

# РЕСТОРАН



ОЗНАКОМИТЬСЯ



# РЕСТОРАН

Добро пожаловать в ресторан «20/19» комплекса «Волейград» — место, где кулинария становится искусством, а каждый приём пищи превращается в праздник!

Наши мастера, шеф-повар — Польшко Сергей Александрович и бар-менеджер Костин Сергей Викторович — вкладывают душу в каждое своё творение. За их плечами годы работы, сотни созданных рецептов и тысячи благодарных гостей. Они верят, что еда и напиток должны не только насыщать, но и дарить эмоции, объединять людей и создавать атмосферу уюта. Здесь вы найдёте блюда и коктейли, вдохновлённые как традиционными рецептами, так и современными гастрономическими трендами. Каждое из них — это история вкуса, рассказанная профессионалами с многолетним опытом. Мы рады, что Вы оцените мастерство наших талантов и откроете для себя новые грани гастрономического удовольствия!



## ЗАКУСКИ

	гр	руб
<b>Тартар из говядины</b> Тартар из говядины с бриошью и трюфельным майонезом	155	890
<b>Мидии в створках</b> Мидии в створках в сливочном соусе с хрустящими тостами из багета	500	1150
<b>Креветки в кокосовой панировке</b> Королевские креветки, обжаренные в кокосовой панировке со сладким васаби	150	650
<b>Жареные рапаны в сливочном соусе</b> Черноморский рапан в нежном сливочно-винном соусе с хрустящими тостами из багета	230	790
<b>Краб и сдоба</b> Сдобная булочка с камчатским крабом, шпинатом и икрой чиа	125	590
<b>Винегрет с клубникой и попкорном из креветок</b> Винегрет из клубники, авокадо, томатов черри, запечённой свёклы и хрустящего попкорна из креветок	150	590
<b>Тартар из лосося</b> Тартар из лосося с дайконом и апельсиновым соусом	120	550



## САЛАТЫ

	гр	руб
<b>Хрустящие баклажаны с розовыми томатами</b> Жареные баклажаны и ароматные томаты с маринованной брынзой и сладким соусом чили	365	550
<b>Печень курицы с авокадо</b> Печень курицы, обжаренная в пшеничной панировке, помидоры, авокадо, ремулад с тобико, бальзамический крем	180	490
<b>Утка с грушей</b> Салат из микса зелени с сыровяленой утиной грудкой, карамелизированной грушей и сыром с голубой плесенью	260	890
<b>Салат с рапаном</b> Обжаренные рапаны и бекон, апельсин и томаты черри, яйцо пашот и листья шпината с соусом из сметаны и пасты Том ям	180	490
<b>Буррата с пассатой из овощей и фруктов</b> Мягкий сыр с реструктуризированным огурцом, томатом и нектарином	205	850
<b>Свежие овощи</b> Салат из сезонных спелых томатов, хрустящих огурцов, сладкого перца, свежей зелени с ялтинским луком и заправкой на Ваш выбор	250	350
<b>Салат «Цезарь» с миксом листьев салата и крутонами</b>		
- с филе курицы	305	590
- с тигровыми креветками	250	690



РЕСТОРАН

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	гр	руб
<b>Суп - лапша с курицей и яйцом</b> Ароматный куриный бульон, куриное яйцо пашот, куриная грудка, яичная лапша, пирожок с картофелем и свежая зелень	460	350
<b>Окрошка по ГОСТУ на квасе или на кефире</b> Русский холодный суп с докторской колбасой и заправкой по вашему вкусу	350	350
<b>Борщ с говядиной и салом</b> Борщ из говядины с салом и луком, сметаной и пирожком с картофелем	505	590
<b>Том ям</b> Традиционный тайский кисло-острый суп с морепродуктами, грибами и рисом	470	650



## ОСНОВНОЙ КУРС

	гр	руб
<b>Филе судака</b> Филе судака на соте из шпината в сливочном соусе и крем из зеленого горошка	300	850
<b>Картофельные ньокки Карбонара</b> Картофельные ньокки с гуанчале и грибной крошкой	285	590
<b>Мини котлетки по-пожарски</b> Котлетки из курицы по-пожарски с домашним рагу из кабачков	245	490
<b>Говядина по-бургундски</b> Тушеная говядина в густом винном соусе с грибами, пюре из зеленого горошка и хрустящим тостом	400	790
<b>Бефстроганов</b> Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре, грибами, хрустящими маринованными огурчиками и луком	370	950
<b>Горячая буженина</b> Буженина на печёном мятом картофеле под горчишно-медовым соусом	375	750
<b>Утиная ножка</b> Утиная ножка, приготовленная методом су-вид, с имбирно-морковным пюре и манговым соусом	410	890



## ДЕСЕРТЫ

	гр	руб
<b>Брауни со сметанным соусом</b> Шоколадный бисквит и сметанный соус, мороженое и маринованный персик	275	350
<b>Жареное мороженое</b> Пломбир в обжаренной кукурузной хрустящей корочке с заварным виноградным кремом	140	350
<b>Тирамису</b> Традиционный итальянский десерт из молодого сливочного сыра, печенья савоярди и кофе	180	350



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

	мл	руб
Мартини Просекко бел.сух	750	4500
Балаклава бел.брют	750	2000
Фанагория бел.п/сл	750	1500
Фанагория бел.брют	750	1500
Фанагория бел.брют	150	300

