**Gusi**



[WWW.BRIDGETEAM.RU](http://WWW.BRIDGETEAM.RU)