## КРАСНЫЕ ВИНА

	мл	руб
Фанагория Saqra сухое	750	4000
Кьянти Резерва сухое	750	3500
Вега дель Кампо сухое	750	2250
Виндел & Сомелье Пино Нуар	750	2000
Ф-стиль Саперави сухое	750	1500
Ф-стиль Мерло сухое	750	1500
Ф-стиль Мерло сухое	150	300

## БЕЛЫЕ ВИНА

	мл	руб
Фанагория Сюр Ли Ви Ви сухое	750	2000
Гави Ла Кьяра сухое	750	3500
Селлар Селекшен Совиньон Блан сухое	750	2000
Velvet Season Рислинг десертное	500	1500
Виндел & Сомелье Рислинг	750	2000
Фанагория, Зелёное вино, Цитронный Магарача п/сух	750	1750
Ф-стиль Рислинг п/сух	750	1500
Ф-стиль Шардоне сухое	150	300
Ф-стиль Шардоне сухое	750	1500

## РОЗОВЫЕ ВИНА

	мл	руб
Фанагория Каберне Фран сухое	750	2000
Фанагория, Зелёное вино, Цитронный Магарача п/сух	750	3500



# РЕСТОРАН

## ВИСКИ

	мл	руб
Дюарс Вайт Лейбл	50	350
Дюарс 8 лет	50	450
Бурбон олд Вирджиния	50	350
Аберфелди 12 лет односолодовый	50	900
Якусун	50	400

## КОНЬЯК & БРЕНДИ

	мл	руб
Фанагория 5*	50	300
Брюнель Наполеон VSOP	50	300
Курвуазье VSOP	50	300

## РОМ

	мл	руб
Бакарди Карта Бланка белый	50	300
Бакарди Окхарт пряный	50	300
Ла Криолла тёмный	50	300

## ДЖИН

	мл	руб
Барристер Бартендерс Эдишн	50	250
Цитадель	50	550

## ТЕКИЛА

	мл	руб
Ольмека Сильвер	50	300
Батанга Сильвер	50	650
Альфредо Гарсия Голд	50	300

## ВОДКА & ЧАЧА

	мл	руб
Царская золотая	50	200
Грей Гуз	50	500
Виноградная чача особая	50	200

## НАСТОЙКИ

	мл	руб
Вяленая хурма	50	200
Джин на черной смородине	50	250
Бренди на черешне	50	300

## ВЕРМУТ & БИТТЕР

	мл	руб
Мартини Бьянко	50	200
Мартини Фиеро	50	200



## ПИВО

	мл	руб
Шпатен светлое	450	350
Францискайнер пшеничное нефiltroванное	450	350
Аббе тёмный эль	330	250
Бад безалкогольное	330	200

## КОКТЕЙЛИ

	мл	руб
Фиеро Тоник мартини Фиеро, тоник	250	500
Апероль Шприц Апероль, игристое Фанагория, содовая	250	600
Порн Стар Мартини ванильная водка, ликер маракуйя, сок лайма, игристое Фанагория	250	600
Мохито ром, мята, лайм, сахарный сироп, содовая	280	600
Пина Колада ром, кокосовый ликёр, ананасовый сок, сливки	280	600
Дайкири ром, сок лайма, сахарный сироп	100	500
Негрони джин, Кампари, Мартини Россо	100	500
Лонг Айленд джин, водка, текила, ром, апельсиновый ликёр, кола, сок лимона	300	600
Хурма сауэр настойка вяленая хурма, сахарный сироп, сок лимона, белок	100	500
Черноплодный гимлет джин на черноплодной рябине, кордиал лайм	100	500



## КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

	мл	руб
Мохито мята, лайм, сироп, содовая	280	300
Пина Колада ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки	280	300

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	мл	руб
Rich, кола, тоник	330	200
Сок в ассортименте	250	100
Сок в ассортименте	1000	350
Морс	250	100
Volleygrad вода негазированная	500	100
Нарзан	500	200
Лимонад Lapochka без сахара	330	300

## КРАФТОВЫЕ ЛИМОНАДЫ

	мл	руб
Ананас & лайм	400	300
Ананас & лайм	1000	750
Малина & базилик	400	300
Малина & базилик	1000	750
Маракуйя & фейхоа	400	300
Маракуйя & фейхоа	1000	750

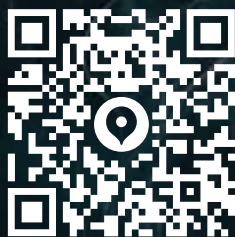
## КОФЕ & ЧАЙ

	мл	руб
Чай в ассортименте	400	250
Эспрессо	30	120
Американо	150	120
Капучино	200	200
Латте	250	200
Раф	250	250
Эспрессо-тоник	250	200
Бамбл кофе, апельсиновый фреш, карамельный сироп	250	300
Матча-латте	250	300

## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

	мл	руб
Облепиховый с мёдом	400	350
Чёрная смородина с базиликом	400	350
Малиновый с имбирём	400	350

Мы благодарны Вам, что вы выбрали нас!  
Спасибо за Ваше доверие!  
Подписывайтесь и оставляйте отзыв.



ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ

☎ 8 (800) 222-20-19